

**Аппарат контактной обработки Abat
АКО-40/1Н-С-00**



(Цена со склада в г.Москва)

60 664 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат контактной обработки (жарочная поверхность) Abat АКО-40/1Н-С-00 предназначен для непосредственной жарки мясных, рыбных и овощных блюд. Особенности Абат АКО-40/1Н-С-00: Все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели. Рабочая поверхность из стали (1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая) Терморегулятор позволяет поддерживать температуру поверхности от 30 °С до 270 °С. Поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорок не более 25 мин. Может быть установлен на модуль нижний МН-02 700 серии. Площадь жарочной поверхности 0,22 м2

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27231
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,5
Ширина, мм	402
Глубина, мм	750
Высота, мм	470
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	1
Структура рабочей поверхности	комбинированная
Размер жарочной поверхности, мм	393x650
Температура рабочей поверхности, °С	+270
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	аналоговое
Материал рабочей поверхности	Сталь
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Вес нетто, кг	47
Вес в упаковке, кг	62
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x900x600
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	21000001739
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700