Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: **Поверхность жарочная Kocateq GH 20 TEP AIR (тепан)**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/poverkhnosti-zharochnye/_kocateq_gh_20_tep_air_

Описание

Жарочная поверхность **Kocateq GH 20 TEP AIR** используется в составе тепловой линии 700 или отдельно на предприятиях общественного питания и торговли для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и других продуктов питания. Модель оснащена электронной панелью управления, выдвижным ящиком для сбора жира и встроенной системой вентиляции. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, жарочная поверхность - из цельноформованной легированной стали толщиной 20 мм, 7-ми местная столешница - из черного мрамора, узор из дерева.

Особенности:

- Точный контроль температуры и равномерного нагрева
- Двойная масляная фильтрация

Дополнительные характеристики:

- Размер рабочей поверхности: 600x440 мм
- Время разогрева до 260 °C: 5 мин.

Характеристики

Мощность	9 кВт
Страна производства	Ю. Корея
Тип	напольная
Подключение	380 В
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	сталь
Бренд	Kocateq

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.