

Гриль для шаурмы Tatra TDM E 4BW
М



(Цена со склада в г.Москва)

144 336 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Гриль для шаурмы Tatra TDM E 4BW М используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса для шаурмы. Равномерное приготовление мяса происходит благодаря вращению заготовки вокруг своей оси около нагревательных элементов, по мере готовности прожаренный слой срезается электрическим или обычным ножом. Модель оснащена вертикально-ориентированным жарочным блоком с 4 трубчатыми нагревательными элементами и электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Особенности: Нижний электропривод Инфракрасный нагрев Независимая регулировка мощности нагрева каждой зоны Функция реверса вращения вертела Регулировка вертела вперед и назад соответственно объему загружаемого сырья Боковые отражатели для эффективного распределения тепла Жаропрочный стеклокерамический

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46257
Производитель	TATRA
Страна производитель	Турция
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x650x1070
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	С электроприводом
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7.2
Количество зон нагрева	4
Длина вертела, мм	900
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Загрузка продукта, кг	80
Вес нетто, кг	35
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	620x690x1100
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

термоэкран легкой очистки Подогрев лотка для поддержания готового продукта в теплом состоянии Съёмный поддон для сбора жира Гигиеничная и безопасная эксплуатация