

Коммерческое предложение от 07.11.2025

Шашлычница KAYMAN ГШЭ-4-ГД A

Цена с НДС: 78 438 руб.

Артикул: **542257**



Под заказ

| Гарантия | 12 мес. |
|------------------------|---------------|
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.7 |
| Ширина, мм | 640 |
| Глубина, мм | 485 |
| Высота, мм | 530 |
| Вес (без упаковки), кг | 35 |
| Вес (с упаковкой), кг | 38 |

Шашлычница <u>Grill Master ФЗШЭ</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для жарки шашлыков из мяса, птицы, рыбы и овощей. Подъёмная крыша регулирует уровень тепловой обработки продукта. Изделие оснащено дымогенератором, насадками с таймерами и дверцей с замком. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка:
 - ∘ Садок: 2 порции по 0,4 кг
 - ∘ Общая: 8 порций / 3,2 кг
- Диапазон температуры в камере: от 50 до 250 °C
- Диапазон установки таймера: от 10 до 60 минут
- Габариты в упаковке: 700x510x545 мм
- Гриль карусельного типа
- 2 режима работы:
 - ∘ Жар
 - ∘ Жар + Дым
- Контроль температуры в камере
- Дымогенератор работает на щепе фруктовых пород древесины
- Крышка дымогенератора закрывается при открывании двери, исключая возгорание щепы, и открывается при закрывании двери, обеспечивая свободную подачу дыма в камеру
- Уплотнитель двери препятствует выходу дыма из камеры в помещение кухни
- Световое и звуковое оповещение о готовности продукта
- Подсветка рабочей камеры
- Фиксатор двери в открытом состоянии обеспечивает удобство и безопасность загрузки/ разгрузки продукта и

исключает ожог рук повара при самопроизвольном закрытии горячей двери

• Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с продукта

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.