

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

Гриль контактный Fimar PE50R



Гриль контактный Fimar PE50R практичное решение для ресторанов быстрого питания, фудкортков, кафе уличной торговли, бистро, кофеен. Этот гриль поможет приготовить овощи, мясо, рыбу, разогреть сэндвичи и шаурму.

Быстрота приготовления блюд и эффективность прожарки обеспечиваются наличием двух греющихся поверхностей: верхней и нижней. Нижняя и верхние поверхности - рифленые. Рифление оставляет на кусках мяса, рыбы, бутербродах, шаурме характерные полоски. Такие блюда выглядят аппетитно и очень популярны среди посетителей. При приготовлении на гриле сохраняется сочность блюд.

Равномерность прожарки достигается тем, что нагревательные элементы расположены равномерно под всей площадью поверхности. Материал жарочной поверхности - чугун. Он хорошо нагревается и долго удерживает тепло. К тому же сверху нанесено антипригарное покрытие. Можно быть уверенным, что продукты не пригорят и не прилипнут к поверхности в процессе готовки. В этой модели одна большая нижняя поверхность с двумя зонами нагрева и две отдельных верхних. Зоны нагрева включаются и работают автономно. У каждой свой терморегулятор.

Температура нагрева регулируется в пределах от 0 до +300С. От перегрева гриль защищает термостат, отключающий нагрев при достижении показателя температуры, установленного терморегулятором. Производитель гриля подумал и о безопасности персонала. Кроме защитного термостата, в гриле установлены противовесы, которые не дают резко захлопнуться верхней половине прибора.

Особенности и преимущества:

- две независимые жарочные зоны
- чугунные рифленые поверхности
- нагрев с двух сторон
- два регулятора температуры 0...+300С
- корпус из нержавеющей стали

- защитный термостат
- размер нижней жарочной поверхности 520x230 мм
- настольная установка на ножки

Технические характеристики

Размер жарочной поверхности: 520x230 мм

Жарочные поверхности: рифленые

Мощность: 3,4 кВт

Производитель: Fimar (Италия)

Артикул: 00360

Рабочая температура: 0 ÷ 300° С

Напряжение: 220 В

Габариты (ДхШхВ): 620x360x200/520 мм

Вес: 33 кг

Вес в упаковке: 40 кг

Размеры упаковки (ДхШхВ): 690x450x380 мм

Объем упаковки: 0,12 м³

Гриль контактный Fimar PE50L



Гриль контактный Fimar PE50L практичное решение для ресторанов быстрого питания, фудкортов, кафе уличной торговли, бистро, кофеен. Этот гриль поможет приготовить овощи, мясо, рыбу, разогреть сэндвичи и шаурму.

Быстрота приготовления блюд и эффективность прожарки обеспечиваются наличием двух греющихся поверхностей: верхней и нижней. Нижняя поверхность гладкая, а верхняя - рифленая. Рифление оставляет на кусках мяса, рыбы, бутербродах, шаурме характерные полоски. Такие блюда выглядят аппетитно и очень популярны среди посетителей. При приготовлении на гриле сохраняется сочность блюд.

Равномерность прожарки достигается тем, что нагревательные элементы расположены равномерно под всей площадью поверхности. Материал жарочной поверхности - чугун. Он хорошо нагревается и долго удерживает тепло. К тому же сверху нанесено антипригарное покрытие. Можно быть уверенным, что продукты не пригорят и не прилипнут к поверхности в процессе готовки. В этой модели одна большая нижняя поверхность с двумя зонами нагрева и две отдельных верхних. Зоны нагрева включаются и работают автономно. У каждой свой терморегулятор.

Температура нагрева регулируется в пределах от 0 до +300С. От перегрева гриль защищает термостат, отключающий нагрев при достижении показателя температуры, установленного терморегулятором. Производитель гриля подумал и о безопасности персонала. Кроме защитного термостата, в гриле установлены противовесы, которые не дают резко захлопнуться верхней половине прибора.

Особенности и преимущества:

- две независимые жарочные зоны
- чугунные поверхности: нижняя гладкая, верхние - рифленые
- нагрев с двух сторон
- два регулятора температуры 0...+300С
- корпус из нержавеющей стали
- защитный термостат
- размер нижней жарочной поверхности 520x230 мм
- настольная установка на ножки

Характеристики

Размер жарочной поверхности: 520x230 мм

Жарочные поверхности: рифл. / гладкая

Мощность: 3,4 кВт

Производитель: Fimar (Италия)

Артикул: 00361

Рабочая температура: 0 ÷ 300° С

Напряжение: 220 В

Габариты (ДхШхВ): 620x360x200/520 мм

Вес: 33 кг

Вес в упаковке: 40 кг

Размеры упаковки (ДхШхВ): 690x450x380 мм

Объем упаковки: 0,12 м³

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