Описание товара Гриль-сковорода KUSINA G7I 220E-S

Описание

Гриль-сковорода **Kocateq KUSINA G7I 110E-S** используется в составе тепловой линии 700S для приготовления жареных мясных блюд, яичницы, жареной рыбы, оладьев, котлет и гамбургеров на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена комбинированной стальной поверхностью с 2 зонами нагрева, бортиком с 3-х сторон и вместительным жиросборником. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали.

Особенности:

- Рабочая поверхность имеет небольшой уклон со сливом для удобства очистки
- Плавная регулировка рабочей температуры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Толщина стали рабочей поверхности: 15 мм
- Толщина борта: 3 мм

Характеристики

Тип	настольная
Количество зон нагрева	2
Линия 700	Да
Подключение	380 В
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Структура жарочной поверхности	комбинированная
Материал поверхности	сталь
Мощность	7.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Вес (с упаковкой)	103 кг
Страна производства	Турция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.