

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Гриль индукционный SMART INDUCTION G74-PN

Цена с НДС: 242 320 руб.

Артикул: **489325**

Есть в наличии



| | |
|--------------------------------|---------------|
| Гарантия | 18 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип установки | настольная |
| Тип подключения | электричество |
| Количество зон нагрева | 2 |
| Структура жарочной поверхности | гладкая |
| Материал поверхности | сталь |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 750 |
| Высота, мм | 390 |
| Вес (без упаковки), кг | 82 |
| Вес (с упаковкой), кг | 89 |

Газовая жарочная поверхность [Veroterm SMART INDUCTION G74-PN](#) серии 700 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления мяса, птицы, рыбы и овощей. Модель оснащена электромеханическим управлением, Touch Screen кнопками, индикаторами, поддонами для сбора масла, жира и остатков пищи, съемным жировым фильтром и регулируемыми ножками. Материал корпуса и столешницы - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430, материал жарочной поверхности - нержавеющая сталь, материал панели - стойкое полимерное покрытие черного цвета.

Технические характеристики :

- Температурный режим: от 50 до 280 °C
- Допустимое входное напряжение: от 170 до 265 В
- Частота: 50 Гц
- Таймер: от 1 до 99 мин.
- Диаметр ручки регулятора: 58 мм
- Толщина материала:
 - Рабочая зона: 10 мм
 - Столешница: 1,2 мм
- Высота бортиков: 100 мм
- Размер рабочей поверхности: 736x530 мм

- Габариты на подставке: 800x750x985 мм
- КПД преобразования электрической энергии в тепловую: 90%
- Съёмный воздуховод и брызгозащитный фартук позволяют поддерживать плиту в чистом состоянии и легко моются под проточной водой или в посудомоечной машине
- Быстрый разогрев и минимальные потери температуры при укладке продуктов
- Равномерный прогрев поверхности благодаря мультizonной катушке
- Экономичное энергопотребление
- Память на 3 позиции и легкое переключение программ нажатием на сенсор
- Сливное отверстие на рабочей поверхности
- Минимальные жировые испарения из-за отсутствия двойного горения
- Анатомическая ручка для комфортной работы с высокопрочным механизмом вращения с каленым стержнем и запатентованной конструкцией
- Встроенная защита от перепадов напряжения и от неправильного подключения
- Рабочая поверхность открыта с 4 сторон и не касается стенок, что делает очистку изделия простым и позволяет соблюдать гигиенические нормы
- Долговечные материалы, не подверженные коррозии
- Инструкция на корпусе по QR
- Немецкие силовые элементы
- Американские чипы
- Международная система менеджмента качества ISO 9001
- Опционально доступна к заказу подставка [открытая](#), [закрытая](#) и [полузакрытая](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.