

Коммерческое предложение от 04.05.2026

Гриль для кур ATESY Командор-2/1М

Цена с НДС: 57 956 руб.

Артикул: **764408**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °C | от 50 до 250 |
| Количество ТЭНов | 3 |
| Тип гриля | шампурный |
| Количество кур, шт | 5 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3 |
| Ширина, мм | 963 |
| Глубина, мм | 508 |
| Высота, мм | 416 |
| Вес (без упаковки), кг | 30 |
| Вес (с упаковкой), кг | 32 |

Гриль для кур [ATESY Командор-2/1 М](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре). Модель оснащена 1 съёмным шампуром, рассчитанным на 5 кур. 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 ТЭНов, расположенных на задней стенке гриля
- ТЭНовы имеют специальные отражатели, повышающие эффективность нагрева продукта
- Интенсивность нагрева регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели
- Вращение шампура осуществляется электродвигателем
- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Шампур имеет 3 спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Внутренняя подсветка камеры
- Поддон для сбора жира в основании гриля

- В положении открытых дверей шампур с курами легко вынимается из гриля
- Дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения

Дополнительные характеристики:

- Количество шампуров: 1
- Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 / 1,7 кг): 5 / 4
- 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.