

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

Сковорода открытая 700 серии EZ-T87/P-K 55851

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x700x900, 380В, 12кВт,
поверхность гладкая
хромированная стальная

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x700x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

900x900x1100mm

НАПЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

12.0 кВтт

ВЕС (НЕТТО):

99кг

ВЕС (БРУТТО):

120кг



Описание

Электрическая открытая сковорода EZ-T87/P-K, производства Kavinastroj (Словения), предназначена для тепловой обработки полуфабрикатов методом жаренья, тушения и пассирования.

Рабочая поверхность сковороды, выполненная из хромированной стали, состоит из двух частей, температура каждой из которых регулируется отдельно. Гладкая жарочная поверхность с габаритными размерами (мм): 790 (ширина), 520 (глубина) имеет скругленные углы, что обеспечивает простоту чистки. Поверхность снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. Температура жарочной поверхности регулируется при помощи термостатов от 100 до 300 °С. Прибор подключается к сети с напряжением 400 В и частотой 50/60 Гц. Мощность устройства 12 кВт.

Нагревание поверхности производится при помощи стальных ТЭНов, находящихся под рабочей поверхностью. ТЭНы полностью охватывают тепловую поверхность и обеспечивают равномерное распределение тепла.



Корпус сковороды имеет габаритные размеры (мм): **800** (ширина), **700** (глубина), **900** (высота), вес составляет **106 кг**. На передней панели размещена **электромеханическая система управления**, включающая в себя **два термостата**, регулирующих рабочую температуру, и **два главных переключателя**. В комплектацию входит **камера для хранения продуктов**, которая располагается под сковородой. Аппарат имеет напольное исполнение и монтируется на **4-х ножках из нержавеющей стали**. Ножки регулируются по высоте, благодаря чему сковорода может быть установлена на неровных поверхностях.

Открытая сковорода EZ-T87/P-K имеет современный дизайн, прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты. Идеально подходит для широкого применения в кафе, барах, ресторанах, заведениях фаст-фуд и уличной торговли.

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