

Коммерческое предложение от 16.05.2026

Гриль для шаурмы Grill Master 11315

Цена с НДС: 60 000 руб.

Артикул: **194793**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	3
Загрузка, кг	100
Привод	ручной
Тип нагрева	Уголь
Ширина, мм	556
Глубина, мм	798
Высота, мм	1224
Вес (без упаковки), кг	175
Вес (с упаковкой), кг	190

Гриль [Grill Master 11315](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления шаурмы из свиного, говяжьего, бараньего и куриного мяса. Модель оснащена 3 зонами нагрева, подом, сводом, вертикальным шампуром и лотком для сбора жира и остатков продуктов. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь, материал колосника - чугун, материал отделки боковых стенок - огнеупорный кирпич.

Технические характеристики:

- Тип нагрева: уголь
- Рабочая длина шампура: 765 мм
- Вес одновременно приготавливаемого мяса: 20 кг
- Количество колосниковых решеток: 3 шт.
- Габариты в упаковке:
 - Ящик 1: 630x800x1230 мм
 - Ящик 2: 750x500x500 мм
- Вес в упаковке:
 - Ящик 1: 57 кг
 - Ящик 2: 17 кг
- Центральный шампур с регулировкой размещения диска-упора
- Ручное вращение центрального шампура
- Шамотный кирпич работает как дополнительный аккумулятор тепла

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