

Гриль прижимной Abat АКО-30Н-Ч-02

Прижимной гриль **Abat АКО-30Н-Ч-02** предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки, разогрева бутербродов и сэндвичей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена точным контролем температуры, лотком для сбора масла и регулируемыми по высоте ножками.



Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Равномерное приготовление за счет нагрева продукта с обеих сторон
- Регулировка высоты верхней жарочной поверхности
- Мощный нагревательный элемент

Цена: 25100 руб.

Характеристики	
Высота	245 мм
Ширина	310 мм
Глубина	440 мм
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	19 кг
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	2 кВт
Количество зон нагрева	1
Площадь жарочной поверхности	0,16 м2
Структура нижней поверхности	рифленая
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Размер нижней рабочей поверхности	300x300 мм
Размер верхней рабочей поверхности	268x242 мм
Время разогрева до максимальной температуры	20 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