

Жарочные поверхности для ресторана



Алматы, Казахстан

Жарочная поверхность эко модель

Жарочная поверхность - это оборудование, предназначенное для приготовления омлетов, стейков, блинов и других горячих продуктов, путем прямого контакта пищи с греющей поверхностью. Жарочная поверхность – необходимый атрибут любой профессиональной кухни наряду с кухонными плитами.

Корпус из нержавеющей стали.

Поверхность нерж.сталь, гладкая.

Емкость для слива масла на передней панели. 2, 5кВт/220В

ДхШхВ - 500х600х360

Жарочная поверхность снабжена по периметру бортиками для предотвращения разбрызгивания жира. Отверстие для слива жира находится на передней панели, специальный контейнер для жира. Жарочные поверхности могут быть как газовыми, так и электрическими. Газовые модели особенно актуальны для передвижных закусочных, где нет стационарной электросети. Устанавливаются на ножки или на специальную подставку. Рабочая зона в жарочных поверхностях устроена таким образом, что тепло передается только в точки соприкосновения с продуктом.

Поверхность легко моется, проста в обслуживании и компактна в хранении.

Цена: **39 000 ₸**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Ергалиев Бахтияр

87715033134

мкр Тастак-1 дом 3 а