

## Поверхность жарочная Abat АКО-40/1Н-С-00

Жарочная поверхность **Abat АКО-40/1Н-С-00** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена контрольными лампами, терморегулятором, желобом для стекающей жидкости и бортиком от разбрызгивания и регулируемые по высоте ножками.



**Цена: 41900 руб.**

### Характеристики

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	402 мм
Глубина	750 мм
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	52 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Материал поверхности	чугун
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	4,5 кВт
Количество зон нагрева	1
Размер жарочной поверхности	393x650 мм
Площадь жарочной поверхности	0,22 м2
Структура жарочной поверхности	комбинированная
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](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**