

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Тандыр Kocateq GHT440

Артикул: **788457**



Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от 50 до 250
Количество ТЭНов	2 шт.
Диаметр котла, мм	440
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	730
Глубина, мм	730
Высота, мм	905
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	107

Тандыр **Kocateq GHT440** предназначен для приготовления мясных блюд, шашлыка, риса, запекания рыбы, овощей, лаваша, самсы, паратты, цыплят тандури, бирьяни и других среднеазиатских блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена термостатом для регулировки температуры, таймером до 180 минут и защитным термостатом. Камера выполнена из керамики, корпус - из нержавеющей стали AISI 430.

Комплектация:

- Садочная лопатка для хлеба
- Ложка
- Крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки
- Крюки и держатели крюков
- Емкость для риса и держатель
- Специальная структура для размещения корзин
- Корзина для выпечки
- Поднос для песка с ручкой
- Рукавица
- Прихватка хлопчатобумажная
- Емкость тепловой защиты
- Уплотнитель для крышки

Особенности:

- Нагрев с помощью 2 ТЭНов

- Термометр показывает температуру воздуха в камере
- Возможность работы на пониженной мощности - переключатель позволяет включать нагрев на 50 или 100%
- Мощная теплоизоляция гарантирует безопасную температуру поверхности (не более 40 °С)
- Колеса
- Конструкция защищена 5 международными патентами в США, КНР, Японии и Юж. Корее

Дополнительные характеристики:

- Высота камеры: 700 мм
- Габариты в упаковке: 810x760x930 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.