COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Жарочная поверхность ATA C2EFR05TT

Цена с НДС: 64 740 руб.

Артикул: **427878**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	сталь
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.1
Ширина, мм	400
Глубина, мм	700
Высота, мм	255
Вес (без упаковки), кг	27
Вес (с упаковкой), кг	29.7

Гриль ATA C2EFR05TT линии 700 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для равномерной жарки различных мясных и овощных продуктов. Модель оснащена термостатом, регулятором температуры и выдвижным контейнером для сбора жира и остатков пищи. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал столешницы - нержавеющая сталь AISI 304, материал атермической ручки - пластик с трафаретной печатью по краям.

Тефлоновый колпачок для закрытия слива в комплект не входит.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 90 до 300 °C
- Объем: 0,21 м3
- Толстая варочная панель обеспечивает отличную теплопередачу
- Сварной брызговик
- Варочная панель с небольшим наклоном и отверстием для стока жира
- Защитный термостат оснащен ручным сбросом от неисправностей оборудования
- Трубчатые нагревательные элементы с защитной оболочкой из нержавеющей стали
- Закругленные углы для легкой очистки
- Лазерная резка рабочей поверхности для установки и крепления в линию

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.