

**Предлагаем Вашему вниманию
мини-линию приготовления пищи "Абат"
отечественного производства**

- Предназначена для предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе;
- все элементы линии выполнены из нержавеющей стали;
- изготавливается как в напольном, так и настольном исполнении;
- возможно размещение в островном варианте;
- напряжение 220 / 380 В.



- В состав линии входят:
- фритюрница электрическая;
 - аппарат контактной обработки;
 - электромармит;
 - электроплита;
 - электроварка;
 - рабочая поверхность.

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Мощность, кВт | Технические параметры | Цена, руб. |
|--|------------------------|---------------|--|--------------|
| Фритюрница электрическая | | | <ul style="list-style-type: none"> • кол-во продукта, загружаемого в ванны: 1 кг; • вместимость ванн: 19,8 л; • темп-ра масла в жарочных ваннах: 50-200 °С; • время разогрева масла: 15 мин. | |
| Настольная | | | | |
| ЭФК-40/2Н | 400×700×470 | 7,5 | Количество ванн: 2 шт. | 55900 |
| ЭФК-80/2Н | 800×700×470 | 15,0 | Количество ванн: 2 шт. | 76900 |
| Аппарат контактной обработки (жарочная поверхность) | | | <ul style="list-style-type: none"> • рабочая температура жарочной поверхности: 270 °С; • время разогрева поверхности: 25 мин. | |
| Настольный | | | | |
| АКО-40Н | 400×700×470 | 4,5 | Площадь жарочной поверхности: 0,22 м ² | 39900 |
| АКО-80Н | 800×700×470 | 9,0 | Площадь жарочной поверхности: 0,44 м ² | 67900 |
| Электромармит | | | <ul style="list-style-type: none"> • раб. температура воздуха в ванне: 85 °С; • вместимость воды парогенератора: 4 дм²; • время разогрева воды: 25 мин. | |
| Настольный | | | | |
| ЭМК-40Н | 400×700×470 | 0,75 | Кол-во ванн: 2 шт. | 37400 |
| ЭМК-80/2Н | 800×700×470 | 1,5 | Кол-во ванн: 4 шт. | 57500 |

Ш – модели напольные со шкафом.

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Мощность, кВт | Технические параметры | Цена, руб. |
|--|---|---------------|---|---------------|
| Электроплита | <ul style="list-style-type: none"> размер конфорок: 250×250 мм; раб. температура на поверхности конфорок: 560 °С; | | <ul style="list-style-type: none"> время разогрева конфорок: 30 мин. | |
| Напольная | | | | |
| ЭПК-47ЖШ (4-х конфорочная с жарочным шкафом) | 800×700×850 | 16,2 | Площадь жарочной поверхности: 0,25 м ² | по запросу |
| ЭПК-47П (4-х конфорочная с подставкой) | 800×700×850 | 12,0 | Площадь жарочной поверхности: 0,25 м ² | по запросу |
| Настольная | | | | |
| ЭПК-27Н (2-х конфорочная) | 400×700×470 | 6,0 | Площадь жарочной поверхности: 0,125 м ² | 27000 |
| ЭПК-47Н (4-х конфорочная) | 800×700×470 | 12,0 | Площадь жарочной поверхности: 0,25 м ² | 44600 |
| Электровадка | <ul style="list-style-type: none"> кол-во продукта загружаемого в корзину: 12 кг; время разогрева воды: 30 мин. | | | |
| Настольная | | | | |
| ЭВК-40/1Н | 400×700×470 | 7,5 | Количество ванн: 1 шт | 59900 |
| ЭВК-80Н/2 | 800×700×470 | 15,0 | Количество ванн: 2 шт | 105900 |
| Рабочая поверхность | | | | |
| Настольная | | | | |
| РПК-40Н | 400×700×470 | — | — | 15560 |
| Стенд | | | | |
| МН-02 | 400×691×540 | — | Вес: 22 кг | 9390 |
| МН-03 | 800×691×540 | — | Вес: 25,8 кг | 14080 |

Ш – модели напольные со шкафом.

МН-02



МН-03



4-х конфорочная настольная
электроплита ЭПК-47Н