

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Контактные грили



Контактный гриль HEG-811E

Контактный прижимной гриль HEG-811E предназначен для приготовления, жарки и разогревания различных продуктов (мяса, морепродуктов, овощей, мяса птицы и полуфабрикатов).

Отличительной особенностью данного аппарата является наличие двух чугунных рифлёных рабочих поверхностей с антипригарным покрытием (355*230 мм).

Температура регулируется в диапазоне 50-300 градусов посредством терморегулятора, расположенного на панели управления.

Для удобства отчистки аппарат оснащен лотком для скапливания жира, а для обеспечения безопасности использования – ручками из термостойкого материала.

Пресс грили широко используются на предприятиях общественного питания, ритейле, в особенности рекомендован для предприятий fast-food индустрии.

Запасные части и необходимые расходные материалы в наличии. На все оборудование предоставляются сертификаты качества, официальная гарантия поставщика.

Контактный гриль HEG-811E технические характеристики:

Характеристики	HEG-811E
Размер рабочей поверхности (мм)	355x235
Тип поверхности	рифленая
Диапазон нагрева (t)	50-300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2,2
Вес аппарата (кг)	21
Габаритные размеры (мм)	425x400x210

Контактный гриль HEG-811EA

Контактный гриль HEG-811EA – это однопостовый пресс-гриль с рифленой верхней и гладкой нижней рабочими поверхностями. Эта особенность аппарата позволяет готовить и разогревать не только мясные продукты, птицу, морепродукты и овощи, но и разнообразить ассортимент предприятия приготовлением яичницы, тостов и хот-догов.

Аппарат оснащен специальной прижимной пружиной, благодаря которой можно регулировать степень давления рабочей поверхности на продукт.

Высокая скорость приготовления продукта происходит благодаря равномерному распределению температуры по чугунной рабочей поверхности. Чугунный материал более износостойкий по сравнению с нержавеющей сталью, продукция не прилипает и не пригорает. Температура регулируется в диапазоне от 50 до 300 градусов.

Гриль компактен и прост в использовании, не требует дополнительного места для размещения. Подходит для использования в кафе, барах, ресторанах, столовых, кулинариях, магазинах, супермаркетах, на небольших пищевых производствах и пр.

Контактный гриль HEG-811EA технические характеристики:

Характеристики	HEG-811EA
Размер рабочей поверхности (мм)	355x235
Тип поверхности	рифленая+гладкая
Диапазон нагрева (t)	50-300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2,2
Вес аппарата (кг)	21
Габаритные размеры (мм)	425x400x210

Контактный гриль HEG-813E

Контактный прижимной гриль HEG-813E с рифлеными рабочими поверхностями и возможностью индивидуальной настройки температуры для каждой из пар поверхностей предназначен для разогревания и приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, ритейле, небольших пищевых производствах, это настоящий хит продаж для индустрии horeca.

Оборудование оснащено прижимной пружиной для регулировки степени давления рабочей плоскости гриля на продукт.

Удобство и безопасность использования гарантируется понятной настройкой и использованием качественных материалов. Чугунный антипригарный материал поверхности обеспечивает равномерное распределение нагрева и исключительное качество и вкус готовой продукции. Чугун легко мыть, он не пригорает. Размеры одной рабочей станции 355*235 мм, в аппарате их всего четыре, две сверху и две снизу.

Контактный гриль HEG-813E технические характеристики:

Характеристики	HEG-813E
Размер рабочей поверхности (мм)	2 x (355x235)
Тип поверхности	рифленая
Диапазон нагрева (t)	50-300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2,2+2,2
Вес аппарата (кг)	37
Габаритные размеры (мм)	845x400x210

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru