

Описание товара Жарочная поверхность электрическая Empero EMP.PLS.9IE022 комбинированная



Описание

Жарочная поверхность **Empero EMP.PLS.9IE022** серии 900+ предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сплошной комбинированной рабочей поверхностью с 2 независимыми зонами нагрева и расположенной на наклонной фронтальной стенке электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Включение, выключение и регулировка температуры с помощью термостатов с поворотными переключателями
- Предельный термостат для защиты от перегрева
- Светодиодные индикаторы активации нагрева
- Съёмный поддон для сбора жира
- Нескользящие опоры
- Съёмная тыльная вентиляционная решетка с бортиками
- Легкость очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температура срабатывания предельного термостата: 360 °C
- Сечение кабеля питания: 5x4 мм²
- Глубина вентиляционной решетки: 70 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с гладкой поверхностью.

Характеристики

Мощность	12 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	105 кг
Страна производства	Турция
Тип	настольная
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Подключение	380 В
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Материал поверхности	сталь
Линия 900	Да
Старая цена	163983
Бренд	Empero

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.