

Поверхность жарочная Tatra  
TET.49S



(Цена со склада в г.Москва)

**80 272 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Жарочная поверхность Tatra TET.49S предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена гладкой 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	38692
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	гладкая
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 (ШхДхВ)	500x1100x600
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000