

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://hmr.ru-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Жарочные поверхности



Жарочная поверхность НЕГ-818

Настольная жарочная поверхность НЕГ-818 предназначена для жарки различных мясных, рыбных и овощных блюд. Отлично подходит для предприятий общественного питания – столовых, ресторанов, кафе. Гладкая поверхность из жаропрочной стали подходит не только для жарки мяса и рыбы, но и для пассировки овощей, приготовления омлетов и тостов.

Равномерный нагрев поверхности позволяет готовить блюда без пригорания и обеспечивает качественную обработку продуктов. Бортики по периметру предотвращают разбрызгивание масла и жира.

Встроенный термостат поддерживает температуру на заданном уровне. Диапазон нагрева – от 50 до 300°C (регулируется механическим терморегулятором).

Аппарат чрезвычайно прост в эксплуатации и обслуживании, качество и безопасность соответствуют европейским и российским стандартам (имеются соответствующие сертификаты). Действует официальная гарантия завода-изготовителя.

Жарочная поверхность НЕГ-818 технические характеристики:

Характеристики	НЕГ-818
Температура нагрева (°C)	50-300
Тип жарочной поверхности	гладкая
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	3
Размер жарочной поверхности (мм)	550*430*240
Вес аппарата (кг)	25

Жарочная поверхность HEG-821

Жарочная контактная поверхность с рифлёным профилем предназначена для жарки блюд из мяса, птицы, морепродуктов и овощей с эффектом гриля. Поверхность выполнена из жаропрочной нержавеющей стали. Оптимально подходит для жарки мяса, рыбы, птицы. Незаменима для предприятий общественного питания, ритейла и в особенности — для предприятий fast-food индустрии.

Настольная конструкция и компактные габариты позволяют установить оборудование даже в самом ограниченном рабочем пространстве. Вместе с тем, по своей эффективности и производительности жарочная поверхность сопоставима с несколькими традиционными плитами. За счет больших размеров рабочей области она позволяет готовить сразу несколько блюд, ускоряя процесс жарки.

Аппарат чрезвычайно прост в использовании и оснащен бортиками для предотвращения разбрызгивания масла. Подключается к бытовой электросети 220 В.

Механический терморегулятор позволяет выставить нужную температуру для приготовления блюда, а встроенный термостат автоматически поддерживает ее на заданном уровне. Это обеспечивает не только равномерную прожарку продукта, но и позволяет экономно расходовать электроэнергию. Диапазон нагрева от 50 до 300 градусов.

Жарочная поверхность HEG-821 технические характеристики:

Характеристики	HEG-821
Температура нагрева (°C)	50-300
Тип жарочной поверхности	рифленая
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	3
Размер жарочной поверхности (мм)	550*450*230
Вес аппарата (кг)	23

Жарочная поверхность HEG-822

Жарочная поверхность HEG-822 технические характеристики:

Характеристики	HEG-822
Температура нагрева (°C)	50-300
Тип жарочной поверхности	комбинированная
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	4.4
Габариты аппарата (мм)	730*470*240
Вес аппарата (кг)	32

Жарочная поверхность HEG-820

Модель HEG-820 представляет серию современных высококачественных жарочных поверхностей HEG с регулируемой температурой нагрева. Тип поверхности – гладкий, исполнение – жаропрочная нержавеющая сталь.

Аппарат многофункционален и подходит как для жарки, так и для разогрева различных блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей. Благодаря гладкой поверхности модель может использоваться для приготовления омлетов, тостов, оладий и т.п.

Сферы применения – предприятия общественного питания любого формата, гастрономы и супермаркеты с собственным производством, кейтеринговые организации и др.

Жарочная поверхность оснащена простым и надежным механическим терморегулятором, диапазон температуры нагрева 50...300°C.

К преимуществам модели можно отнести:

- компактные габариты;
- поддержание установленной температуры нагрева с помощью встроенного термостата;
- низкое энергопотребление;
- высокие бортики по периметру с трех сторон, кроме фронтальной (для предотвращения разбрызгивания жира);
- сплошная, равномерная зона нагрева – идеально подходит для быстрой обжарки продуктов без эффекта гриля.

Аппарат работает от обычной электросети 220 В.

Жарочная поверхность HEG-820 технические характеристики:

Характеристики	HEG-820
Температура нагрева (°C)	50-300
Тип жарочной поверхности	гладкая
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	4.4
Размер жарочной поверхности (мм)	730*470*240
Вес аппарата (кг)	34

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