

Описание товара Поверхность жарочная Abat

АКО-80/2Н-Ч-02



Описание

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 регулируемые 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 масла и жира

Дополнительные характеристики:

- Площадь жарочной поверхности: 0,44 м²
- Размер одной жарочной поверхности: 393х650 мм
- Время разогрева до максимальной температуры: 25 мин.
- Потребляемая мощность: 9 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Модуль нижний Abat МН-03

Характеристики

Тип	настольная
Количество зон нагрева	2
Линия 700	Да

Подключение	380 В
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Структура жарочной поверхности	рифленая
Материал поверхности	чугун
Ширина	802 мм
Глубина	750 мм
Высота	470 мм
Вес (без упаковки)	90 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.