

Электрический высокотемпературный саламандер-гриль ND-1

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kce@nt-rt.ru || сайт: <https://kompac.nt-rt.ru/>

Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler

Флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°C и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.



Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

CERAMAXX™

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры

800°C

Высокотемпературная жарка 800°C

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева сегатахх™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800°C. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справиться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



Плавная система подъема проще в использовании

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

Выдвижная чугунная решетка для гриля

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

Система точного контроля температуры

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500°C до 800°C.



Серия ULTRA Top Chef Электрический высокотемпературный саламандер-гриль

Модель	ND-1
Мощность	2.3кВт *4
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1530мм
Температура	500°C-800°C
Объем вытяжки	2500m3/h

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kce@nt-rt.ru || сайт: <https://kompac.nt-rt.ru/>