

Поверхность жарочная Abat ГАКО-90П-С-00

Жарочная поверхность **Abat ГАКО-90П-С-00** 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 регулируемыми по высоте ножками.

В комплект поставки входят подставка из нержавеющей стали и съемные форсунки под сжиженный газ.

Цена: 105000 руб.



Характеристики	
Высота	950 мм
Ширина	840 мм
Глубина	900 мм
Мощность	16 кВт
Природный	1961 Па
Сжиженный	2942 Па
Расход газа	Природный 1,695 м3/ч Сжиженный: 1,262 кг/ч
Подключение	газ
Давление газа	Природный 1961 Па Сжиженный: 2942 Па
Вес (без упаковки)	122 кг
Температурный режим	от 100 до 350 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	834x703 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная

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