

Описание товара Гриль лавовый Abat ЭГЛ-40/1Н-

00



Описание

Лавовый гриль **Abat ЭГЛ-40/1Н-00** предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки на предприятиях общественного питания и торговли. Рабочий модуль представляет собой конструкцию коробчатой формы, на которую устанавливается столешница. Модель оснащена лавовыми камнями, жарочной решеткой, ванночкой для сбора для сбора остатков жира и масла и ножками. Облицовка гриля выполнена из нержавеющей стали, решётка изготовлена методом отливки из серого чугуна СЧ по ГОСТ 1412.

Особенности:

- Углубление в столешнице с поворотным блоком с нагревательными элементами
- Жарочные решётки установлены в защищающий от разбрызгивания короб над нагревательными элементами
- Ванночка для сбора остатков жира и масла на лицевой панели
- Рабочая температура жарочной поверхности поддерживается энергорегулятором автоматически за счёт изменения соотношения времени «включения-выключения»

Дополнительные характеристики:

- Размер жарочной поверхности: 395х650 мм
- Площадь жарочной поверхности: 0,22 м²
- Частота тока: 50 Гц
- Количество энергорегуляторов: 1 шт
- Рабочая температура на жарочной поверхности, не более: 320 °С
- Время разогрева жарочной поверхности, не более: 30 мин
- Корректированный по А уровень звуковой мощности, не более: 80 дБА

- Срок службы: 12 лет

Характеристики

Тип	настольная
Количество зон нагрева	1
Подключение	380 В
Температурный режим	320 °С
Структура жарочной поверхности	решетка
Лавовый	Да
Материал поверхности	чугун
Мощность	4.5 кВт
Ширина	401 мм
Глубина	750 мм
Высота	472 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.