

**Предлагаем Вашему вниманию
газовые плиты
отечественного производства**

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ

Плиты предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания.

- Плиты снабжены системой поджига и устройством "газ-контроль";
- имеют регулируемые по высоте ножки;
- в комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под "сжиженный газ";
- модели **ПГК-49ЖШ-II-A** и **ПГК-69ЖШ-II-A** выполнены полностью из нержавеющей стали:
 - в комплект входит один противень и одна решетка размером GN 2/1, изготовленные из нержавеющей стали,
 - диапазон регулирования температуры жарочного шкафа 140-270°C;
- модели **ПГК-49П-II-A** и **ПГК-69П-II-A** имеют рабочий модуль из нержавеющей стали, а подставку из окрашенного металла.

ПГК-49ЖШ-II-A

ПГК-69ЖШ-II-A

ПГК-49П-II-A

ПГК-69П-II-A


Модель	Мощность, кВт			Количество конфорок, шт.	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
	общая	конфорок	жарочного шкафа				
Плиты с жарочным шкафом							
ПГК-49ЖШ-II-A	32	3x5,5+1x7,5	8	4	893x800x976	140	135000
ПГК-69ЖШ-II-A	45	4x5,5+2x7,5	8	6	1200x800x976	160	179900
Плиты без жарочного шкафа							
ПГК-49П-II-A	24	3x5,5+1x7,5	–	4	893x800x976	95	92000
ПГК-69П-II-A	37	4x5,5+2x7,5	–	6	1200x800x976	132	129900