

Коммерческое предложение от 20.04.2024

Гриль Salamander Tecnoinox QSE60/0

Артикул: **920426**

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	49
Вес (с упаковкой), кг	58

Гриль Salamander [Tecnoinox QSE60/0](#) предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами, закрепленными под стеклокерамической поверхностью. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование может быть расположено на стене с помощью специальных креплений (опция).

Особенности:

- Сквозной тип
- Панель управления с цифровым дисплеем
- Кнопки START и STOP с покрытием Soft-touch
- Таймер: 99 мин.
- Возможность подогревать только половину поверхности
- Очень быстрый разогрев
- Регулируемый таймер с возможностью сохранения настроек для часто повторяемых операций
- Нагревательные элементы оснащены вольфрамовой нитью
- Экономия энергии: не нужно прогревать оборудование после включения
- 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:

- Время разогрева: 20 с.
- Количество зон нагрева: 2
- Типоразмер рабочей поверхности: GN 1/1
- Размеры рабочей поверхности: 600x350 мм
- Габариты в упаковке: 680x560x710 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крепления для стены 9003
- Алюминиевая ребристая поверхность 9002

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

Цены указаны с учетом НДС.