COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 29.03.2024

Гриль Salamander Tecnoinox SE60/0

Артикул: **322860**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Исполнение	с подвижной верхней частью
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	600
Глубина, мм	450
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	55

Гриль Salmander Tecnoinox SE60/0 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
- Возможность подогревать только половину поверхности
- 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: 2
- Размеры рабочей поверхности: 600x350 мм
- Габариты в упаковке: 680x560x720 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крепления для стены 9003
- Алюминиевая ребристая поверхность 9002

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