

Описание товара Поверхность жарочная Tecnoinox FTR70E7



Описание

Жарочная поверхность **Tecnoinox FTR70E7** серии Tecno70 предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами и термостатом для предотвращения перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Оборудование может быть расположено на подставке у стены или как центральный остров.

Особенности:

- Слегка наклонная поверхность позволяет соусам и жиру легче собираться в ванночке
- Хромированная поверхность минимизирует излучение жара
- Съёмная ванночка для сбора жира с блокировкой против падения
- Бортики с 3 сторон, защищающие от разбрызгивания жира
- Регулируемые ножки
- Может быть скреплена с другим оборудованием серии специальными соединительными элементами

Дополнительные характеристики:

- Структура рабочей поверхности: 1/3 рифленая + 2/3 гладкая
- Размеры рабочей поверхности: 696x564 мм
- Габариты в упаковке: 770x810x530 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Скребок 120595
- Лезвия для скребка (10 шт.) 120597

- Соединительный элемент 220585 □

Характеристики

Тип	настольная
Количество зон нагрева	2
Линия 700	Да
Подключение	380 В
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Материал поверхности	сталь
Мощность	7.8 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Высота	280 мм
Вес (без упаковки)	67.6 кг
Вес (с упаковкой)	75 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.