

**Сковорода электрическая
опрокидывающаяся Abat
ЭСК-80-0,27-40 с композитным дном**



(Цена со склада в г.Москва)

188 450 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Сковорода опрокидываемая Abat ЭСК-80-0,27-40 вместимостью 40 л предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно так и в составе технологических линий. Основные характеристики электрической опрокидываемой сковороды Абат ЭСК-80-0,27-40: - облицовка и боковые панели из высококачественной аустенитной нержавеющей стали толщиной 1 мм; - задняя обшивка из крашеного оцинкованного металла; - цельнотянутая (без сварных швов) стальная чаша; - размеры чаши сковороды 577x470x197 мм; - площадь дна чаши 0,27 м²; - композитное дно позволяет надежно удерживать тепло во время и после приготовления; - нагрев чаши ТЭН-ми, равномерно распределяющими тепло по чаше; - механизм подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды; - откидная крышка сковороды, фиксирующаяся в любом положении; - терморегулятор для автоматического поддержания заданной температуры; - аварийный термовыключатель при достижении температуры свыше +320 С; - плавная

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27247
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	899
Высота, мм	950
Объем чаши, л	40
Материал чаши	нержавеющая сталь
Внутренний размер чаши, мм	577x470x197
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем емкости, л	40
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Время разогрева до рабочей температуры, мин	12
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x880x1170
Вес нетто, кг	101
Упаковка	ящик из оргалита
Вес в упаковке, кг	136
Код производителя	21000001615
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

регулировка температуры жарочной поверхности от + 20 до + 270 С;
- разогрев до +230 С за 12 минут;
- воздуховод; - регулируемые по высоте ножки.