

Описание товара Сковорода опрокидывающаяся

Abat ГСК-80-0,27-40



Описание

Опрокидывающаяся сковорода **Abat ГСК-80-0,27-40** предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов методом жарки, тушения, припускания, пассерования, приготовления на пару и во фритюре на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цельнотянутой сварной чашей, газ-контролем, пьезорозжигом, фиксацией ручки крышки в любом положении и регулируемые по высоте ножками.

Конструкция выполнена из высококачественной нержавеющей стали, боковая и задняя часть обшивки - из крашеного оцинкованного металла.

Особенности:

- Плавная регулировка температуры жарочной поверхности
- Нагрев осуществляется горелкой
- Дно чаши удерживает тепло в режиме приготовления
- Механизм подъема и опускания чаши для удобства очистки и обслуживания
- Откидная крышка

Дополнительные характеристики:

- Количество горелок: 1
- Время разогрева сковороды до 230 °С: 14 мин.
- Расход газа:
 - Природный: 1,481 м³/ч
 - Сжиженный: 1,104 кг/ч
- Давление газа:
 - Природный: 1961 Па

◦ Сжиженный: 2942 Па

- Толщина дна чаши: 10 мм
- Внутренние размеры чаши сковороды: 577x470x197 мм

Характеристики

Подключение	газ
Опрокидывание	ручное
Площадь пода чаши	0.27 м2
Объем чаши	40 л
Температурный режим	от 100 до 340 °С
Мощность	14 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	898 мм
Высота	950 мм
Вес (без упаковки)	110 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.