Аппарат контактной обработки Abat АКО-30Н нерж

(Цена со склада в г.Москва)

35 809 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат контактной обработки (гриль электрический контактный) Abat АКО-30Н предназначен для приготовления мяса, рыбы, яиц, сыра, овощей и др., а также для подогревания бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины путем непосредственного контакта греющих поверхностей с продуктами. Рифленые верхняя и нижняя конфорки. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Регулировка температуры жарочной поверхности до 270°С . Регулировка высоты верхней жарочной поверхности. Регулируемые по высоте ножки.
Контактный настольный гриль Abat АКО-30Н станет надежным помощником на любом объекте питания. Благодаря точному контролю температуры нагрева в диапазоне от +50 до +270 °С Вы легко приготовите стейки из мяса любой степени прожарки, пожарите рыбу, яйца, овощи или грибы и др., а так можете использовать АКО-30Н для подогрева бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины, например панини. Равномерное распределение тепла и мощный нагревательный элемент позволяют готовить очень быстро, а блюда получаются полезными. Используйте эту модель как закрытый контактный гриль, пресс для приготовления сэндвичей или открытую жарочную поверхность. Верхняя откидная ребристая (268x242 мм) и нижняя ребристая (300x300 мм) пластины из сплава чугуна обеспечат быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с обеих сторон. Гриль разогревается до максимальной температуры (+270 °С) не более чем за 20 минут. Сбалансированная верхняя пластина обеспечит комфортную

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1575
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	320
Глубина, мм	435
Высота, мм	262
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	1
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	рифленая
Структура рабочей поверхности	рифленая
Температура рабочей поверхности, °С	+270
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	аналоговое
Материал рабочей поверхности	Чугун
Время разогрева до рабочей температуры, мин	20
Вес нетто, кг	21
Вес в упаковке, кг	23
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	446x331x278
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	21000001696
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

работу оператора и исключит излишнюю деформацию продукта. Корпус АКО-30 выполнен из нержавеющей стали AISI 304. Высокое качество исполнения и надежные материалы позволяют использовать данный гриль на любой профессиональной кухне в интенсивном режиме. Для Вашего удобства имеются: лоток для сбора сока и жира, выделяющегося в процессе готовки; индикатор включения сети; стандартная вилка для подключения к однофазной электросети переменного тока с номинальным напряжением 220 В, частотой тока 50 Гц, имеющей заземляющий провод.	