COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Гриль индукционный SMART INDUCTION G76-PB

Цена с НДС: 345 860 руб.

Артикул: **118771**

Под заказ



Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	3
Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	сталь
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	750
Высота, мм	390
Вес (без упаковки), кг	121
Вес (с упаковкой), кг	131

Газовая жарочная поверхность Veroterm SMART INDUCTION G76-PB 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
- Мощность: 3x5 кВт
- 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: 1136x530 мм
- Габариты на подставке: 1200x750x985 мм
- КПД преобразования электрической энергии в тепловую: 90%
- Съемный 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 мультизонной 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.