

Описание товара Гриль комбинированный

KAYMAN КГЭ-6-Н А



Описание

Комбинированный гриль **KAYMAN КГЭ-6-Н А** предназначен для обжаривания сосисок и котлет, используемых для приготовления хот-догов и бургеров на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 рабочими зонами и 2 регуляторами температуры, расположенными на передней панели. Все корпусные элементы, включая ролики, выполнены из пищевой нержавеющей стали, жарочные секции - из углеродистой стали с антипригарным покрытием.

Особенности:

- Электродвигатель для непрерывного вращения роликов и обеспечения равномерного поджаривания сосисок
- Отдельный выключатель для запуска электродвигателя
- Каждый ролик нагревается изнутри своим ТЭНов, что позволяет обеспечить равномерную температуру по всей длине ролика
- Съёмный поддон для жира и влаги под роликами
- Жарочные секции легко снимаются с поверхности ТЭНов для облегчения процесса приготовления бургера и обеспечения простоты очистки
- Котлеты укладываются вертикально под углом

Дополнительные характеристики:

- Количество жарочных секций для котлет: 3
- Количество ТЭНов для котлет: 3
- Размер жарочной секции: 410x30 мм
- Количество одновременно приготавливаемых сосисок: от 6 до 18
- Количество одновременно приготавливаемых котлет: от 9 до 12

- Время разогрева до максимальной температуры: 10 мин.
- Время приготовления при полной загрузке: от 8 до 12 мин.
- Габариты в упаковке: 600х600х360 мм

Характеристики

Количество роликов	6
Напряжение	220 В
Мощность	1.66 кВт
Поддон для сбора жира	Да
Ширина	585 мм
Глубина	535 мм
Высота	300 мм
Вес (без упаковки)	21.5 кг
Вес (с упаковкой)	23.6 кг
Страна-производитель	Россия
Родина бренда	Россия

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.