

Гриль лавовый Abat ГЛК-40Н

Лавовый гриль **Abat ГЛК-40Н** предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена пьезорозжигом, лотком для сбора масла и регулируемыми по высоте ножками. Вулканическая лава равномерно распределяет жар по продукту и впитывает жир, образуя ароматный дымок.

В комплект поставки входит съемная форсунка под сжиженный газ.



Особенности:

- Двухступенчатая регулировка мощности нагрева
- Регулировка решетки в 2 положения по высоте
- Очистка лавового камня путем прокалывания при высокой температуре

Цена: 50500 руб.

Характеристики

Высота	515 мм
Ширина	750 мм
Глубина	400 мм
Лавовый	True
Мощность	8.5 кВт
Природный	1961 Па
Сжиженный	2942 Па
Расход газа	Природный 0,899 м3/ч Сжиженный: 0,67 кг/ч
Подключение	газ
Давление газа	Природный 1961 Па Сжиженный: 2942 Па
Вес (без упаковки)	35 кг
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	1
Размер жарочной поверхности	330x495 мм
Структура жарочной поверхности	решетка

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