Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70
Казахстан +7(7172)727-132
Киргизия +996(312)96-26-47

https://tecnoinox.nt-rt.ru || txo@nt-rt.ru

Фритюрницы Tecnoinox

Фритюрницы необходимы для приготовления картофеля фри, чипсов, беляшей, чебуреков, пончиков и других мучных изделий, а также мяса, рыбы, овощей, в том числе и в кляре.

Повышенная мощность фритюрниц обеспечивает быстрый разогрев масла после загрузки в него продукта, благодаря чему за короткое время образовывается поджаристая, хрустящая корочка. Во всех моделях предусмотрена глубокая «холодная зона», которая продлевает время использования масла и служит для накопления выпадающих в осадок обгоревших частиц. В зависимости от требуемой производительности, можно выбрать фритюрницу с одной или двумя ваннами, настольную или напольную версию.

Удобно расположенная панель управления обеспечивает простую эксплуатацию и максимальную защиту оператора. Тэны приподнимаются и блокируются в целях безопасности, а также для удобства при чистке аппарата.

Кроме того, каждая напольная фритюрница оснащена нейтральным модулем, который может быть укомплектован ящиками, дверцами или направляющими под гастроемкости.

Модель	Габариты, мм	Размеры ванны, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Описание
Фритюрницы 600 серии					
Фритюрница 600 серии TECNOINOX FR35E/6/0 116034	350x600x300	225x340x225	380	6	1 ванна 8 литров
Фритюрница 600 серии TECNOINOX FR70G/G6 113028 газ	700x600x300	225x340x225	-	12,5	Газ; 2 ванны по 8 литров