

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

**Аппарат контактной обработки Abat
АКО-80Н**



(Цена со склада в г.Москва)

56 367 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Аппарат контактной обработки (жарочная поверхность) Abat АКО-80Н предназначен для непосредственной жарки мясных, рыбных и овощных блюд. Все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели. Терморегулятор позволяет поддерживать температуру воды от 30 С до 300 С. Поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. Может быть установлен на модуль нижний МН-03 700 серии.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1574
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	750
Высота, мм	475
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	комбинированная
Температура рабочей поверхности, °С	+270
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	аналоговое
Материал рабочей поверхности	Чугун
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Вес нетто, кг	93
Вес в упаковке, кг	111
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x900x600
Упаковка	ящик из оргалита
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно