

**Гриль для шаурмы АТЕSY
Шаурма-2-Эл-05-Оц (с ручным
приводом)**



(Цена со склада в г.Москва)

30 132 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Гриль для шаурмы Atesy Шаурма 2-Эл-05-Оц 05 поколения предназначен для жарки свиного, бараньего или куриного мяса, предварительно прошедшего процесс маринования, использованного для приготовления шаурмы, на предприятиях общественного питания. В стандартной поставке установка Шаурма 05-го поколения оснащена ручным приводом ножа. Электропривод ножа ЭПШ-01 поставляется отдельно и легко монтируется на установку. Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож и вращается при помощи ручного воротка около электронагревателей (ТЭНов) до его готовности. Инфракрасное излучение ТЭНов усиливается специальными отражателями, что существенно ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию. Установки Шаурма изготавливаются с двумя ТЭНами. Все элементы, контактирующие с пищей, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. В установке предусмотрено отдельное включение каждого ТЭНа, быстрый съем и установка ножа, разборная конструкция ножа для облегчения мойки. Особенности:

- Равномерное приготовление продукта обеспечивается за счет специальной изогнутой формы ТЭНов и оптимальной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19960
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	425x670x770
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	Без электропривода
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Количество зон нагрева	2
Материал корпуса	Оцинкованная сталь
Загрузка продукта, кг	20
Вес нетто, кг	16.8
Вес в упаковке, кг	18
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	620x470x370
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	304678
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

скорости вращения ножа; наличия отражателей тепла • Отдельное включение нагрева каждого ТЭНа • Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта • Защитный козырек препятствует перегреву электропривода, увеличивая срок его службы • Усилена нижняя шайба и штанга крепления ножа.