

Коммерческое предложение от 14.03.2025

Гриль-печь ITERMA CF-25

Цена с НДС: 226 158 руб.

Артикул: **341284**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 250 до 350 °C
Время розжига, мин.	30
Производительность, кг/час	60
Ширина, мм	685
Глубина, мм	645
Высота, мм	1050
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	154

Гриль-печь [ITERMA CF-25](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления мяса, рыбы и овощей на углях. Модель оснащена заслонкой дымохода для регулировки тяги. Все части мангала, контактирующие с углями, выполнены из жаростойкой стали и покрыты специально жаростойкой краской, технологический стол и защитные стенки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит решетка для жарки 540x470 мм, щипцы для мяса, кочерга и зольный ящик.

Особенности:

- Контроль температуры посредством тяг
- Уникальная конструкция хоспера, обеспечивающая высокие вкусовые качества и запахи
- Сохранение соков в мясе
- Скорость приготовления блюд на 35% выше, чем на открытом огне
- Экономия угля
- Высокая безопасность благодаря отсутствию открытого огня

Дополнительные характеристики:

- Количество посадочных мест: до 70 чел.
- Расход угля: от 10 до 12 кг/час
- Эквивалентная мощность: 3,5 кВт
- Производительность вытяжки: 2000 м³/час
- Габариты в упаковке 800x700x700 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Гриль-решетки
- Сухой искрогаситель с колпаком
- Шкаф-подставка

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