

Поверхность жарочная Abat АКО-80/1Н-С-00

Жарочная поверхность **Abat АКО-80/1Н-С-00** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 лотками для сбора масла и жира, специальным бортиком от разбрызгивания и регулируемые по высоте ножками. Жарочная поверхность выполнена из стали, боковые, передняя и задняя поверхности - нержавеющей стали.



Особенности:

- 2 терморегулятора и аварийный термовыключатель
- Воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия
- Настольная установка

Опции (заказываются отдельно):

- Нижний модуль МН-03 700 серии для установки в напольном исполнении

Цена: 56600 руб.

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	802 мм
Глубина	750 мм
Мощность	9 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	80 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Площадь жарочной поверхности	0,44 м2
Размеры жарочной поверхности	790x650 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная
Макс. время разогрева до макс. температуры	25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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