COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Гриль для шаурмы INOKSAN INO-PDE503

Цена с НДС: 394 287 руб.

Артикул: **289596**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	5
Загрузка, кг	90
Привод	электрический
Тип нагрева	Керамический
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	632
Глубина, мм	772
Высота, мм	1132
Вес (без упаковки), кг	51
Вес (с упаковкой), кг	56.1

Гриль INOKSAN INO-PDE503 используется для автоматического обжаривания мяса, используемого для приготовления шаурмы. Мясная вырезка насаживается на вертикальный вращающийся шампур в оптимальной близости к нагревательным элементам, обеспечивая идеальное прожаривание и исключая пригорание. Круговые нагревательные элементы, скрытые под керамическим стеклом с высокой теплопроводностью, способствуют равномерному приготовлению мяса.

Устойчивый к негативному влиянию внешних факторов корпус из нержавеющей стали отвечает за долговечность оборудования.

Особенности:

- Горизонтальные керамические нагревательные элементы (5 рядов по 3 элемента), регулируемые по отдельности
- Поддержка расстояния, установленного для нагревательных приборов, в зависимости от наклонной работы вертела с мясом
- Керамостекло предотвращает расплескивание жира на нагревательные приборы
- Сушильный лист и поддон для сбора масла
- Лопатка из нержавеющей стали с бакелитовой рукояткой
- Мотор в нижней части
- Регулирование расстояния между нагревательными приборами и мясом

- Вплавленная розетка для электрического ножа для разделки донера/кебаба

Дополнительные характеристики:

- Вместимость мяса: 75-90 кг

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