

Аппарат для шаурмы Кобор GM-2



(Цена со склада в г.Москва)

25 047 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат Кобор GM-2 предназначен для приготовления мясного блюда — шаурма. Аппараты для приготовления шаурмы повсеместно используются в системе уличной торговли. Способ жарки мяса заключается в нанизывании мясной вырезки на нож, расположенный вертикально и вращающийся вокруг своей оси в непосредственной близости от нагревательных спиралей, что позволяет добиться качественного прожаривания и избежать возможности пригорания к жарочным поверхностям. Вращение шампура осуществляется вручную. Также шампур имеет регулировку высоты под мясо до 480 мм и регулировку расстояния до нагревательных спиралей. Жарка мяса производится при помощи 2-х нагревательных спиралей, имеющие плавную бесступенчатую регулировку уровня нагрева. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали. Регулируемая полезная высота для приготовления - 480 мм. Способ вращения шампура - ручной. Максимальный диаметр мяса - 550 мм.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	5119
Производитель	КОВОР
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	510х670х700
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Загрузка продукта, кг	30
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	415х585х725
Код производителя	190192
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700