

Описание товара Гриль-сковорода KUSINA G7I

110E-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 рифленой стальной (ST 52) поверхностью с 1 зоной 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	1
Линия 700	Да
Подключение	380 В
Температурный режим	от 50 до 300 °С

Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	сталь
Мощность	3.6 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	730 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	51 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.