

Коммерческое предложение от 26.04.2024**Гриль Salamander Tecnoinox SEL2/0**Артикул: **546860****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Исполнение	с подвижной решеткой
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	750
Глубина, мм	400
Высота, мм	350
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	33

Гриль Salamander [Tecnoinox SEL2/0](#) предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами, расположенными в верхней панели. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование может быть расположено на стене с помощью специальных креплений (опция).

Особенности:

- Сквозной тип
- Нагревательные элементы расположены под наклоном для легкой чистки
- Индивидуальные ручки управления каждой зоной нагрева
- Решетка с антитермическими ручками может быть установлена на различную высоту по отношению к источнику жара в соответствии с типом продукта
- Возможность закрепить решетку на определенной высоте для безопасности
- Ванночка для сбора отходов, которая вынимается для чистки
- Нельзя использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов
- Всегда использовать с установленной ванночкой

Дополнительные характеристики:

- Количество зон нагрева: 2
- Количество положений решётки: 8
- Размеры рабочей поверхности: 575x400 мм
- Габариты в упаковке: 860x490x460 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крепления для стены 9013

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

Цены указаны с учетом НДС.