

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.

Гастроемкости 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 гастроемкостей
- Каждый элемент гриля имеет независимое подключение к сети
- Установка гастроемкостей 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.