

**Коммерческое предложение от 04.02.2026****Гриль лавовый Abat ЭГЛ-40/1Н-00****Цена с НДС: 97 793 руб.****Артикул: 715926****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип установки</b>	настольная
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Количество зон нагрева</b>	1
<b>Структура жарочной поверхности</b>	решетка
<b>Материал поверхности</b>	чугун
<b>Мощность, кВт</b>	4.5
<b>Ширина, мм</b>	401
<b>Глубина, мм</b>	750
<b>Высота, мм</b>	472
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	45
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	49.5

Лавовый гриль [Abat ЭГЛ-40/1Н-00](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для жарки мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Модель оснащена лавовыми камнями, решеткой и ножками. Вулканическая лава равномерно распределяет жар по продукту и впитывает жир, образуя ароматный дымок. Материал облицовки - нержавеющая сталь, материал решетки - отливка серого чугуна СЧ по ГОСТ 1412.

*В комплект поставки входит съемная форсунка под сжиженный газ.*

**Технические характеристики:**

- Размер жарочной поверхности: 395x650 мм
- Площадь жарочной поверхности: 0,22 м<sup>2</sup>
- Частота тока: 50 Гц
- Количество энергорегуляторов: 1шт
- Рабочая температура на жарочной поверхности, не более: 320 °C
- Время разогрева жарочной поверхности, не более: 30 мин
- Корректированный по А уровень звуковой мощности, не более: 80 дБА
- Срок службы: 12 лет
- Углубление в столешнице с поворотным блоком с нагревательными элементами
- Жарочные решётки установлены в защищающий от разбрзгивания 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»

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.