

Жаровни

СЕРИЯ EG



EG548
Плоская поверхность



GT750-2
(газовый нагрев)
1/2 ребристый/ 1/2 гладкий



EG618-2
1/2 ребристый/ 1/2 гладкий



Жаровни непосредственной жарки, называемые также жаровни-сковороды используются для приготовления жаренных мясных блюд, яичницы, жареной рыбы, оладьев и т.п. Жаровни 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 жаровни в чистом состоянии.

Корпус жаровни изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Для обеспечения идеальных гигиенических условий рабочая поверхность жаровни, изготавливаемая из специального теплопроводящего сплава вварена в корпус, что полностью исключает попадание подтеков внутрь и облегчает очистку. Жаровни с плоской поверхностью снабжены одним регулирующим термостатом, жаровни с поверхностью разделенной на гладкую и ребристые зоны снабжены отдельными термостатами для каждой секции. Высокие регулируемые по высоте ножки, соответствуют нормам самого жесткого американского гигиенического стандарта NSF и обеспечивают простую очистку пространства под жаровней.

Безопасность работы обеспечивается защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата.

Также предлагается широкий модельный ряд жаровень с газовым нагревом. Дополнительная информация предоставляется по Вашему запросу.

Модель	Описание	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Мощность (кВт)	Размеры (мм)	Вес нетто (кг)
EG548	Плоская поверхность	230	50	3.3	555x473x250	25
EG548-1	Полностью ребристый	230	50	3.3	555x473x250	23.5
EG548-2	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230	50	3.3	555x473x250	24
EG618	Плоская поверхность	230	50	6.6	620x613x325	39
EG618-1	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230	50	6.6	620x613x325	38
EG738	Плоская поверхность	230	50	4.8	735x524x250	36
EG738-2	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230	50	4.8	735x524x250	35.5

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



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



с 1990 года

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