

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kogast.nt-rt.ru> || [kgo@nt-rt.ru](mailto:kgo@nt-rt.ru)

## Сковорода открытая электрическая 600 серии EZ-T60K



Жарочная поверхность EZ–60TK производства KOGAST предназначена для приготовления блюд в горячих цехах столовых, ресторанов и баров. При этом работать она может автономно и в составе технологической линии. Благодаря использованию жарочной поверхности можно готовить различные блюда из овощей, птицы, мяса, рыбы и др. В данной модели структура рабочей поверхности гладкая. С использованием жарочной поверхности можно приготовить различные блюда из продуктов. Оптимальную для приготовления блюд температуру обеспечивает такой тип нагревательного элемента, как тэн. Предусмотренное количество рабочих поверхностей – 1. Поверхность прогревается равномерно, что позволяет избежать пригорания и гарантирует отменные вкусовые качества блюд. Равномерному прожариванию без пригораний способствует и гладкая структура рабочей поверхности. Надежность оборудования обеспечивает такой материал корпуса, как нержавеющая сталь. При этом материал рабочей поверхности - хромированная сталь. Заявленные габариты жарочной поверхности EZ–60K: длина – 600 мм, глубина – 600 мм, высота – 310 мм. Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть: напряжение – 400 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 6.3 кВт

### Характеристики

|             |          |
|-------------|----------|
| Страна:     | Словения |
| Вес:        | 60кг     |
| Ширина:     | 600мм    |
| Высота:     | 600мм    |
| Глубина:    | 310мм    |
| Напряжение: | 380В     |