

## Коммерческое предложение

# Пресс гриль контактный FA-811 Foodatlas

Фото готовится,  
скоро появится  
на сайте

**Пресс-гриль контактный EG-601** – 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-601 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.

Антипригарное покрытие	Да
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	1.8
Габариты товара, ДхШхВ, мм	305x370x190
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	440x420x280

Вес брутто, кг	12
Вес нетто, кг	13
Тип упаковки	Картонная коробка
Производитель	Foodatlas

Цена - 14709.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд