
Stanowisko neutralne | z podstawą otwartą | 400x750x865 mm | RQNS7504E | linia 750



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQNS7504E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 498,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Linia 750

- Ciąg kuchenny 750 hiszpańskiej produkcji znajduje idealne zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, stołówkach, restauracjach, hotelach
 - Szerokie spektrum urządzeń pozwala na dostosowanie ciągu do Twoich potrzeb
 - Dostępne w ofercie kuchnie gazowe, kuchnie elektryczne, płyty grillowe, frytownice, stanowiska neutralne, grille lawowe, makaroniarki, bemary, podgrzewacze frytek
 - Urządzenia dostępne w modułach o szerokości 400, 800 i 1200 mm, głębokości 750 mm w wersji nastawnej, z szafką otwartą, szafką zamkniętą oraz kuchnie z piekarnikiem
 - **Opatentowany system podnoszący płytę grzewczą**, ułatwiający dostęp do wewnętrznych części w celu naprawy lub konserwacji (nie dotyczy modeli Basic). Płyta posiada dwa zawiasy i dwa tłoki. Otwieranie odbywa się na zasadzie flip-front, a wewnętrzne rurki doprowadzające gaz są elastyczne, dostosowując się w każdej chwili do ruchu płyty
-

-
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
 - Regulacja temperatury za pomocą pokrętła
 - Regulowane na wysokość nóżki ze stali nierdzewnej
 - Wyposażone w termostat bezpieczeństwa
 - Konstrukcja pozwala na proste utrzymanie urządzeń w czystości
 - **Wyprzedaż! Zestaw drzwi oraz cokół frontowy w zestawie (dotyczy ostatnich sztuk na naszym magazynie)**

Opis:

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- Model wolnostojący z szafką otwartą bez szuflady (drzwiczki i cokół dostępne opcjonalnie za dopłatą)

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 400x750x865
- Waga [kg]: 36

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 750

Wysokość (mm): 865

Waga (kg): 36

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

