

Контактные грили

Грили выполнены из нержавеющей стали. Рабочая поверхность изготовлена из чугуна, в модели ЕС-1А – из стеклокерамики. Представлены одинарные и двойные модели. Температура регулируется от +50 до +300 °С. Нагрев осуществляется одновременно сверху и снизу. В модели HEG-813 температура двух рабочих поверхностей регулируется независимо. Напряжение 220 В.



HEG-813

Модель	Тип рабочих поверхностей	Мощность, кВт	Габариты, мм
HEG-811E	рифленные	2,2	430x300x210
HEG-811	рифленные	1,8	290x395x210
HEG-813	двойные, рифленные	2x1,8	570x395x210
ЕС-1А	верх рифленный, низ гладкий, материал поверхностей - стеклокерамика	1,6	340x480x170

Гриль с Вулканической лавой

Лавовый гриль используется для приготовления широкого спектра продуктов. Прибор позволяет не использовать жир в процессе готовки и сохраняет в готовом блюде микроэлементы и витамины. Вулканическая лава отличается более высокой теплоотдачей, тем самым превосходя обычный древесный уголь. Благодаря лавовому камню, который отлично впитывает в себя стекающие жир и сок, сводится к минимуму появление запаха, гари и дыма в процессе приготовления блюд. В комплект входит лавовый камень.



HEL-928

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HEL-928	5	460x600x400	30

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Грили роликовые

Роликовые грили предназначены для обжаривания сосисок, сарделек, колбасок и выполнены из нержавеющей стали, покрытие роликов – тефлон. Терморегулятор позволяет устанавливать температуру от +50 до +300 °С. Предусмотрен съемный поднос для сбора жира. Оборудование рассчитано на напряжение 220 В.



HND-05B

Модель	Количество роликов, шт.	Мощность, кВт	Габариты, мм
HND-05B	5	1	580x250x215
HND-07B	7	1,1	580x330x215
HND-09B	9	1,8	580x410x215

Грили саламандра

Необходимы в заведениях общественного питания для того, чтобы облегчить и ускорить приготовление блюд. Можно также применять для разогрева уже готовых блюд и приготовления горячих бутербродов. Обеспечивают равномерную прожарку продукта. Основное предназначение - колеровка и окончательная доготовка блюд с расплавленным сыром, рыбы и мяса. Гриль создает румяную корочку на продуктах. Грили HES-600 и HES-450 имеют подвижную верхнюю часть, регулируемую по высоте. Грили саламандра выполнены из нержавеющей стали. Терморегулятор позволяет устанавливать температуру от +50 до +300 °С. Грили оснащены решеткой и поддоном для сбора жира. Напряжение 220 В.



HES-600

К этим товарам рекомендуем:

Щипцы TNG43
(стр. 32)



Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HES-450	2,8	450x450x470	36
HES-600	4	600x450x470	45
HES-938	2,2	580x390x380	15,8

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (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

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-53
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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69