

СНИЖЕНИЕ ЦЕН НА ВОДЯНЫЕ ГРИЛИ ТЕСНОИНОХ!

Каждый повар мечтает готовить мясо, овощи и различные блюда на гриле так, чтобы они равномерно прожаривались, сохраняли полезные свойства и сочность без потери в размерах.

ВСЕ ЭТО СТАЛО ВОЗМОЖНЫМ БЛАГОДАРЯ ВОДЯНЫМ ГРИЛЯМ ТЕСНОИНОХ!



ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

При жарке на водяном гриле потери продукта минимальны. Блюдо не пересушивается, не пригорает и сохраняет большую часть полезных веществ. Данная технология также обеспечивает равномерную прожарку продукта со всех сторон.



ПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА

Жир, который выделяется в процессе готовки, стекает в резервуар с водой. Это позволяет устранить неприятные запахи гари и снизить уровень задымленности на кухне.



УДОБНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Водяные грили Tesnoinox оснащены автоматической заливкой воды. Решетка снимается для очистки. Предохранительное устройство срабатывает при отсутствии воды, прерывая работу гриля.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



Пища размещается на специальной чугунной решетке, под которой располагается контейнер с водой, подогреваемый при помощи ТЭНов. Под воздействием тепла вода преобразуется в пар, который передает тепло пище и мягко ее обволакивает.

При данном способе обработки потери веса минимизируются, продукты не пересушиваются и не пригорают. Это позволяет сохранить большую часть полезных веществ!



ГРИЛЬ 700 СЕРИИ TESCOINOX GD35E7 616103

350x700x280 мм
1 зона нагрева (275x470 мм)
4,95 кВт
3 фазы, 380 В, 50 Гц

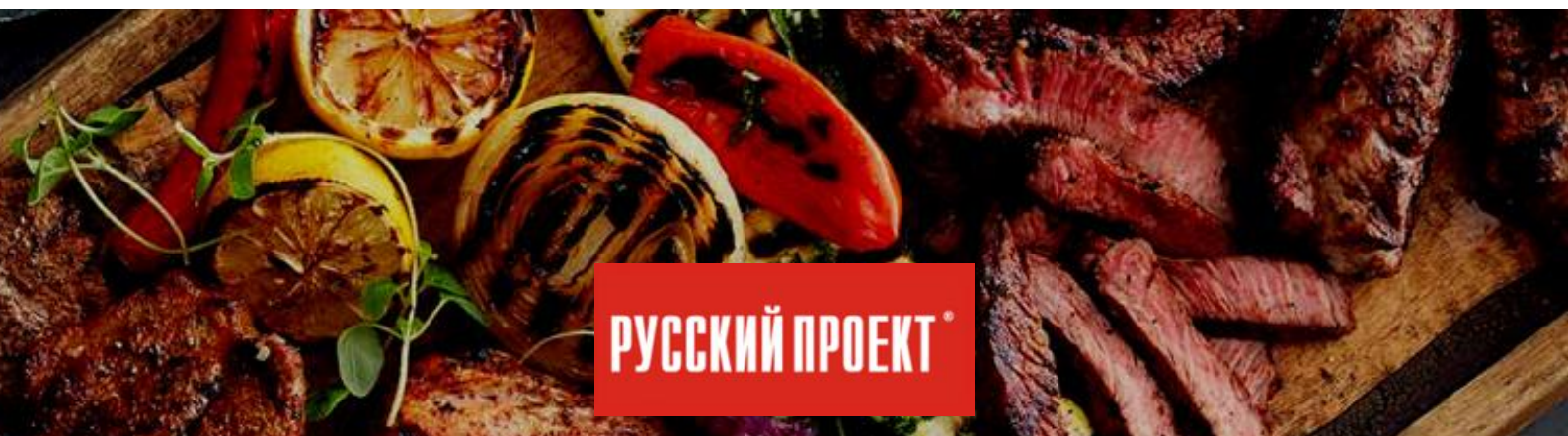
ГРИЛЬ 700 СЕРИИ TESCOINOX GD70E7 616104

700x700x280 мм
2 зоны нагрева (500x470 мм)
9,9 кВт
3 фазы, 380 В, 50 Гц



ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ ПОЗВОЛЯЕТ БЕЗ ЛИШНИХ УСИЛИЙ ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ, АРОМАТНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА (МЯСО И РЫБУ, МОРЕПРОДУКТЫ, ОВОЩИ И ДАЖЕ СЫР), ЧТО ДЕЛАЕТ ЕГО НЕЗАМЕНИМЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ДЛЯ КРУПНЫХ И МЕЛКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

РАСШИРЬТЕ МЕНЮ ВАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ БЕЗ ГЛОБАЛЬНОГО ПЕРЕОСНАЩЕНИЯ КУХНИ!



РУССКИЙ ПРОЕКТ®