

Поверхность жарочная Tatra
TET.49R



(Цена со склада в г.Москва)

86 586 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность Tatra TET.49R предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена рифленой поверхностью с одной зоной нагрева, электромеханической панелью управления с термостатом, регулируемыми ножками и съемной емкостью для сбора жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Особенности: Борт для защиты от брызг по периметру поверхности Можно использовать как самостоятельно так и в составе технологической линии
Дополнительные характеристики: Толщина жарочной поверхности: 20 мм Толщина столешницы: 2 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38689
Производитель	TATRA
Страна производитель	Турция
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6
Ширина, мм	400
Глубина, мм	930
Высота, мм	380
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	1
Структура рабочей поверхности	рифленая
Размер жарочной поверхности, мм	389x670
Температура рабочей поверхности, °C	300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Сталь
Вес нетто, кг	62
Вес в упаковке, кг	82
Габариты в упаковке, мм (ШxDxВ)	500x1100x600
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000