

Поверхность жарочная Tatra
TET.47R



(Цена со склада в г.Москва)

75 793 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность Tatra TET.47R предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена рифленой поверхностью с одной зоной нагрева, 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 | 31252 |
| Производитель | TATRA |
| Страна производитель | Турция |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 3,6 |
| Ширина, мм | 400 |
| Глубина, мм | 760 |
| Высота, мм | 380 |
| Способ установки | Настольная |
| Количество зон нагрева | 1 |
| Структура рабочей поверхности | рифленая |
| Размер жарочной поверхности, мм | 389x495 |
| Температура рабочей поверхности, °C | 300 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Управление | электромеханическое |
| Материал рабочей поверхности | Сталь |
| Вес нетто, кг | 55 |
| Вес в упаковке, кг | 62 |
| Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ) | 500x900x600 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |