

Коммерческое предложение от 20.04.2024**Гриль Salamander Tecnoinox SE40/0****Артикул: 911704****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Исполнение	с подвижной верхней частью
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	400
Глубина, мм	450
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	32.9
Вес (с упаковкой), кг	40

Гриль Salamander [Tecnoinox SE40/0](#) 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. Оборудование 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
- Верхняя панель может быть установлена на различную высоту по отношению к продукту
- Решетка с антитермическими ручками
- Возможность закрепить верхнюю панель и 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: 1
- Размеры рабочей поверхности: 400x350 мм
- Габариты в упаковке: 480x560x710 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крепления для стены 9003
- Алюминиевая ребристая поверхность 9001

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