

Описание товара Гриль пресс Kocateq GH66ED



Описание

Гриль пресс **Kocateq GH66ED** класса heavy-duty предназначен для жарки стейков мяса, птицы, рыбы и овощей, приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей на предприятий fast-food, общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления и термостатами для регулировки температуры. Верхние пластины покрыты сменной тефлонированной стеклотканью, нижняя пластина - из теплопроводящего сплава, корпус - из нержавеющей стали, ножки - из пластика.

Особенности:

- Цифровая панель управления с 6 программами
- Полуавтоматическое управление настольный с 2 зонами нагрева
- Аналоговые термостаты нижней и верхней пластин
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин
- Настольная модель с высокой производительностью
- Съемная тефлоновая стеклоткань
- Магнитная фиксация положения верхних пластин
- Сбалансированный зазор между пластинами исключает деформацию и сохраняет сок внутри продукта
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2 сторон
- Возможность работы гриля с поднятой верхней пластиной
- Съемные лотки для сбора жира, выделяющегося при жарке

Дополнительные характеристики:

- Регулировка температуры:
 - Нижней пластины: от 60 до 300 °C
 - Верхней пластины: от 90 до 250 °C

- Зазор между пластинками: 0-15 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2х6 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	810 мм
Высота	500 мм
Вес (с упаковкой)	147 кг
Страна производства	Ю. Корея
Температурный режим	от 60 до 300 °С
Количество зон нагрева	2
Структура верхней поверхности	гладкая
Структура нижней поверхности	гладкая
Размер верхней рабочей поверхности	350х400 мм
Размер нижней рабочей поверхности	450х393 мм
Бренд	Kocateq

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.