Поверхность жарочная Tecnoinox FTR70E7

Жарочная поверхность **Tecnoinox FTR70E7** серии Tecno70 предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами и термостатом для предотвращения перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Оборудование может быть расположено на подставке у стены или как центральный остров.

Особенности:

* Слегка наклонная поверхность

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/poverkhnost-zharochnaia-tecnoinox-ftr70e7/

Цена: 165823.00 руб.

Характеристики	
Высота	280 мм
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Мощность	7.8 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	75 кг
Вес (без упаковки)	67.6 кг

Габариты в упаковке	770x810x530 мм
Температурный режим	от 50 до 320 °C
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	2
Размеры рабочей поверхности	696x564 мм
Структура рабочей поверхности	1/3 рифленая + 2/3 гладкая
Структура жарочной поверхности	комбинированная

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.