

Гриль прижимной АТЕSY Маэстро ГК-1/1.55P

Прижимной гриль **АТЕSY Маэстро ГК-1/1.55P** 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
- Рифленные поверхности позволяют 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



Цена: 19170 руб.

Характеристики	
Высота	210 мм
Ширина	250 мм
Глубина	423 мм
Мощность	1.55 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	10 кг
Температурный режим	от 50 до 250 °C

Характеристики

Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	1
Структура нижней поверхности	рифленая
Материал жарочной поверхности	сталь
Структура верхней поверхности	рифленая
Размер нижней рабочей поверхности	250x280 мм
Размер верхней рабочей поверхности	220x250 мм
Мин. время разогрева до температуры 250 °С	15 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23