

**Коммерческое предложение от 18.01.2026****Гриль для кур ATESY Командор-2/5Э****Цена с НДС: 111 585 руб.****Артикул: 794901****Есть в наличии**

<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Температурный режим, °С</b>	от 50 до 250
<b>Количество ТЭНов</b>	6
<b>Тип гриля</b>	шампурный
<b>Количество кур, шт</b>	25
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	7.3
<b>Ширина, мм</b>	930
<b>Глубина, мм</b>	560
<b>Высота, мм</b>	825
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	52.8
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	60.8

Гриль для кур [ATESY Командор-2/5-Э](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания целых тушек кур на вертелеах (шампурах). Модель оснащена 2 рядами шампуроов: 3 дальних шампуроов предназначены для жарки кур, 2 ближних - для поддержания готовых кур в горячем состоянии. Корпус и все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 430, двери - из закаленного термостойкого стекла.

**Особенности:**

- Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению 3 пар ТЭНов, расположенных на задней стенке гриля
- ТЭНЫ имеют специальные отражатели, повышающие эффективность нагрева продукта
- Интенсивность нагрева регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели
- Одновременное вращение 5 шампуроов осуществляется 1 электродвигателем
- Постоянная скорость вращения шампуроов и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Шампур имеет 3 спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Специальный узел вращения и поддержки шампуроа обеспечивает быструю установку и выемку шампуроа из гриля
- Поддон для сбора жира в основании гриля
- В положении открытых дверей шампуроы с курами легко вынимаются из гриля
- Дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения

**Дополнительные характеристики:**

- Количество шампуроов: 5
- Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 / 1,7 кг): 25 / 20
- Время полного оборота вертела: 30 сек.
- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 80 до 100 мин.

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

Цены указаны с учетом НДС.