

8 (800) 200-29-23

Поверхность жарочная Abat ГАКО-90П-С-00

Жарочная поверхность **Abat ГАКО-90П-С-00** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газ-контролем, пьезорозжигом, 2 лотками для сбора масла и регулируемыми по высоте ножками.

В комплект поставки входят подставка из нержавеющей стали и съемные форсунки под сжиженный газ.



Цена: 105000.00 руб.

Характеристики	
Высота	950 мм
Ширина	840 мм
Глубина	900 мм
Мощность	16 кВт
Природный	1961 Па
Сжиженный	2942 Па
Расход газа	
	Природный 1,695 м3/ч Сжиженный: 1,262 кг/ч
Подключение	газ



Давление газа	
	Природный 1961 Па Сжиженный: 2942 Па
Вес (без упаковки)	122 кг
Температурный режим	от 100 до 350 °C
Материал поверхности	сталь
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Размер жарочной поверхности	834х703 мм
Структура жарочной поверхности	комбинированная

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.