

Описание товара Плита электрическая Kogast ES-T69/P



Описание

- Плита электрическая Kogast ES-T69/P – основное термооборудование пищеблоков заведений питания:
- ресторанов, столовых, а также пищекомбинатов промышленных предприятий.
- Рассчитано на одновременное приготовление в наплитной посуде до 6-ти различных блюд или ингредиентов, может входить в состав производственной линии с нейтральным и тепловым оборудованием.
- Особенности модели:
- плоская рабочая поверхность, разделенная на шесть конфорок – каждая с индивидуальным управлением нагревом;
- аналоговое управление – ручки переключения терморегулятора и установки необходимой мощности, светосигнальные индикаторы включения нагрева;
- выбранный режим нагрева поддерживается в авторежиме – включение/отключение нагревателей;
- система тепловой защиты нагревателей – термостат-блокировщик для остановки нагрева при превышении температуры;
- отсутствует духовой шкаф, плита на нейтральной подставке.
- Стандартная комплектация:
- съемные конфорки из пищевого чугуна покрытием;
- специальная выдвижная емкость для сбора жидкости и жира – сталь коррозионностойкая;
- стальные коррозионностойкие ножки с телескопическим механизмом регулировки высоты;
- открытый шкаф без полки, с одной поверхностью для выкладки инвентаря.

Характеристики

Духовой шкаф	нет
Количество поверхностей (конфорок)	6 шт
Форма поверхности	гладкая
Регулируемая температура нагрева	до +480 °С
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип поверхности	плоская
Сборка	2500
Мощности конфорок	2,5 кВт
Высота, мм	900 мм
Длина, мм	1200 мм
Ширина, мм	900 мм
Мощность, кВт	15 кВт

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.