

# Контактные грили серии CGE

## 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 +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [txu@nt-rt.ru](mailto:txu@nt-rt.ru) || сайт: <https://tlux.nt-rt.ru/>

# Гриль контактный T-LUX CGE 40

## Описание

Контактный гриль T-LUX CGE 40 предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей в ресторанах, кафе, гриль-барах, стейк-хаусах, фаст-фуд заведениях и других предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом, накладками на рукоятках из термостойкого пластика для безопасного захвата и устойчивыми ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из чугуна.



## Особенности:

- 1 зоны нагрева с рифлеными поверхностями
- Лоток для сбора излишков жира
- Электрическое подключение
- Светодиодные индикаторы питания и нагрева
- Эргономичный дизайн

## Основные характеристики

Количество зон нагрева	1
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	360 мм
Высота	260 мм
Вес (без упаковки)	22 кг
Страна производства	Турция

## Упаковка

Количество мест	1
Размеры	460x460x280 мм
Вес	23 кг

# Гриль контактный T-LUX CGE 50

## Описание

Контактный гриль T-LUX CGE 50 предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей в ресторанах, кафе, гриль-барах, стейк-хаусах, фаст-фуд заведениях и других предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом, накладками на рукоятках из термостойкого пластика для безопасного захвата и устойчивыми ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из чугуна.



## Особенности:

- 1 зона нагрева с рифлеными поверхностями
- Лоток для сбора излишков жира
- Электрическое подключение
- Светодиодные индикаторы питания и нагрева
- Эргономичный дизайн

## Основные характеристики

Количество зон нагрева	1
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2.5 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	350 мм
Высота	250 мм
Вес (без упаковки)	30 кг
Страна производства	Турция

## Упаковка

Количество мест	1
Размеры	580x500x280 мм
Вес	31 кг

# Гриль контактный T-LUX CGE 30

## Описание

Контактный гриль T-LUX CGE 30 предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей в ресторанах, кафе, гриль-барах, стейк-хаусах, фаст-фуд заведениях и других предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом, накладками на рукоятках из термостойкого пластика для безопасного захвата и устойчивыми ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из чугуна.



## Особенности:

- 1 зона нагрева с рифлеными поверхностями
- Лоток для сбора излишков жира
- Электрическое подключение
- Светодиодные индикаторы питания и нагрева
- Эргономичный дизайн

## Основные характеристики

Количество зон нагрева	1
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая
Температурный режим	от 50 до 300 °C
Напряжение	220 В
Мощность	1.3 кВт
Ширина	260 мм
Глубина	360 мм
Высота	260 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Страна производства	Турция

## Упаковка

Количество мест	1
Размеры	300x430x320 мм
Вес	16 кг

# Гриль контактный T-LUX CGE 50D

## Описание

Контактный гриль T-LUX CGE 50D предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей в ресторанах, кафе, гриль-барах, стейк-хаусах, фаст-фуд заведениях и других предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом, накладками на рукоятках из термостойкого пластика для безопасного захвата и устойчивыми ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из чугуна.



## Особенности:

- 2 зоны нагрева с рифлеными поверхностями
- Лоток для сбора излишков жира
- Электрическое подключение
- Светодиодные индикаторы питания и нагрева
- Эргономичный дизайн

## Основные характеристики

Количество зон нагрева	2
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая
Температурный режим	от 50 до 300 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.6 кВт
Ширина	545 мм
Глубина	360 мм
Высота	260 мм
Вес (без упаковки)	29 кг
Страна производства	Турция

## Упаковка

Количество мест	1
Размеры	580x500x280 мм
Вес	30 кг

## 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  
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 +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [txu@nt-rt.ru](mailto:txu@nt-rt.ru) || сайт: <https://tlux.nt-rt.ru/>