

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://angelopo.nt-rt.ru/> || apb@nt-rt.ru

Фритюрницы электрические с 2 ваннами

Фритюрница настольная с 2 ваннами 9+9 л Angelo Po 1G0FR4E

Фритюрница электрическая настольная, 2 ванны, объем масла 9+9 л, серии Gamma (модель 2018 года).

Цельноштампованная ванна из нержавеющей стали AISI304, сужающаяся к низу.

Дно с уклоном к дренажному отверстию.

Условная производительность по замороженному картофелю фри: 26 кг/ч.

Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

ТЭНы опрокидываются для удобной очистки ванны.

Аналоговый термостат 100-185 °С.

Световые индикаторы.

Защитный термостат.

Встроенные дренажные краны с выводом на фронтальную поверхность.

В задней стенке фритюрницы кронштейн для подвешивания корзины.

В комплекте поставки одна корзина в каждую ванну размером 225*297*115,25 мм.

Крышка не входит в комплект поставки.

Для установки необходим стенд.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	14.6
Длина упаковки, см.	82
Ширина упаковки, см.	76
Высота упаковки, см.	68
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	70
Ширина, см.	70
Высота, см.	24
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	65
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10
Вес брутто, кг	70



Фритюрница настольная с 2 ваннами 9+9 л Angelo Po 1G0FR4ED

Фритюрница электрическая настольная, 2 ванны, объем масла 9+9 л, серии Gamma (модель 2018 года).

Прессованная ванна из нержавеющей стали AISI304, сужающаяся к низу.

Дно с уклоном к дренажному отверстию. Условная производительность по замороженному картофелю фри: 26 кг/ч. Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением. ТЭНы опрокидываются для удобной очистки ванны. Электронный дисплей управления температурой (0-190°С), функция программированного плавления 100°С и удержания. Световые индикаторы. Защитный термостат.

Встроенные дренажные краны с выводом на фронтальную поверхность.

В задней стенке фритюрницы кронштейн для подвешивания корзины.

В комплекте поставки одна корзина в каждой ванну размером 225*297*115,25 мм.

Крышка не входит в комплект поставки.

Для установки необходим стенд.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	14.6
Длина упаковки, см.	82
Ширина упаковки, см.	76
Высота упаковки, см.	68
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	70
Ширина, см.	70
Высота, см.	24
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	60
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10
Вес брутто, кг	65



Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л Angelo Po 1N1FR6E

Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой. Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	21
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	120
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	130



Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л Angelo Po 1N1FR6ED

Фритюрница электрическая напольная 2 ванны 15+15 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой. Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °С.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	21
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	120
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	130



Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л Angelo Po 1T1FR6E

Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л серии ICON9000. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой. Аналоговая панель управления. Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия. Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	21
Длина упаковки, см.	116
Ширина упаковки, см.	82
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	120
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	130



Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л Angelo Po 1T1FR6ED

Фритюрница электрическая 2 ванны 15+15 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	21
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15



Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л Angelo Po 1N1FR2E

Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	36
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	110
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	120



Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л Angelo Po 1N1FR2ED

Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	36
Длина упаковки, см.	101
Ширина упаковки, см.	92
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	110
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	120



Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л Angelo Po 1T1FR2E

Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой. Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	36
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	110
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	120



Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л Angelo Po 1T1FR2E

Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	36
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	110
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	120



Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л Angelo Po 1T1FR2ED

Фритюрница электрическая 2 ванны 21+21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованные ванны, вваренные в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой. Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	36
Длина упаковки, см.	101
Ширина упаковки, см.	92
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	110
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	120



Фритюрница электрическая напольная 2 ванны по 9л Angelo Po 08WFR4ED

Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны, объем масла 9+9 л, из нержавеющей стали 18-10, толщиной 12/10 мм - функциональный элемент линии Omega.

Прессованные ванны.

Дно с уклоном к дренажному отверстию, что облегчает чистку.

Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

Электронный термостат 0-190 °С и дисплей.

Защитный термостат.

Поставляется с 1 корзиной на каждую ванну.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	14.6
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	130
Высота упаковки, см.	118
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	110
Ширина, см.	80
Высота, см.	72
Напряжение	380/3/50



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://angelopo.nt-rt.ru/> || apb@nt-rt.ru