COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Гриль для кур ATESY Командор-2/5Э

Цена с НДС: 106 946 руб.

Артикул: **794901**

Под заказ



Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	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.