

Жарочная поверхность ATESY
Таверна-2005 600 мм



(Цена со склада в г.Москва)

34 460 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность ATESY 600 Таверна-2005 используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена 2 терморегуляторами и 2 индикаторными лампами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали, жарочная поверхность - из углеродистой стали. Особенности: 2 зоны нагрева: гладкая и рифленая Нагрев каждой зоны осуществляется отдельными ТЭНами, расположенным снизу Плавная регулировка температуры каждой зоны при помощи встроенных терморегуляторов, ручки управления которыми расположены на передней панели Борт с 3-х сторон для большего удобства работы Съёмный лоток для сбора излишков жира с фасадной стороны электросковороды Может быть использована как в составе кухонной линии, так и отдельно Дополнительные характеристики: Высота борта: 65 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28193
Производитель	ATESY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Ширина, мм	600
Глубина, мм	440
Высота, мм	330
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	комбинированная
Размер жарочной поверхности, мм	580x320
Температура рабочей поверхности, °C	+50...+300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Углеродистая сталь
Вес нетто, кг	35.3
Вес в упаковке, кг	38.2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x460x370
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	196
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	500