

Жарочная поверхность Spidocook
Spidoflat SP 300 стеклокерамика



(Цена со склада в г.Москва)

78 976 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность Spidocook Spidoflat SP 300 используется в ресторанах, фуд-траках и на других предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена электромеханической панелью управления с кнопками включения / выключения, симостатом, светодиодным индикатором, механическим термостатом на каждой зоне нагрева и 4 нескользящими ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Рабочая поверхность имеет антипригарное покрытие, не впитывает запахи и отличается высокой ударопрочностью. В комплект поставки входит металлический скребок для чистки стеклокерамических поверхностей. Стеклокерамика - идеальный материал для контактного приготовления пищи. Устойчивая к ударам и термическому воздействию, непроницаемая для запахов и вкусов, она не впитывает вкус пищи и позволяет готовить разные продукты один за другим, сохраняя их вкус и аромат. Благодаря антипригарным свойствам материала дым, образующийся во время приготовления пищи, значительно уменьшается, а чистка производится легко и быстро, исключая риск появления неприятных запахов из-за остатков пищи на жарочных поверхностях. Особенности:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	42988
Производитель	Spidocook
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	693
Глубина, мм	654
Высота, мм	129
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	гладкая
Размер жарочной поверхности, мм	280x440
Температура рабочей поверхности, °C	+400
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Стеклокерамика
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	19
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	780x570x305
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Жарочные поверхности Spidoflat отличаются высокой скоростью нагрева без дополнительной мощности. Технология SHBTM Plus позволяет использовать комбинированный нагрев (контактный и инфракрасный), устанавливая высокую температуру приготовления и экономит время благодаря предварительному нагреву. Технология Protek.Safe позволяет значительно снизить энергопотребление. Съёмный ящик для сбора жидкости и остатков. Простота управления. Безопасность. Опции (приобретаются дополнительно): Спрей-очиститель SPIDOCLEAN 750 мл для очистки стеклокерамических поверхностей и стальной конструкции.