

Гриль лавовый HURAKAN HKN-140D



(Цена со склада в г.Москва)

27 077 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Лавовый гриль Hurakan HKN-140D предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Процесс жарки происходит без применения масла. Вулканическая лава равномерно распределяет жар по продукту; лавовый камень впитывает лишнюю жидкость и исключает появление неприятных запахов в процессе готовки. Модель оснащена поддоном для сбора жира. Блюда, приготовленные на гриле с лавовым камнем, по своему виду и вкусовым качествам ничем не уступают блюдам, которые готовятся на открытом огне. Лавовый гриль Hurakan предназначен для любой профессиональной кухни, малых предприятий фаст-фуда, кейтеринга. Особенности: ТЭН убран под лавовый камень, что формирует равномерное тепловое поле для наилучшего приготовления. Подъемная решётка. Предохранительный бортик. Лавовый камень достается вместе с ванной, в которой он находится и может быть с легкостью помыт в посудомоечной машине. В комплект поставки входят лавовые камни.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2710
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	600
Глубина, мм	500
Высота, мм	270
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	решетка
Лавовый камень	да
Температура рабочей поверхности, °C	+50...+300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	15
Вес в упаковке, кг	18
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680x600x320
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700