

Коммерческое предложение от 22.12.2024

Гриль для кур ATESY Командор-2/2М

Цена с НДС: 79 760 руб.

Артикул: **653595**

Под заказ



| | |
|-------------------------|---------------|
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °C | от 50 до 250 |
| Количество ТЭНов | 4 |
| Тип гриля | шампурный |
| Количество кур, шт | 10 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 4.5 |
| Ширина, мм | 963 |
| Глубина, мм | 508 |
| Высота, мм | 696 |
| Вес (без упаковки), кг | 45 |
| Вес (с упаковкой), кг | 50 |

Гриль для кур [ATESY Командор-2/2 М](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах). Модель оснащена 2 съёмными шампурами, каждый из которых рассчитан на 5 кур. Корпус и все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 430, двери - из закаленного термостойкого стекла.

Особенности:

- Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению 2 пар ТЭНов, расположенных на задней стенке гриля
- ТЭНовы имеют специальные отражатели, повышающие эффективность нагрева продукта
- Интенсивность нагрева регулируется терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели
- Одновременное вращение 2 шампуров осуществляется 1 электродвигателем
- Постоянная скорость вращения шампуров и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Шампур имеет 3 спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Внутренняя подсветка камеры
- Поддон для сбора жира в основании гриля
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля
- Дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения

Дополнительные характеристики:

- Количество шампуров: 2
- Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 / 1,7 кг): 10 / 8
- Время полного оборота вертела: 30 сек.
- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 80 до 100 мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.