



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ МЕГА РАЗМЕРА СЕРИЯ HD-815



Идеальное решение для закусочных, кофеен, пабов, баров - любых заведений, где в качестве блюда используются горячие бутерброды, сэндвичи, панини, пита с наполнителями и т.п. Новая модель имеет увеличенный размер поверхности и предназначена для предприятий с большой проходимостью или разогревающих изделия большого размера. Надежная конструкция, электрические компоненты западноевропейского производства и высокое качество нашли признание среди хорошо известных торговых компаний из Западной Европы продающих их под своими торговыми марками (Saro, Bartscher, Eksi, и еще порядка 15 итальянских компаний).

Технические данные:

Спроектировано для рынков ЕЭС.

Полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304.

Ручки термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры.

Быстрый нагрев благодаря высокой мощности ТЭНов.

Регулировка температуры в диапазоне от 150 до 250 Градусов Цельсия (точный термостат позволяет поддерживать температуру в диапазоне +/- 2,5 С).

Пластины изготовлены из специального теплопроводящего сплава, легко очищаются.

Быстрый нагрев до + 250 С за 8 минут.

Технические данные:

Напряжение питания	Мощность	Размеры
220/1/50	верхняя пластина: 1000 Вт нижняя пластина: 1500 Вт	450×370×220 мм

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



Представительство на территории РФ:

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
www.luko.ru, www.koreko.ru