

**Гриль-шашлычница АТЕSY ЧЕГЕТ
ГШК-4.3-02**



(Цена со склада в г.Москва)

85 839 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Гриль-шашлычница АТЕSY ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления шашлыков из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена терморегулятором, расположенным на передней панели и позволяющим плавно регулировать интенсивность нагрева. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, садки - из нержавеющей прутка. Особенности: Гриль карусельного типа. Позволяет приготовить шашлык как с копчением, так и без него. Способен заменить собой мангал на профессиональной кухне ресторана, бара или точки фаст-фуд. 2 режима работы: Жар (от 50 до 250 °С) Жар + Дым (от 50 до 250 °С) 4 легкоъемных садка для размещения продукта. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая поворот при несимметричной загрузке. Садки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать продукт в 2 ряда и прожаривать его со всех сторон. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. 4 таймера: по одному на каждый садок. Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с продукта, на дне рабочей камеры. Лоток для размещения щепы в дымогенератор на передней панели. Дымогенератор не дает

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29576
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	640x485x530
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,65
Количество шампуров/садков, шт	4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	35
Вес в упаковке, кг	38
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x510x545
Упаковка	деревянный поддон, полиэтилен
Код производителя	320889
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении, и не требует применения систем искрогашения Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления

Замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие двери в процессе работы гриля При открывании двери дымогенератор выключается для снижения дымовыделения через открытую дверь Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающую касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии

Преимущества: Не тратите время на нанизывание продукта на шампур - просто уложите продукт в люльки и установите время приготовления Встроенный дымогенератор, работающий на щепе, придаст вкус копчения продукту Высокая производительность гриля при малых габаритах расширяет сегменты использования Контроль времени приготовления продукта в каждой люльке по таймеру гарантирует высокий результат

Стеклопанельная дверь и подсветка рабочей камеры позволяют визуально контролировать процесс приготовления Можно приготовить любое блюдо: шашлык, ребра, крылья или овощи Дверь имеет замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие Дымогенератор отключается при открывании двери, что уменьшает дымовыделение Люльки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать шашлык в два ряда и прожаривать его со всех сторон Таймеры на 60 минут позволяют готовить продукт с любым временем готовки Дымогенератор не дает искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении и исключает применение системой искрогашения Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающую касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии

Дополнительные характеристики: Максимальная загрузка: 3 кг Диапазон установки температуры в камере: от 50 до 250 °C Диапазон установки таймера: от 10 до 60 минут (или непрерывно)