

## Коммерческое предложение от 22.10.2025

## Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E (380B)

## **Цена с НДС: 56 098 руб.**

Артикул: 791429



## Тип установки настольная Тип подключения электричество Структура жарочной поверхности гладкая Материал поверхности чугун Габариты ДхШхВ (мм) 600x475x230 Подключение, В 380 600 Ширина, мм Глубина, мм 475 Высота, мм 230 Вес (без упаковки), кг 29

33

Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E создана легендарной французской компанией, занимающейся производством профессионального оснащения для заведений быстрого питания с середины прошлого века. Это высококачественная компактная модель, рассчитанная на использование в масштабах небольшого кафе или закусочной. Широкая чугунная поверхность с двумя независимыми зонами нагрева позволит быстро приготовить завтрак или обед сразу для нескольких посетителей. Устройство неприхотливо к условиям эксплуатации, и за ним легко ухаживать.

Вес (с упаковкой), кг

Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E – оптимальный вариант для оснащения небольшого заведения быстрого питания. Жареные сардельки, яичница с беконом и луком, блинчики – всё это мигом будет готово при помощи компактного французского агрегата.

- Гладкая жарочная поверхность данной модели, имеющая размеры 40x60 см, окаймлена защитными бортиками, защищающими от разбрызгивания или расплёскивания. Во фронтальной части предусмотрен специальный лоток для сбора жидкости или жира.
- Материал, из которого изготовлена рабочая поверхность чугун: он имеет отличные теплопроводящие свойства, после нагревания долго не остывает. К тому же, продукты не так сильно пригорают к чугуну.
- Две зоны нагрева регулируются независимыми плавными переключателями. В качестве нагревательных элементов используется спираль из высокопрочного сплава Incoloy 825 (железо, никель, хром с добавками молибдена, меди и титана).
- Максимальный нагрев возможен до 300 градусов. Для того чтобы поверхность достигла наивысшей равномерной температуры, требуется около 15 минут. Работая на полную мощность, данная модель потребляет порядка 6 кВт в час.

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

