

Коммерческое предложение от 01.06.2026

Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E (380В)

Цена с НДС: 56 328 руб.

Артикул: **791429**

Под заказ



Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Структура жарочной поверхности	гладкая
Материал поверхности	чугун
Габариты ДхШхВ (мм)	600x475x230
Подключение, В	380
Ширина, мм	600
Глубина, мм	475
Высота, мм	230
Вес (без упаковки), кг	29
Вес (с упаковкой), кг	33

Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E создана легендарной французской компанией, занимающейся производством профессионального оснащения для заведений быстрого питания с середины прошлого века. Это высококачественная компактная модель, рассчитанная на использование в масштабах небольшого кафе или закусочной. Широкая чугунная поверхность с двумя независимыми зонами нагрева позволит быстро приготовить завтрак или обед сразу для нескольких посетителей. Устройство неприхотливо к условиям эксплуатации, и за ним легко ухаживать.

Сковорода открытая (жарочная поверхность) Roller Grill PSF 600 E – оптимальный вариант для оснащения небольшого заведения быстрого питания. Жареные сардельки, яичница с беконом и луком, блинчики – всё это мигом будет готово при помощи компактного французского агрегата.

- Гладкая жарочная поверхность данной модели, имеющая размеры 40x60 см, окаймлена защитными бортиками, защищающими от разбрызгивания или расплёскивания. Во фронтальной части предусмотрен специальный лоток для сбора жидкости или жира.
- Материал, из которого изготовлена рабочая поверхность – чугун: он имеет отличные теплопроводящие свойства, после нагревания долго не остывает. К тому же, продукты не так сильно пригорают к чугуну.
- Две зоны нагрева регулируются независимыми плавными переключателями. В качестве нагревательных элементов используется спираль из высокопрочного сплава Incoloy 825 (железо, никель, хром с добавками молибдена, меди и титана).
- Максимальный нагрев возможен до 300 градусов. Для того чтобы поверхность достигла наивысшей равномерной температуры, требуется около 15 минут. Работая на полную мощность, данная модель потребляет порядка 6 кВт в час.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.