

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](mailto:frf@nt-rt.ru)

## Гриль контактный Fimar PE50M



Гриль контактный Fimar PE50M 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 поверхность сделана наполовину гладкой, наполовину рифленой, а обе верхние - 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 перегревания 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 1/2 гладкая, 1/2 - рифленая; обе 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. / 1/2рифл. + 1/2 гладкая

Мощность: 3,4 кВт

Производитель: Fimar (Италия)

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](mailto:frf@nt-rt.ru)