

**Поверхность жарочная T-LUX PRIME
GP 5530 R+S**



(Цена со склада в г.Москва)

30 025 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность T-LUX GP 5530 R+S серии PRIME используется для обжарки и разогрева мяса, рыбы, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания в ресторанах, кафе, гриль-барах, стейк-хаусах, в фаст-фуд заведениях и на других предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 зонами нагрева, электромеханической панелью управления, терморегулятором, индикаторами нагрева и питания. Боковые вентиляционные отверстия обеспечивают отвод горячего воздуха и предотвращают перегрев внутренних компонентов. Отсутствие острых краев по бокам гарантирует безопасную эксплуатацию. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, рабочие поверхности - из чугуна. Особенности: Регулировка температуры. Независимое управление каждой зоной нагрева. Электрические компоненты европейских производителей. Простое управление. Рабочая поверхность 1/2 гладкая + 1/2 рифленая. Емкость для сбора масла. Дополнительные характеристики: Время разогрева до рабочей температуры: 10 мин. Толщина чугуна: 15 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46990
Производитель	T-LUX
Страна производитель	Турция
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.5
Ширина, мм	540
Глубина, мм	330
Высота, мм	240
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	комбинированная
Размер жарочной поверхности, мм	520x240
Температура рабочей поверхности, °C	+300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Чугун
Вес нетто, кг	18
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x500x440
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700