

В наличии на складе! Грили саламандра Тестопух!

QSET60/0CB 216039



Размеры: 600x510x500 мм

Рабочая поверхность:
600x350 мм (GN 1/1)

Мощность: 4 кВт

Напряжение: 220 В

SE60/4CB 216043



Размеры: 600x510x500 мм

Рабочая поверхность:
600x350 мм (GN 1/1)

Мощность: 4 кВт

Напряжение: 380 В

SEF2/03 216023



Размеры: 790x400x390 мм

Рабочая поверхность:
625x380 мм

Мощность: 4 кВт

Масса: 21 кг

Напряжение: 380 В

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Какие преимущества у грилей саламандра?

В процессе готовки еда не контактирует с нагревательными элементами, что позволяет максимально сберечь полезные свойства пищи.

Исключается контакт с маслом и уменьшается количество продуктов горения.

За счет бесконтактного нагрева блюда получаются с легкой корочкой. При этом они не деформируются и сохраняют привлекательный внешний вид.

Почему Тесторінох?

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

Высокая скорость разогрева позволяет выключать устройство, когда оно не используется, тем самым сокращая энергозатраты.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Усиленная изоляция внешних поверхностей и атермальная ручка для предупреждения ожогов.

ГИБКОСТЬ

Возможность создания двух рабочих зон: можно выбрать нагрев всей рабочей поверхности или только половины.

ГИГИЕНИЧНОСТЬ

Емкости для сбора соков и решетки изготовлены из хромированной нержавеющей стали.