

# Жарочные поверхности PSF 400 E, PSF 600 E

## 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: [rgo@nt-rt.ru](mailto:rgo@nt-rt.ru) || сайт: <https://rollergrill.nt-rt.ru/>

# Гриль контактный ROLLER GRILL PSF 400 E

Гриль-сковорода PSF 400 E предназначен для жарки мяса, рыбы, овощей, сосисок, омлетов и других блюд. Жарочная поверхность гриля выполнена из чугуна, который обладает высокой степенью инерции и аккумулирует температуру, что позволяет готовить большее количество блюд при меньших затратах электроэнергии.

Предварительный нагрев занимает не более 15 минут. Чистка производится шпателем, влажной губкой, а также с помощью деглазирования.



Лишний сок и жир стекает через специальное отверстие в поддон, который отсоединяется и может мыться в посудомоечной машине. Термостат работает в температурном диапазоне от 0°C до +300°C, имеется сигнальная лампа. Работает от электросети.

## Основные характеристики

Тип настольная  
Количество зон нагрева 1  
Подключение 220 В  
Температурный режим от 0 до 300 °C  
Структура жарочной поверхности гладкая  
Материал поверхности чугун  
Мощность 3 кВт  
Ширина 420 мм  
Глубина 475 мм  
Высота 230 мм  
Вес (без упаковки) 19 кг

## Особенности:

Термостат  
1 спиральный нагревательный элемент  
Сигнальная лампочка  
Регулируемые по высоте ножки

## Дополнительные характеристики:

Размер рабочей поверхности: 400x400 мм

# Гриль контактный ROLLER GRILL PSF 600 E



Гриль-сковорода PSF 600 E предназначен для жарки мяса, рыбы, овощей, сосисок, омлетов и других блюд. Жарочная поверхность гриля выполнена из чугуна, который обладает высокой степенью инерции и аккумулирует температуру, что позволяет готовить большее количество блюд при меньших затратах электроэнергии. Жарочная поверхность имеет две зоны с независимой регулировкой температур. Предварительный нагрев занимает не более 15 минут. Чистка производится шпателем, влажной губкой, а также с помощью деглазирования.

Лишний сок и жир стекает через специальное отверстие в поддон, который отсоединяется и может мыться в посудомоечной машине. Термостат работает в температурном диапазоне от 0°C до +300°C, имеются сигнальные лампы. Работает от электросети.

## **Основные характеристики**

Тип настольная  
Количество зон нагрева 2  
Подключение 220 В  
Температурный режим от 0 до 300 °C  
Структура жарочной поверхности гладкая  
Материал поверхности чугун  
Мощность 3.5 кВт  
Ширина 600 мм  
Глубина 475 мм  
Высота 230 мм  
Вес (без упаковки) 29 кг

## **Особенности:**

2 термостата  
1 спиральный нагревательный элемент  
4 сигнальные лампочки  
Регулируемые по высоте ножки

## **Дополнительные характеристики:**

Размер рабочей поверхности: 600x400 мм

## 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: [rgo@nt-rt.ru](mailto:rgo@nt-rt.ru) || сайт: <https://rollergrill.nt-rt.ru/>