

Коммерческое предложение от 17.02.2026

Гриль прижимной ATESY Маэстро ГК-1/1.55Г

Цена с НДС: 4 593 руб.

Артикул: 374863

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	1
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	гладкая
Размер нижней рабочей поверхности, мм	250x220
Материал жарочной поверхности	сталь
Размер верхней рабочей поверхности, мм	250x220
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.55
Ширина, мм	250
Глубина, мм	423
Высота, мм	210
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Прижимной гриль [ATESY Маэстро ГК-1/1.55Г](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и овощей, а также для приготовления горячих бутербродов, сэндвичей и панини благодаря их одновременному поджариванию с двух сторон. Модель оснащена терморегулятором и индикаторной лампой. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, жарочные поверхности - из углеродистой стали.

В комплект поставки входит щетка для очистки жарочных поверхностей.

Особенности:

- Высокая скорость приготовления благодаря одновременному нагреву продукта с 2-х сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза
- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Блюдо получается сочным, т.к. белок продукта моментально коагулируется и не позволяет вытекать жиру и соку во время жарки - на выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат
- ТЭНЫ, расположенные в верхней и нижней жарочных поверхностях, осуществляют их нагрев

- Прижимная пружина, позволяющая регулировать давление верхней жарочной поверхности и обеспечивающая адаптацию к различной толщине продукта
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Рифленая поверхность позволяет формировать полоски-гриль и клетки-гриль
- Легкосъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира с передней стороны жарочной поверхности
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности для предотвращения загрязнения рабочего места

Дополнительные характеристики:

- Мин. время разогрева до температуры 250 °C: 15 мин.

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

Цены указаны с учетом НДС.