

Описание товара Гриль прижимной АТЕSY

Маэстро ГК-1-1.55РЧ



Описание

Прижимной гриль **АТЕSY Маэстро ГК-1-1.55РЧ** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и овощей, а также для приготовления горячих бутербродов, сэндвичей и панини благодаря их одновременному поджариванию с двух сторон. Нагрев осуществляется ТЭНами, расположенными в верхней и нижней жарочных поверхностях. Модель оснащена легкоъемным поддоном для сбора стекающего с продукта жира. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, жарочные поверхности - из чугуна.

Особенности:

- Высокие антипригарные свойства
- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места

Дополнительные характеристики:

- Мин. время разогрева до температуры 250 °С: 15 мин.

Характеристики

Количество зон нагрева	1
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая

Размер верхней рабочей поверхности	220x250 мм
Размер нижней рабочей поверхности	250x280 мм
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.55 кВт
Материал жарочной поверхности	чугун
Ширина	250 мм
Глубина	423 мм
Высота	210 мм
Вес (без упаковки)	15.5 кг
Вес (с упаковкой)	16 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.