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-2/5 газ

Цена с НДС: 200 346 руб.

Артикул: **777425**

Уточняйте



Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Тип гриля	шампурный
Количество кур, шт	20
Газовая мощность	11 кВт
Ширина, мм	1060
Глубина, мм	570
Высота, мм	980
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	92

Гриль для кур ATESY Командор-2/5 газ 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 газовых горелок, расположенных на задней стенке гриля
- Интенсивность нагрева каждой горелки регулируется ручками, расположенными на передней панели
- Одновременное вращение шампуров осуществляется 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 шампуров из гриля
- Работает на сжиженном газе (баллонном) по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора
- 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 приготовления при полной загрузке камеры: от 70 до 90 мин.
- Номинальное давление газа в магистрали: 360 кПа
- Расход газа: 0,85 кг/ч

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