

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 900 серии EZ-T89/P-K 55910

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x900x900, 380В, 12 кВт,
гладкая стальная
хромированная

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

900x1100x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

12.0 кВт

ВЕС (НЕТТО):

106кг

ВЕС (БРУТТО):

136кг



Описание

Электрическая жарочная поверхность (сковорода), производства **KOGAST** (Словения) модель **EZ-T89/P-K**, предназначена для жарки продуктов непосредственно на нагреваемой (жарочной) поверхности.



Электрическая жарочная поверхность является напольной, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и имеет сплошную гладкую хромированную рабочую поверхность, которая отличается хорошей теплопроводностью и простым обслуживанием. Общий размер жарочной поверхности составляет (мм): **790** (ширина), **520** (глубина). Нагревательные элементы распределены по всему периметру жарочной поверхности, благодаря чему продукт обжаривается равномерно. Жарочная поверхность имеет максимальную прочность и долговечность, а также ее очень легко чистить. Непосредственно под жарочной поверхностью расположен сборник для жира, в котором собирается жир во время жарки продуктов. По периметру (с 3 сторон) жарочной поверхности установлен специальный защитный бортик из нержавеющей стали, который убережет ваши руки от ожогов раскаленным жиром. Непосредственно под самой поверхностью расположен открытый шкаф, где можно хранить подготовленные для варки продукты.

Корпус жарочной поверхности изготовлен из **нержавеющей стали AISI 304** и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Мощность аппарата составляет **12 кВт**. Несмотря на достаточно компактные габариты (мм): **800** (ширина), **900**(глубина), **900** (высота) и вес **106 кг**, можно констатировать, что аппарат имеет хорошую производительность работы. Прибор питается от сети с напряжением **380 В** .

Аппарат оснащен электромеханической панелью управления, на которой расположены четыре поворотных тумблера для регулирования температуры нагрева рабочей поверхности, и два световых индикатора, для определения готовности секций поверхности к жарке. Во избежание перегрева, в панель управления вмонтирован автоматический ограничитель температуры. Открытая сковорода имеет напольное исполнение и устанавливается на рабочей поверхности на 4-х ножках из нержавеющей стали. Кроме того, ножки регулируются по высоте для возможности установки оборудования на неровные поверхности.

*Модель **EZ-T89/P-K** очень проста в эксплуатации, сочетает в себе компактность и быстроедействие. Аппарат идеально подойдет для использования как в ресторане или кафе, так и в фаст-фуд заведениях.*

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