

**Гриль для шаурмы ATESY
Шаурма-3-Эл-05-Н (с ручным
приводом)**



(Цена со склада в г.Москва)

43 838 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Гриль для шаурмы Atesy Шаурма 3-Эл-05-Н 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 3-Эл-05-Н изготавливаются с тремя 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	19961
Производитель	ATESY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	425x670x926
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	Без электропривода
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	4,5
Количество зон нагрева	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Загрузка продукта, кг	30
Вес нетто, кг	19
Вес в упаковке, кг	22
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	304372
Статус в Москве	под заказ 3 дня
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.