

Описание товара Жарочная поверхность электрическая Empero EMP.PLS.9IE011 рифленая



Описание

Жарочная поверхность **Empero EMP.PLS.9IE011** серии 900+ предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сплошной рифленой рабочей поверхностью и расположенной на наклонной фронтальной стенке электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Включение, выключение и регулировка температуры с помощью термостата с поворотным переключателем
- Предельный термостат для защиты от перегрева
- Светодиодный индикатор активации нагрева
- Съемный поддон для сбора жира
- Боковые и задний борты
- Нескользящие опоры
- Легкость очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температура срабатывания предельного термостата: 360 °C
- Сечение кабеля питания: 5x4 мм²

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

Характеристики

Мощность	6 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	62 кг
Страна производства	Турция
Тип	настольная
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Подключение	380 В
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	сталь
Линия 900	Да
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.