

**Поверхность жарочная T-LUX PRIME  
GP 7050 S**



(Цена со склада в г.Москва)

**50 305 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Жарочная поверхность T-LUX GP 7050 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: гладкая Емкость для сбора масла. Дополнительные характеристики: Время разогрева до рабочей температуры: 10 мин. Толщина чугуна: 15 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	46998
Производитель	T-LUX
Страна производитель	Турция
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	700
Глубина, мм	530
Высота, мм	200
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	гладкая
Размер жарочной поверхности, мм	680x450
Температура рабочей поверхности, °C	+300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Чугун
Вес нетто, кг	38
Вес в упаковке, кг	41
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	900x725x410
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700