COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Поверхность жарочная Tatra TET.89R



Цена с НДС: 150 649 руб.

Артикул: **902700**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	сталь
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	800
Глубина, мм	930
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	135

Жарочная поверхность Tatra TET.89R серии 900 используется для жарки мяса, птицы, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, термостатом, регулируемыми ножками и съемной емкость для сбора масла и жира. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300 °C
- Оптимальная температура использования: от 200 до 250 °C
- Толщина жарочной поверхности: 20 мм
- Толщина столешницы: 2 мм
- Размеры жарочной поверхности: 789x670 мм
- Рифленая жарочная поверхность
- Борт для защиты от брызг по периметру поверхности
- Можно использовать самостоятельно и в составе технологической линии

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