

**Аппарат контактной обработки Abat
АКО-80/2Н-С-02**



(Цена со склада в г.Москва)

106 040 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат контактной обработки (жарочная поверхность) Abat АКО-80/2Н-С-02 предназначен для непосредственной жарки мясных, рыбных и овощных блюд. Все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели. Основные характеристики Абат АКО-80/2Н-С-02: - стальная поверхность (1 поверхность рифленая - 1 поверхность рифленая) - по периметру поверхностей - бортик, позволяющий предотвратить разбрызгивание жира; - температура жарочной поверхности от + 30 С до + 270 С; - воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия; - 2 лотка для сбора масла и жира; - регулируемые по высоте ножки для установки в настольном исполнении; - устанавливается на модуль нижний МН-03 700 серии в напольном исполнении.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27242
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9
Ширина, мм	802
Глубина, мм	750
Высота, мм	470
Способ установки	настольный
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	рифленая
Размер жарочной поверхности, мм	2x(393x650)
Температура рабочей поверхности, °С	+270
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	аналоговое
Материал рабочей поверхности	сталь
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x900x600
Вес нетто, кг	79
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	89
Код производителя	21000001752
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700