

Контактный гриль TATRA TCG 6040
R R S+S



(Цена со склада в г.Москва)

73 102 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Контактный гриль TATRA TCG 6040 R R S+S предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также приготовления горячих бутербродов и сэндвичей на предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена электромеханической панелью управления с выключателем питания, терморегулятором и индикаторами питания и нагрева. Корпус прижимного гриля выполнен из нержавеющей стали.

Особенности: Независимая регулировка температуры нагрева верхней и нижней поверхностей. Данная модель оснащена единой гладкой нижней поверхностью с двумя зонами нагрева и 2 отдельными рифлеными верхними поверхностями. Равномерная прожарка продукта благодаря жарочным поверхностям из чугуна. Емкость для сбора жира предотвращает загрязнение рабочего места.

Дополнительные характеристики: Время разогрева до рабочей температуры: 15 мин. Оптимальная температура использования: от 200 до 250 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39330
Производитель	TATRA
Страна производитель	Турция
Габариты, мм (ДхШхВ)	640x605x300
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	6
Количество зон нагрева	2
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	гладкая
Размер жарочной поверхности, мм	600x400
Температура рабочей поверхности, °C	+50...+300
Материал рабочей поверхности	Чугун
Вес нетто, кг	62
Вес в упаковке, кг	62
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x700x400
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700