



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Грили JUMBO. Серия SH



Особенностью предлагаемых моделей является повышенная мощность и большие габаритные размеры, что делает их отличным решением для стейк хаусов, котлетных, fast-food, любых других предприятий, где блюда, приготовленные на гриле являются важной составляющей частью меню.

Грили непосредственной жарки, называемые также гриль-сковороды используются для приготовления жареных мясных блюд, яичницы, жареной рыбы, оладьев, котлет, гамбургеров и т.п.

Грили в стандартной комплектации снабжены брызгозащитным экраном.

Поверхность имеет легкий уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.

Эти продукты скапливаются в выдвижном лотке, что упрощает поддержание гриля в чистом состоянии.

Корпус гриля изготовлен из нержавеющей стали AISI304.

Для обеспечения идеальных гигиенических условий рабочая поверхность гриля, изготавливаемая из специального теплопроводящего сплава, вварена в корпус, что полностью исключает попадание подтеков внутрь и облегчает очистку.

Грили имеют плоскую поверхность и снабжены двумя регулирующими термостатами отвечающими за температуру правой и левой зоны.

Ручки термостатов защищены экранами, что уменьшает риск их случайного повреждения.

Высокие регулируемые по высоте ножки, соответствуют нормам самого жесткого американского гигиенического стандарта NSF и обеспечивают простую очистку пространства под грилем.

Безопасность работы обеспечивается защитными термостатами, автоматически отключающим напряжение при повреждении регулирующих термостатов.

Невысокая цена и великолепное качество готовых продуктов – лучшая рекомендация для Вашей покупки.

Модель	Размеры жарочной поверхности, мм	Напряжение питания	Мощность	Габариты, мм	Вес, нетто
SH-24	609x616	380/3/50	8 кВт	645x682x342 (435)	68.5 кг
SH-36	914x616		12 кВт	950x682x342 (435)	100 кг
SH-48	1219x616		16 кВт	1252x682x352 (435)	136 кг

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