

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Гриль для шаурмы ATESY Шаурма 4-Эл-05-Оц

Цена с НДС: 49 559 руб.

Артикул: **923608**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	4
Загрузка, кг	30
Привод	ручной
Тип нагрева	Инфракрасный
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	425
Глубина, мм	670
Высота, мм	1082
Вес (без упаковки), кг	21.4
Вес (с упаковкой), кг	23.5

Электрический гриль [ATESY Шаурма 4-Эл-05-Оц](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма). Модель оснащена 4 трубчатыми электронагревателями (ТЭНами). Корпус выполнен из оцинкованной стали, все элементы, контактирующие с пищей - из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Особенности:

- Ручной привод - вращение ножа с мясом осуществляется вручную
- Возможность установки электропривода ЭПШ-01 (приобретается отдельно) для автоматического вращения ножа с мясом
- Принцип действия заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около ТЭНов - прожаренный слой мяса срезается остро заточенным ножом и сразу же используется для приготовления блюда
- Равномерное приготовление продукта обеспечивается за счет специальной изогнутой формы ТЭНов, оптимальной скорости вращения ножа и наличия отражателей тепла
- Инфракрасное излучение ТЭНов усиливается специальными отражателями, что существенно ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Отдельное включение нагрева каждого ТЭНа

- Усилена нижняя шайба и штанга крепления ножа
- Защитный козырек препятствует перегреву электропривода, увеличивая срок его службы
- Быстрый съём и установка ножа
- Разборная конструкция ножа для облегчения мойки
- Отличается высокой производительностью, простотой и надёжностью в эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Время приготовления при полной загрузке: 45 мин.

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

Цены указаны с учетом НДС.