Поверхность жарочная Abat АКО-80/2Н-Ч-02

Жарочная поверхность **Abat АКО-80/2Н-Ч-02** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена бортиком от разбрызгивания и регулируемыми по высоте ножками. Боковые, передняя и задняя поверхности изготовлены из нержавеющей стали.

Особенности:

* Воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия
* 2 лотка для сбора ма

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/poverkhnost-zharochnaia-abat-ako-80-2n-ch-02/

Цена: 115846.00 руб.

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	802 мм
Глубина	750 мм
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	90 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Материал поверхности	чугун

Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	9 кВт
Количество зон нагрева	2
Площадь жарочной поверхности	0,44 м2
Структура жарочной поверхности	рифленая
Размер одной жарочной поверхности	393х650 мм
Время разогрева до максимальной температуры	25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.