

Коммерческое предложение от 21.05.2024**Поверхность жарочная Tecnoinox FTR70E7****Цена с НДС: 288 984 руб.****Артикул: 658685****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 50 до 320 °C
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Материал поверхности	сталь
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	700
Глубина, мм	700
Высота, мм	280
Вес (без упаковки), кг	67.6
Вес (с упаковкой), кг	75

Жарочная поверхность **Tecnoinox FTR70E7** серии **Tecno70** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами и термостатом для предотвращения перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Оборудование может быть расположено на подставке у стены или как центральный остров.

Особенности:

- Слегка наклонная поверхность позволяет соусам и жиру легче собираться в ванночке
- Хромированная поверхность минимизирует излучение жара
- Съёмная ванночка для сбора жира с блокировкой против падения
- Бортики с 3 сторон, защищающие от разбрызгивания жира
- Регулируемые ножки
- Может быть скреплена с другим оборудованием серии специальными соединительными элементами

Дополнительные характеристики:

- Структура рабочей поверхности: 1/3 рифленая + 2/3 гладкая
- Размеры рабочей поверхности: 696x564 мм
- Габариты в упаковке: 770x810x530 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Скребок 120595
- Лезвия для скребка (10 шт.) 120597
- Соединительный элемент 220585

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

Цены указаны с учетом НДС.