

## Поверхность жарочная Abat ГАКО-80/2Н-Ч-00

Жарочная поверхность **Abat ГАКО-80/2Н** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газ-контролем, пьезорозжигом, 2 лотками для сбора масла и регулируемые по высоте ножками.



В комплект поставки входят 2 съемные форсунки под сжиженный газ.

**Цена: 97700 руб.**

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	800 мм
Глубина	750 мм
Мощность	16 кВт
Природный	1961 Па
Сжиженный	2942 Па
Расход газа	Природный 0,847 м3/ч Сжиженный: 0,678 кг/ч
Подключение	газ
Давление газа	Природный 1961 Па Сжиженный: 2942 Па
Вес (без упаковки)	90 кг
Температурный режим	от 100 до 350 °С
Материал поверхности	чугун
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	2х 394х648 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**