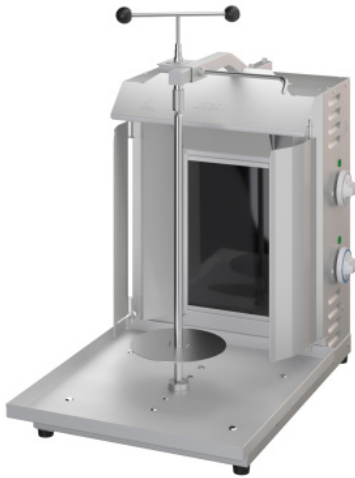


Гриль для шаурмы АТЕSY
Шаурма-2-ИК-06-Н



(Цена со склада в г.Москва)

56 628 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Гриль для шаурмы Atesy Шаурма-2-ИК-06-Н 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: Нагревательный элемент из стеклокерамики быстро нагревается и остывает, что позволяет увеличить скорость обслуживания

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39928
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	452x670x770
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	Без электропривода
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Количество зон нагрева	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Загрузка продукта, кг	20
Вес нетто, кг	28
Вес в упаковке, кг	42
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	783x515x352
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	329323
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

,а также сэкономить энергозатраты Наличие отражателей тепла компенсирует потери тепла и ускоряет процесс приготовления Отдельное включение нагрева каждого нагревателя позволяет готовить различный объем продуктов Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта Нагревательный элемент из стеклокерамики упрощает санитарную обработку оборудования Защитный козырек препятствует обжиганию рук или перегреву электропривода, увеличивая срок его службы Усилена штанга крепления ножа