

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
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
Казахстан (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://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru

Контактный гриль FIMAR PE35L



Описание

Электрический контактный гриль **FIMAR PE35L** предназначен для приготовления и разогрева мяса, рыбы, курицы, овощей, бутербродов и других продуктов. Благодаря равномерному нагреву и одновременному воздействию двух рабочих поверхностей достигается идеальное качество прожарки и быстрота приготовления. Оснащён предохранительным термостатом. Верхняя плита с автоматической балансировкой.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали, рабочие поверхности - из чугуна с пескоструйной обработкой, благодаря чему они не остывают в течение длительного времени после отключения.

Рекомендуется к применению в фаст-фуд заведениях, кафе, столовых и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Характеристики

Количество зон нагрева	1
Размер рабочей поверхности (ШхГ), мм	350x230
Структура верхней поверхности	рифлёная
Структура нижней поверхности	гладкая
Материал рабочей поверхности	чугун

Температурный режим, °C	0 ... +300
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.5
Вес (без упаковки), кг	25
Вес (с упаковкой), кг	27
Ширина, мм	450
Глубина, мм	360
Высота, мм	200
Страна производства	Италия
Гарантия, мес	12

Контактный гриль FIMAR PE35R



Описание

Электрический контактный гриль **FIMAR PE35R** предназначен для приготовления и разогрева мяса, рыбы, курицы, овощей, бутербродов и других продуктов. Благодаря равномерному нагреву и одновременному воздействию двух рабочих поверхностей достигается идеальное качество прожарки и быстрота приготовления. Оснащён предохранительным термостатом. Верхняя плита с автоматической балансировкой.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали, рабочие поверхности - из чугуна с пескоструйной обработкой, благодаря чему они не остывают в течение длительного времени после отключения.

Рекомендуется к применению в фаст-фуд заведениях, кафе, столовых и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Характеристики

Количество зон нагрева	1
Размер рабочей поверхности (ШхГ), мм	350x230
Структура верхней поверхности	рифлёная
Структура нижней поверхности	рифлёная
Материал рабочей поверхности	чугун
Температурный режим, °С	0 ... +300
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.5
Вес (без упаковки), кг	25
Вес (с упаковкой), кг	27
Ширина, мм	450
Глубина, мм	360
Высота, мм	200
Страна производства	Италия
Гарантия, мес	12

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
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
Казахстан (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://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru