

Гриль Salamander Tecnoinox SEL1/0



(Цена со склада в г.Москва)

40 286 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Гриль Salamander Tecnoinox SEL1/0 предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами, расположенными в верхней панели. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование может быть расположено на стене с помощью специальных креплений (опция). Особенности: Сквозной тип Нагревательные элементы расположены под наклоном для легкой чистки Решетка с антитермическими ручками может быть установлена на различную высоту по отношению к источнику жара в соответствии с типом продукта Возможность закрепить решетку на определенной высоте для безопасности Ванночка для сбора отходов, которая вынимается для чистки Нельзя использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов Всегда использовать с установленной ванночкой

Дополнительные характеристики:
Количество зон нагрева: 1
Количество положений решётки: 8
Размеры рабочей поверхности: 375x400 мм
Габариты в упаковке: 610x490x460 мм
Опции (заказываются отдельно): Крепления для стены 9012

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10581
Производитель	Tecnoinox
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	550x400x350
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	С подвижной решеткой
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Количество зон нагрева	1
Количество уровней	1
Вес нетто, кг	24
Вес в упаковке, кг	26
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x490x460
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	500