

Описание товара Гриль-сковорода RoboLabs ГЧ-8Н-ХМТ



Описание

Гриль-сковорода **RoboLabs ГЧ-8Н-ХМТ** предназначена для приготовления жареных мясных блюд, яичницы, жареной рыбы, оладьев, котлет и гамбургеров на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена жарочной поверхностью с 2 независимыми зонами нагрева и нейтральной зоной, 3 выдвижными лотками, бортом с 4х сторон, холодильной витриной и тепловым мармитом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, жарочная поверхность - из нержавеющей стали.

Гастроремкости не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Электронное управление
- Независимое управление 2 рабочими зонами
- Холодильная витрина с прозрачными подъемными крышками
- Гастронормированный объем модулей
- Гриль с таймерами и разделителями для гастроремкостей
- Каждый элемент гриля имеет независимое подключение к сети
- Установка гастроремкостей под углом

Дополнительные характеристики:

- Размер жарочной поверхности: 1700x600 мм
- Высота борта: 15 мм
- Температурный режим:
 - Холодильная витрина: от 2 до 4 °С
 - Мармит: до 90 °С

- Вместимость:
 - Холодильная витрина: 8xGN 1/3*150 мм
 - Мармит: 4xGN 1/3*150мм
- Габариты в упаковке: 990x2735x1500 мм

Характеристики

Мощность	11.5 кВт
Ширина	2580 мм
Глубина	800 мм
Высота	870 мм
Страна производства	Россия
Тип	настольная
Температурный режим	от 60 до 220 °С
Подключение	220 В
Количество зон нагрева	2
Материал поверхности	сталь

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.