Поверхность жарочная Tecnoinox FTR70E7

(Цена со склада в г.Москва)

131 822 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность Tecnoinox FTR70E7 предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами и термостатом для предотвращения перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Оборудование может быть расположено на подставке у стены или как центральный остров. Особенности: Слегка наклонная поверхность позволяет соусам и жиру легче собираться в ванночке Хромированная поверхность минимизирует излучение жара Съемная ванночка для сбора жира с блокировкой против падения Бортики с 3 сторон, защищающие от разбрызгивания жира Регулируемые ножки Может быть скреплена с другим оборудованием серии специальными соединительными элементами Дополнительные характеристики: Структура рабочей поверхности: 1/3 рифленая + 2/3 гладкая

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10586
Производитель	Tecnoinox
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,8
Ширина, мм	700
Глубина, мм	700
Высота, мм	280
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	рифленая
Размер жарочной поверхности, мм	696x564
Температура рабочей поверхности, °C	320
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	67.6
Вес в упаковке, кг	75
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	770x810x530
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000