

**Гриль для кур АТЕSY
КОМАНДОР-2/5-Э**



(Цена со склада в г.Москва)

108 485 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Гриль для кур АТЕSY Командор-2/5-Э используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах). Модель оснащена 2 рядами шампуров: 3 дальних шампура предназначены для жарки кур, 2 ближних - для поддержания готовых кур в горячем состоянии. 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 3 пар ТЭНов, расположенных на задней стенке гриля ТЭНов имеют специальные отражатели, повышающие эффективность нагрева продукта Интенсивность нагрева регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели Одновременное вращение 5 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, исключая проворачивание кур во время приготовления Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28197
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+250
Исполнение	Шампурный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	7,3
Ширина, мм	945
Глубина, мм	560
Высота, мм	825
Вместимость тушек, шт	25
Количество шампуров/садков, шт	5
Количество ТЭНов	6
Вес нетто, кг	52,8
Вес в упаковке, кг	60
Код производителя	294262
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

шампура из гриля 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: 5 Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 / 1,7 кг): 25 / 20 Время полного оборота вертела: 30 сек. Время приготовления при полной загрузке камеры: от 80 до 100 мин.