

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

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 740 серии



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

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. Тэнны 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
<b>Фритюрницы 740 серии</b>					
Фритюрница 740 серии TECNOINOX FR83FE7 716056	800x700x900	240x342x257	380	24	2 ванны по 13 литров
Фритюрница 740 серии TECNOINOX FR8FE7 716053	800x700x900	240x342x257	380	12	2 ванны по 8 литров
Фритюрница 740 серии TECNOINOX FR48FG7 713051 газ	400x700x900	140x342x305	-	12	Газ; 2 ванны по 8 литров