

Жарочная поверхность ПРОММАШ  
ПЖР-0,24



(Цена со склада в г.Москва)

**62 994 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Жарочная поверхность ПЖР-0,24 (рифленая) используется на предприятиях общественного питания, точках фаст-фуда. Рабочая поверхность изготовлена из высококачественного чугуна, корпус полностью из нержавеющей стали. Стейки, порционные куски мяса, приготовленные на рифленой поверхности, всегда выглядят особенно эффектно и аппетитно. При эксплуатации аппараты контактной обработки отличаются от сковород минимальным потреблением масла. Особенности: -приготовление мясных и рыбных стейков, печеночных оладьев и полуфабрикатов «в полоску»; -значительная экономия масла в процессе приготовления блюд; -равномерный нагрев поверхности; -специальный жироборник обеспечивает отток жиров и соков, которые выделяются из продуктов в процессе приготовления блюд. -площадь рабочей поверхности, м<sup>2</sup> 0,24

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3313
Производитель	ПРОММАШ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	6
Ширина, мм	500
Глубина, мм	840
Высота, мм	850
Способ установки	Напольная
Количество зон нагрева	1
Структура рабочей поверхности	рифленая
Температура рабочей поверхности, °С	260
Материал рабочей поверхности	Чугун
Время разогрева до рабочей температуры, мин	20
Вес нетто, кг	54
Вес в упаковке, кг	62
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700