

Поверхность жарочная Tatra  
TET.87S



(Цена со склада в г.Москва)

**117 936 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Жарочная поверхность Tatra TET.87S предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена гладкой жарочной поверхностью с двумя зонами нагрева с независимой регулировкой, электромеханической панелью управления с термостатом, регулируемыми ножками и съемной емкостью для сбора жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Особенности: Борт для защиты от брызг по периметру поверхности. Можно использовать как самостоятельно так и в составе технологической линии. Дополнительные характеристики: Толщина жарочной поверхности: 20 мм Толщина столешницы: 2 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	31250
Производитель	TATRA
Страна производитель	Турция
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	760
Высота, мм	380
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	гладкая
Размер жарочной поверхности, мм	789x495
Температура рабочей поверхности, °C	300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Сталь
Вес нетто, кг	96
Вес в упаковке, кг	108
Габариты в упаковке, мм (ШxDxB)	900x900x600
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000