COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Гриль лавовый Abat ЭГЛ-40/1Н-00

Цена с НДС: 97 794 руб.

Артикул: **715926**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	1
Структура жарочной поверхности	решетка
Материал поверхности	чугун
Мощность, кВт	4.5
Ширина, мм	401
Глубина, мм	750
Высота, мм	472
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	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 м2
- Частота тока: 50 Гц
- Количество энергорегуляторов: 1шт
- Рабочая температура на жарочной поверхности, не более: 320 ºС
- 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 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»

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