

Описание товара Сковорода опрокидывающаяся

OZTI OTE 100



Описание

Опрокидывающаяся сковорода **OZTI OTE 100** используется для жарки, тушения, пассерования и припускания овощей, мяса, рыбы, птицы и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Термостат для регулировки температуры нагрева
- Защита от перегрева
- Нагревательные элементы под варочной поверхностью для равномерного и быстрого нагрева
- Электромагнитный клапан и хромированный кран для подачи горячей или холодной воды
- Колесо для управления наклоном сковороды
- Двойная крышка с противовесом для легкого открывания и закрывания
- Варочная поверхность с закругленными углами обеспечивает легкость и простоту чистки после использования
- Изоляция для сохранения тепла

Дополнительные характеристики:

- Толщина варочной поверхности: 8 мм
- Класс защиты: IP 21

Опции (заказываются отдельно):

- Электрическое опрокидывание
- Варочная поверхность толщиной 10 мм из нержавеющей стали 2 разных сортов для повышения

термостойкости

Характеристики

Подключение	380 В
Опрокидывание	ручное
Объем чаши	100 л
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Мощность	12 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	131.8 кг
Страна производства	Турция

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.