

Коммерческое предложение

Пресс гриль контактный EG-601N Foodatlas Eco



Пресс-гриль контактный EG-601N – это кухонная техника для приготовления пищи (рыбы, мяса, овощей, морепродуктов, бутербродов) на жару. Устройство равномерно распределяет тепло, прогревая продукт с обеих сторон.

Блюдо доводится до готовности предельно быстро: оно получается сочным и ароматным, покрывается аппетитной золотистой корочкой, не теряет своих питательных веществ. Оборудование используется на профессиональной кухне ресторанов, кафе, баров, торговых точек со стритфудом и фастфудом.

Конструктивные характеристики

Электрический пресс-гриль EG сделан из нержавеющей стали SUS304, благодаря чему обладает долгим сроком службы. Устройство имеет 2 пластины с мощными нагревательными элементами. Это позволяет полноценно прожаривать пищу с обеих сторон, не тратя время на ее переворачивание. Дополнительно оборудование оснащается плавающим шарниром для регулировки под разную толщину продуктов.

Гриль может работать при температуре от 0 до 300°. Такой широкий диапазон дает возможность использовать технику не только для жарки, но и для подогревания блюд. Выбор нужного режима осуществляется с помощью терморегулятора.

Купить пресс-гриль контактный EG-601N Foodatlas Eco стоит ради высокой гигиеничности. Все детали, контактирующие с продуктами, покрыты антикоррозийными материалами, что предотвращает их окисление. Эмалированные пластины легко очищаются от остатков пищи. В нижней части предусмотрен поднос для сбора масла, поэтому жир не налипает на бортики и не распространяет неприятный запах.

Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	2.2
Габариты товара, ДхШхВ, мм	375x305x220
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	440x390x300

Вес брутто, кг	16
Вес нетто, кг	13
Тип упаковки	7-слойный картон
Размер жарочной поверхности, мм	240*240
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	14
ЧСК1	3
Склад Москва	4
Склад ЕКБ	2
Склад Краснодар	1
Склад Казань	3

Цена - 11457.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд