

Описание товара Жарочная поверхность Kocateq

MCHS 87



Описание

Жарочная поверхность **Kocateq MCHS 87** 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. Модель оснащена механической панелью управления со световым индикатором нагрева и регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ТЭНы - из специальной легированной никелем кислотоупорной стали, рассчитанной на работу при высоких температурах в агрессивных средах.

Особенности:

- 2 зоны нагрева
- Электронный контроллер
- Слив воды из емкости через отверстие на фронтальной части гриля
- Жарка непосредственно на ТЭНах без промежуточной решетки
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках □

Характеристики

Мощность	6.5 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	300 мм
Страна производства	Турция
Тип	настольная
Температурный режим	от 50 до 300 °С

Подключение	380 В
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	решетка
Материал поверхности	сталь
Линия 700	Да
Бренд	Kocateq

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.