

Коммерческое предложение от 16.12.2025**Гриль для кур ATESY Командор-4Э-Т****Цена с НДС: 66 498 руб.****Артикул: 540643****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 250
Количество ТЭНов	3
Тип гриля	карусельный
Количество кур, шт	8
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	630
Глубина, мм	465
Высота, мм	505
Вес (без упаковки), кг	25
Вес (с упаковкой), кг	27.5

Гриль для кур [ATESY Командор-4Э-Т](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов питания. Модель оснащена 4 легкоъемными садками (люльками), вращающимися вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, садки для кур - из нержавеющей прутка, двери - из закаленного термостойкого ударопрочного стекла.

Особенности:

- Позволяет готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры
- Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот
- Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели
- Таймер (от 15 до 120 мин.) автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал по окончании установленного времени

- Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур, на дне рабочей камеры
- Двери фиксируются магнитными защелками в закрытом положении
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

Дополнительные характеристики:

- Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая): 8
- Количество садков: 4
- Время полного оборота садков: 95 сек.
- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 60 до 70 мин.
- Мощность ТЭНа: 1,2 кВт

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

Цены указаны с учетом НДС.