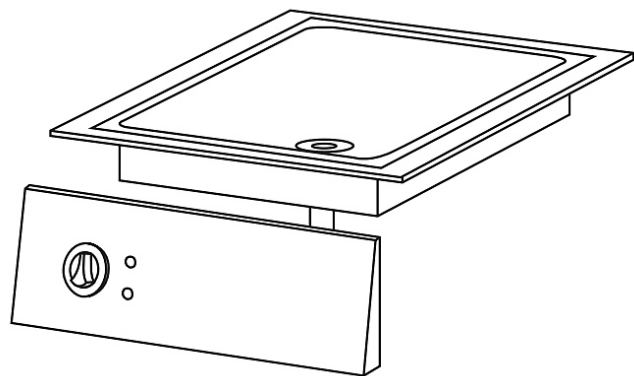


Описание товара Поверхность жарочная Ascobloc

IEB 230



Описание

Встраиваемая жарочная поверхность **Ascobloc IEB 230** серии Integraline с компенсированным дном предназначена для жарки, варки и поддержания в теплом состоянии мяса, рыбы, овощей и прочих продуктов путем непосредственного контакта на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена термостатической регулировкой. Рама и глубокая ванна выполнены из хромоникелевой стали, пластина - из меди, кожух - из стали.

В комплект поставки входит защита от брызг. Гастроемкости заказываются отдельно.

Особенности:

- Быстрый нагрев, высокая теплопроводность, идеальное распределение тепла
- Функциональный модуль и блок управления защищены кожухом
- Панель переключений с функциональным модулем полностью готова к установке
- Специальное антипригарное покрытие
- Слив через закрываемое отверстие в жируловительный лоток
- Композитное дно: глубокая ванна, проложено пластиной с углами большого радиуса для удобства чистки
- Жарочная поверхность: сплошная варочная панель герметично установлена в рамку

Дополнительные характеристики:

- Размер жарочной поверхности: 305x510x65 мм
- Размер встраивания:
 - Под верхнюю панель: 375x585 мм
 - Под панель управления: 375x115 мм
- Формат гастроемкостей: GN 1/1

Внимание! На 2 и 3 фото представлена модель IEB 430.

Характеристики

Тип	настольная
Количество зон нагрева	1
Подключение	380 В
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	сталь
Мощность	3.5 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	610 мм
Вес (без упаковки)	26 кг
Страна производства	Германия

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.