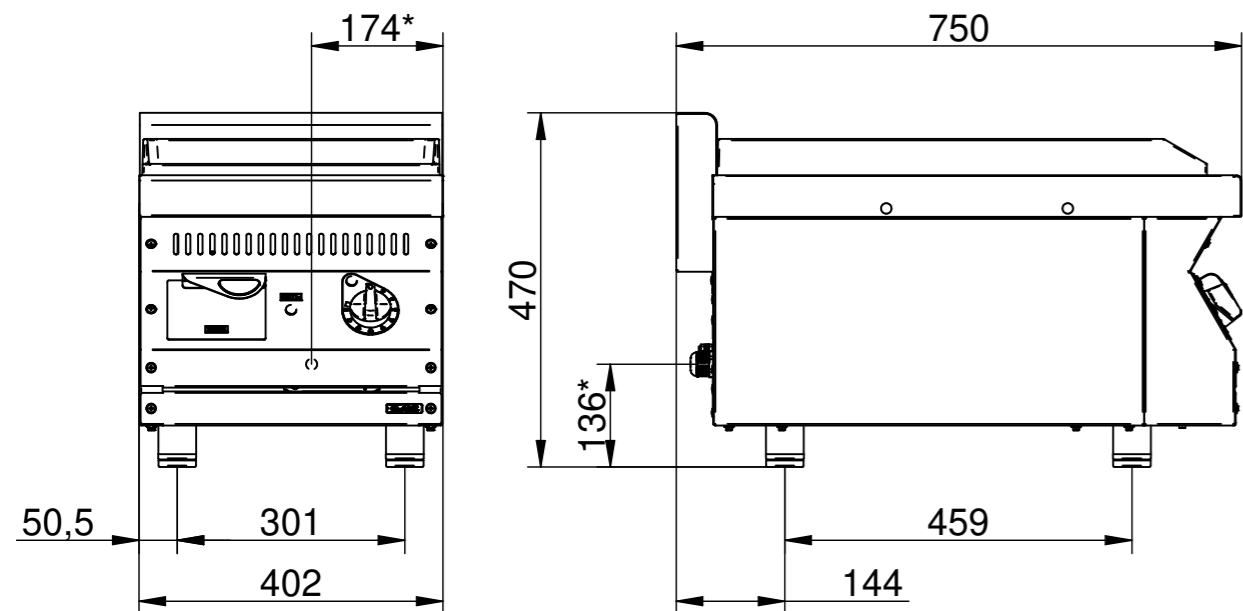
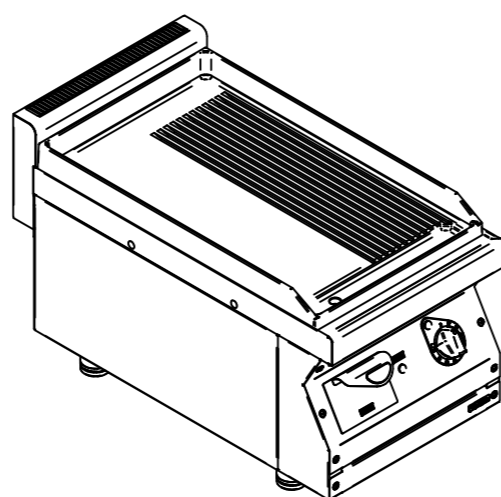


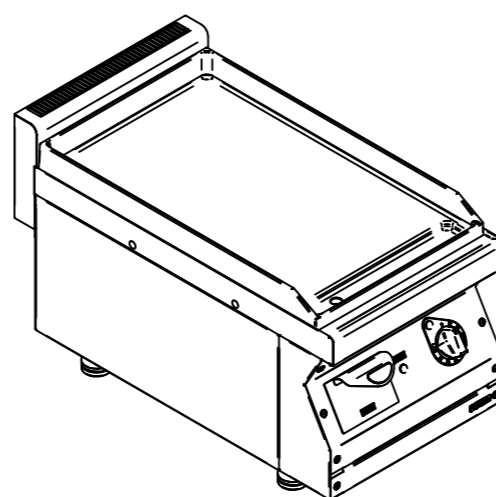
АКО-40/1Н-Ч



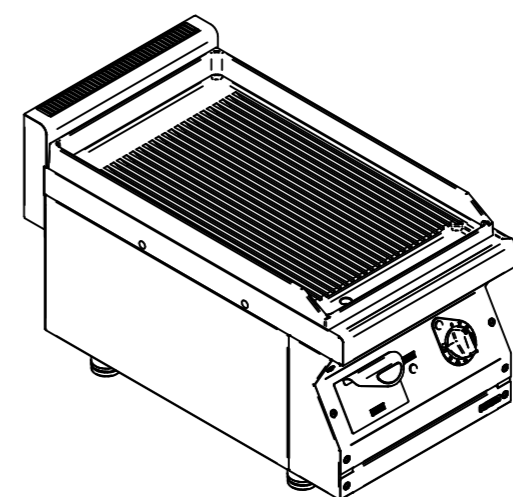
АКО-40/1Н-Ч-00



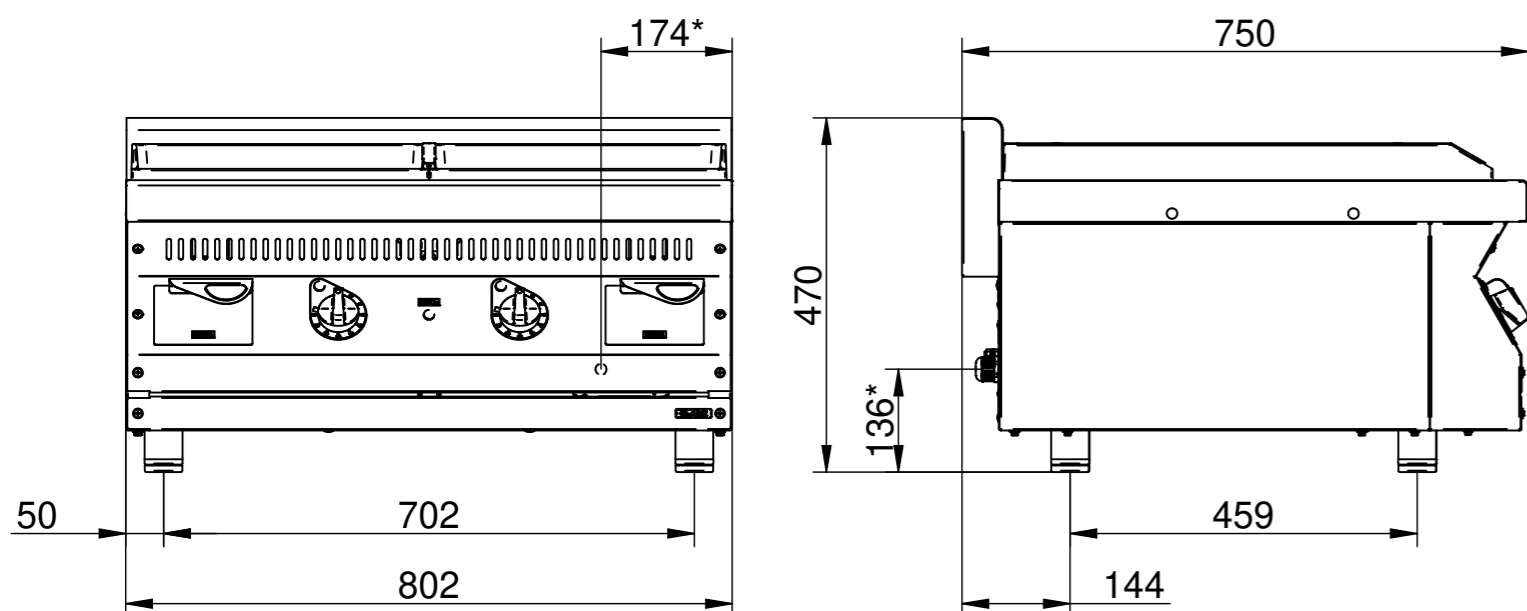
АКО-40/1Н-Ч-01



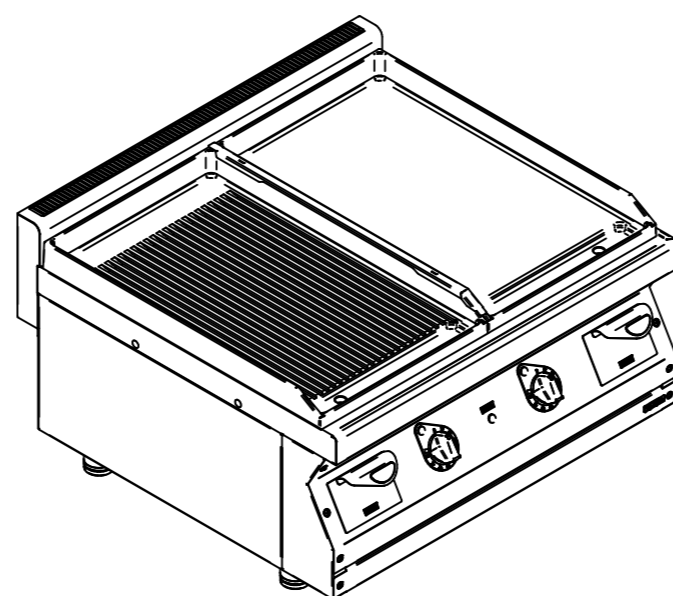
АКО-40/1Н-Ч-02



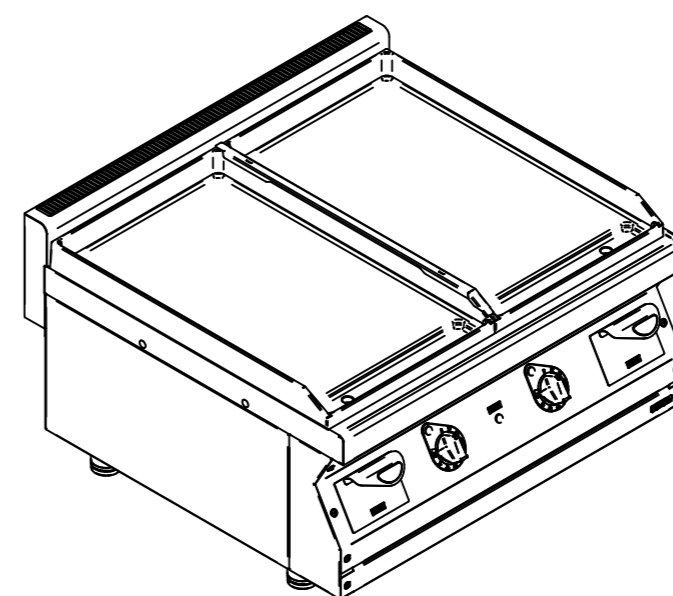
АКО-80/2Н-Ч



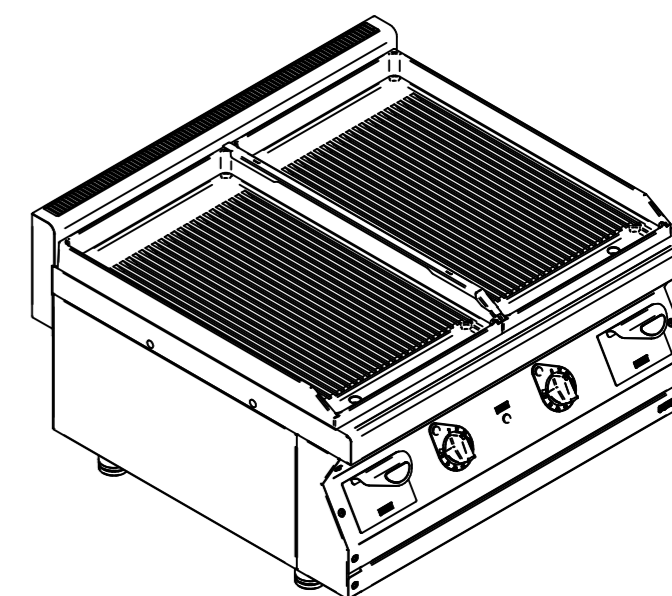
АКО-80/2Н-Ч-00



АКО-80/2Н-Ч-01



АКО-80/2Н-Ч-02



Аппараты контактной обработки типа АКО предназначены для приготовления пищи путем непосредственного контакта греющей поверхности с одной стороной обрабатываемого продукта.

Изделия используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

| Наименование параметра   | Величина параметра                 |              |               |              |              |              |
|--|------------------------------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
|  | АКО-80/                            |              |               | АКО-40/      |              |              |
|  | 2Н-Ч-00                            | 2Н-Ч-01      | 2Н-Ч-02       | 1Н-Ч-00      | 1Н-Ч-01      | 1Н-Ч-02      |
| Код изделия  | 2100000080401                      | 210000008868 | 2100000080406 | 210000000541 | 210000003668 | 210000003916 |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт                          | 9000                               |              |               | 4500         |              |              |
| Род тока   | трехфазный с нейтралью, переменный |              |               |              |              |              |
| Номинальное напряжение, В                                      | 400                                |              |               |              |              |              |
| Частота тока, Гц   | 50                                 |              |               |              |              |              |
| Размеры конфорки, мм   | 2x(395x650)                        |              |               | 395x650      |              |              |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                   | 2x0,22=0,44                        |              |               | 0,22         |              |              |
| Количество терморегуляторов, шт.                               | 2                                  |              |               | 1            |              |              |
| Потребляемая мощность жарочной поверхности, кВт                | 9                                  |              |               | 4,5          |              |              |
| Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более      | 270                                |              |               |              |              |              |
| Время разогрева конфорок до 270°С, мин, не более               | 25                                 |              |               |              |              |              |
| Масса, кг, не более  | 91                                 | 93           | 90            | 52           | 52           | 51           |
| Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более | 80                                 |              |               |              |              |              |
| Срок службы, лет   | 12                                 |              |               |              |              |              |

Примечание: \* - подвод электропитания