

Описание товара Поверхность жарочная Kocateq GH 39 TEP M (тепан)



Описание

Жарочная поверхность **Kocateq GH 39 TEP M** □ используется в составе тепловой линии 700 или отдельно на предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена 2 электронными панелями управления для каждой зоны нагрева, выдвижным ящиком для сбора жира и 2 колесами. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, жарочная поверхность - из цельноформованной легированной стали толщиной 20 мм.

Особенности:

- Точный контроль температуры и равномерного нагрева
- Необходима установка зонта

Дополнительные характеристики:

- Размер рабочей поверхности: 650x600 мм
- Размер 1 зоны нагрева: 650x300 мм
- Время разогрева до 260 °C: 5 мин.

Характеристики

Мощность	9 кВт
Ширина	900 мм
Глубина	720 мм
Высота	800 мм
Страна производства	Ю. Корея

Тип	напольная
Подключение	220 В
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	сталь
Бренд	Kocateq

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.