

Поверхность жарочная Abat АКО-90/1П-С-01

Жарочная поверхность **Abat АКО-90/1П-С-01** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена контрольными лампами, 2 лотками для сбора масла, бортиком от разбрызгивания и регулируемым по высоте ножками. Боковые, передняя и задняя поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304, подставка с полкой из нержавеющей стали.



Особенности:

- Воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия
- Аварийный термовыключатель

Цена: 69400 руб.

Характеристики	
Высота	950 мм
Ширина	840 мм
Глубина	900 мм
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	109 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	12 кВт
Количество зон нагрева	1
Размер жарочной поверхности	834x703 мм
Площадь жарочной поверхности	0,52 м2
Структура жарочной поверхности	гладкая
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/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