

Поверхность жарочная Tatra TET.87R

Жарочная поверхность **Tatra TET.87R** предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления с термостатом, регулируемые ножками, 2 зонами нагрева с независимой регулировкой и съемной емкостью для сбора жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Особенности:

- Рифленая жарочная поверхность
- Борт для защиты от брызг по периметру поверхности
- Можно использовать самостоятельно и в составе технологической линии

Цена: 96440 руб.

Характеристики	
Высота	380 мм
Ширина	800 мм
Глубина	760 мм
Линия 700	True
Мощность	8.4 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	110 кг
Вес (без упаковки)	96 кг
Толщина столешницы	2 мм
Габариты в упаковке	900x900x600 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Страна-производитель	Турция
Количество зон нагрева	2
Размеры жарочной поверхности	789x495 мм
Толщина жарочной поверхности	15 мм
Структура жарочной поверхности	рифленая

Характеристики

Оптимальная температура использования

от 200 до 250 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23