

Коммерческое предложение от 05.07.2026

Гриль индукционный SMART INDUCTION G76-PRRN

Цена с НДС: 389 290 руб.

Артикул: **948532**

Под заказ



| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 18 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип установки | настольная |
| Тип подключения | электричество |
| Количество зон нагрева | 3 |
| Структура жарочной поверхности | комбинированная |
| Материал поверхности | сталь |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15 |
| Ширина, мм | 1200 |
| Глубина, мм | 750 |
| Высота, мм | 390 |
| Вес (без упаковки), кг | 117 |
| Вес (с упаковкой), кг | 127 |

Газовая жарочная поверхность [Veroterm SMART INDUCTION G76-PRRN](#) 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 и панели - нержавеющая сталь.

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%
- Съёмный воздуховод и брызгозащитный фартук позволяют поддерживать плиту в чистом состоянии и легко мыться 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.