

Описание товара Жарочная поверхность электрическая Empero EMP.PLS.9IE032 комбинированная



Описание

Жарочная поверхность **Empero EMP.PLS.9IE032** 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 3 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
- Боковые и задний борты
- Нескользящие опоры
- Легкость очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температура срабатывания предельного термостата: 360 °С
- Сечение кабеля питания: 5x6 мм²

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

Характеристики

Мощность	18 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	900 мм
Высота	300 мм
Страна производства	Турция
Тип	настольная
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Подключение	380 В
Количество зон нагрева	3
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Материал поверхности	сталь
Линия 900	Да
Старая цена	231530
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.