

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-KR 55911

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x900x900, 380В, 12кВт,
поверхность гладкая+
ребристая хромированная
стальная

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

900x1100x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

12.0 кВт

ВЕС (НЕТТО):

106кг

ВЕС (БРУТТО):

132кг



Описание

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

Модель имеет **две рабочие секции**: одну **гладкую**, другую – **рифленую**. Рабочая поверхность аппарата изготовлена из **хромированной стали**. 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 уберет 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-KR очень проста в эксплуатации, сочетает в себе компактность и быстрдействие. 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