

Коммерческое предложение от 11.03.2026

Жарочная поверхность ATA C2EFR05TT

Цена с НДС: 64 740 руб.

Артикул: **427878**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	сталь
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.1
Ширина, мм	400
Глубина, мм	700
Высота, мм	255
Вес (без упаковки), кг	27
Вес (с упаковкой), кг	29.7

Гриль [ATA C2EFR05TT](#) линии 700 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для равномерной жарки различных мясных и овощных продуктов. Модель оснащена термостатом, регулятором температуры и выдвижным контейнером для сбора жира и остатков пищи. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал столешницы - нержавеющая сталь AISI 304, материал атермической ручки - пластик с трафаретной печатью по краям.

Тефлоновый колпачок для закрытия слива в комплект не входит.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 90 до 300 °C
- Объем: 0,21 м3
- Толстая варочная панель обеспечивает отличную теплопередачу
- Сварной брызговик
- Варочная панель с небольшим наклоном и отверстием для стока жира
- Защитный термостат оснащен ручным сбросом от неисправностей оборудования
- Трубчатые нагревательные элементы с защитной оболочкой из нержавеющей стали
- Закругленные углы для легкой очистки
- Лазерная резка рабочей поверхности для установки и крепления в линию

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.