

**Коммерческое предложение от 10.05.2024****Гриль для кур ATESY Командор-2/5Э****Цена с НДС: 103 319 руб.****Артикул: 794901****Под заказ**

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Страна-производитель    | Россия        |
| Температурный режим, °C | от 50 до 250  |
| Количество ТЭНов        | 6             |
| Тип гриля               | шампурный     |
| Количество кур, шт      | 25            |
| Тип подключения         | электричество |
| Подключение, В          | 220           |
| Мощность, кВт           | 7.3           |
| Ширина, мм              | 930           |
| Глубина, мм             | 560           |
| Высота, мм              | 825           |
| Вес (без упаковки), кг  | 52.8          |
| Вес (с упаковкой), кг   | 60.8          |

Гриль для кур [ATESY 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
- ТЭНы 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, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку 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.

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

Цены указаны с учетом НДС.