

Поверхность жарочная Abat АКО-80/2Н-С-02

Жарочная поверхность **Abat АКО-80/2Н-С-02** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена бортиком от разбрызгивания и регулируемые по высоте ножками. Боковые, передняя и задняя поверхности изготовлены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия
- 2 лотка для сбора масла и жира

Опции (заказываются отдельно):

- Модуль нижний Abat МН-03

Цена: 67100 руб.

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	802 мм
Глубина	750 мм
Линия 700	True
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	79 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	9 кВт
Количество зон нагрева	2
Площадь жарочной поверхности	0,44 м2
Структура жарочной поверхности	рифленая
Размер одной жарочной поверхности	393x650 мм
Время разогрева до максимальной температуры	25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23