

## В НАЛИЧИИ НА СКЛАДЕ! Грили саламандры от Тесноінох!

Грили саламандры необходимы как в небольших заведениях, предлагающих закуски (бары, фаст-фуд кафе, бургерные), так и на кухнях самых требовательных поваров, с большим вниманием относящихся к деталям процесса приготовления.

С грилями саламандрами можно:

- гратинировать овощи, рыбу и морепродукты;
- поддерживать заданную температуру готового блюда перед подачей клиенту;
- готовить мясо и рыбу на гриле;
- завершать приготовление мяса, гамбургеров, бифштексов, сосисок, отбивных;
- доводить до готовности лазаньи, каннеллони, пудинги и пироги;
- завершать приготовление десертов и покрывать их сахарной карамелью.

 <p>ГРИЛЬ САЛАМАНДРА ТЕСНОІНОХ QSET60/0CB 216039</p>	<p>Серия <b>Ultrarapide</b> — сверхбыстрые саламандры, характеризующиеся высокой скоростью разогрева и максимальной экономией энергии.</p>	<p><b>Размеры, мм:</b> 600x510x500 <b>Размеры рабочей поверхности, мм:</b> 600x350 (GN1/1) <b>Напряжение, В:</b> 220 <b>Мощность, кВт:</b> 4</p>	<p>С подвижной излучающей поверхностью и датчиком определения тарелки/противня для автоматического включения и выключения; две отдельные рабочие зоны.</p>
 <p>ГРИЛЬ САЛАМАНДРА ТЕСНОІНОХ SE60/4CB 216043</p>	<p>Серия <b>Classic</b> — универсальные грили, подходящие для кухонь любых размеров.</p>	<p><b>Размеры, мм:</b> 600x510x500 <b>Размеры рабочей поверхности, мм:</b> 600x350 (GN1/1) <b>Напряжение, В:</b> 380 <b>Мощность, кВт:</b> 4</p>	<p>С подвижной излучающей поверхностью; две отдельные рабочие зоны.</p>
 <p>ГРИЛЬ САЛАМАНДРА ТЕСНОІНОХ SEF2/0 216023</p>	<p>Серия <b>Classic</b> — универсальные грили, подходящие для кухонь любых размеров.</p>	<p><b>Размеры:</b> 790x400x390 <b>Размеры рабочей поверхности, мм:</b> 625x380 <b>Напряжение, В:</b> 380 <b>Мощность, кВт:</b> 4</p>	<p>С неподвижной излучающей поверхностью; две отдельные рабочие зоны.</p>

**РУССКИЙ ПРОЕКТ®**