

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

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

Гриль для кур [ATESY Командор-2/5-Э](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах). Модель оснащена 2 рядами шампуров: 3 дальних шампура 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 шампуров осуществляется 1 электродвигателем
- Постоянная скорость вращения шампуров 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 шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Поддон для сбора жира в основании гриля
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля
- Дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения

Дополнительные характеристики:

- Количество шампуров: 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.