

Плиты контактной жарки серии Libero

Electrolux Professional

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Россия (495)268-04-70

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93



Плиты контактной жарки

Быстро, вкусно и привлекательно

Универсальные плиты контактной жарки — отличный инструмент для быстрой и простой обработки рыбных или мясных стейков, куриного филе либо овощей, приготовления омлетов, блинчиков и множества других аппетитных блюд.



- **Защитный бортик** по периметру рабочей поверхности предохраняет клиентов и оператора от разбрызгивания жира.
- Гладкая и герметичная панель управления **устойчива даже к мытью под струей воды**, что облегчает уход за ней.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали **не подвержена коррозии**.

- **Обслуживание в рекордные сроки!** Прогрев плиты от 20 до 265° C требует менее 15 минут.
- Хромированное покрытие позволяет одновременно работать с различными продуктами **без риска смешивания запахов**.
- К тому же, хромированная поверхность **легко чистится и всегда сияет!**
- Постоянное поддержание заданной температуры обеспечит **равномерное обжаривание**.
- Специальный скребок (включен в комплект) позволяет легко удалить остатки пищи с поверхности плиты.
- Выделяемые при жарке сок и жир стекают в выдвижной жироборник.



- Хромированная поверхность толщиной 10 мм **сводит к минимуму эмиссию тепла** во внешнюю среду.
- **Быстрое и равномерное приготовление на всей хромированной поверхности** обеспечено благодаря инновационным нагревательным элементам.
- Охлаждающий вентилятор включается только в случае необходимости. **Плита работает бесшумно.**
- Плита снабжена четырьмя регулируемым по высоте ножками.
- Гладкая панель управления с температурным дисплеем предельно проста в использовании.
- Специальная кнопка «Р» служит для запоминания наиболее удобного уровня нагрева и его воспроизведения при последующем включении.
- Кнопка «MAX» позволяет одним нажатием сразу выбрать максимальную **температуру.**



Равномерный нагрев

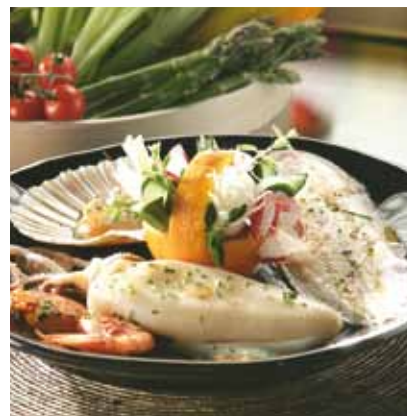


Производительность в час

Тип продукта	Порций в час
Стейки — филе	70
Гамбургеры	90
Цуккини — ломтики	140
Морепродукты	90
Колбаски	120

** производительность может изменяться в зависимости от размера порций и температуры рабочей поверхности

Модель	Размеры, мм (ШхГхВ)	Мощность	Электропитание	Температура
Продольного расположения 602086	325 x 600 x 180	2,8 кВт	230 В 50/60Гц 1 N	265° C
Поперечного расположения 602083	600 x 325 x 180	2,8 кВт	230 В 50/60Гц 1 N	265° C



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Россия (495)268-04-70

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93