

Описание товара Гриль-сковорода KUSINA G7I

200E-S



Описание

Гриль-сковорода **Kocateq KUSINA G7I 200E-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 гладкой стальной (ST 52) поверхностью с 2 зонами нагрева, бортиком с 3-х сторон и вместительным жироборником. 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 °С

Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	сталь
Мощность	7.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	91 кг
Вес (с упаковкой)	94 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.