

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Севастополь (8692)22-31-93	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Новый Уренгой (3496)41-32-12	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	

Россия +7(495)268-04-70 **Казахстан** +7(7172)727-132 **Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://tecnoinox.nt-rt.ru> || txo@nt-rt.ru

Электрические жарочные поверхности



Жарочные поверхности используются в современных ресторанах, кафе и заведениях быстрого питания для приготовления мяса, рыбы, овощей и изделий из теста. На них можно не только жарить пищу, но и тушить, подсушивать, подогревать, коптить и печь. Ассортимент, представленный компанией Tecnoinox, включает в себя модели 600, 650, 700, 740 и 900 серии с ребристой, гладкой или комбинированной поверхностью.

На ребристой поверхности чаще всего готовят мясо и овощи. Блюда, приготовленные таким способом, получаются с характерным для гриля полосатым узором. Рифленая поверхность не только способствует украшению блюда, но и доводит его до готовности, не пересушивая. Для рыбы предназначена плоская часть жарочной поверхности. Комбинированные жарочные поверхности — оптимальный вариант, если поток посетителей большой, и нужно своевременно приготовить несколько блюд по разным технологиям.

Напольные жарочные поверхности оснащены нейтральным модулем для хранения инвентаря, в то время как настольные модели более компактны и их легко переносить. Они чаще всего устанавливаются в небольших точках предприятий общественного питания.

Модель	Габариты, мм	Поверхность жарочная, мм	Питание, В	Мощность, кВт	Описание
Жарочные поверхности 600 серии					
Электрические жарочные поверхности					
Поверхность жарочная 600 серии TECNOINOX FTL35E/6/0 116015	350x600x300	346x564	380	3,9	Настольная; гладкая
Поверхность жарочная 600 серии TECNOINOX FTR70E/6/0 116027	700x600x300	696x564	380	7,8	Настольная; 1/3 ребристая, 2/3 гладкая
Поверхность жарочная 600 серии TECNOINOX FTC70E/6/0 116031	700x600x300	696x564	380	7,8	Настольная; гладкая хромированная