Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астарахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81 Киргизия (996)312-96-26-47 Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Казакстан (772)734-952-31 Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

https://vortmax.nt-rt.ru || vxm@nt-rt.ru

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Электрическая жарочная поверхность Vortmax FS E74f A



Технические характеристики:

Бренд Vortmax

Количество зон нагрева 1

Материал изготовления Нержавеющая сталь

 Мощность (Вт)
 4 100

 Наличие борта
 Да

 Напряжение (В)
 380

 Тип жароший поверхиости
 Благи

Тип жарочной поверхности Гладкая
Тип исполнения Напольное
Тип подключения электрика

Длина (мм) 400 Ширина (мм) 700 Высота (мм) 850

Описание

Жарочная поверхность предназначена для жарки блюд из разных видов мяса, рыбы, овощей в крупных заведениях общественного питания. Поверхность для жарки может нагреваться до температуры 300 градусов (по Цельсию), это обеспечивает высокую производительность. Данная модель устанавливается на пол, оборудована специальным бортиком для предотвращения разбрызгивания капель жира.