

Гриль-шашлычница АТЕSY ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02

Гриль-шашлычница **АТЕSY ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления шашлыков из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена терморегулятором, расположенным на передней панели и позволяющим плавно регулировать интенсивность нагрева. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, садки - из нержавеющей прутка.



Особенности:

- Гриль карусельного типа
- Позволяет приготовить шашлык как с копчением, так и без него
- Способен заменить собой мангал на профессиональной кухне ресторана, бара или точки фаст-фуд
- 2 режима работы:
 - Жар (от 50 до 250 °С)
 - Жар + Дым (от 50 до 250 °С)
- 4 легкоъемных люльки для размещения продукта
- Люльки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение люлек во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке
- Люльки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать продукт в 2 ряда и прожаривать его со всех сторон
- Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры
- Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта
- 4 таймера: по одному на каждую люльку
- Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с продукта, на дне рабочей камеры
- Лоток для размещения щепы в дымогенератор на передней панели
- Дымогенератор не дает искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении, и не требует применения систем искрогашения
- Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления
- Замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие двери в процессе работы гриля
- При открывании двери дымогенератор выключается для снижения дымовыделения через открытую дверь
- Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающую касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии
- Тип упаковки: на деревянном поддоне в стрейч-пленке

Преимущества:

- Не тратьте время на нанизывание продукта на шампур - просто уложите продукт в люльки и установите время приготовления
- Встроенный дымогенератор, работающий на щепе, придаст вкус копчения продукту
- Высокая производительность гриля при малых габаритах расширяет сегменты использования
- Контроль времени приготовления продукта в каждой люльке по таймеру гарантирует высокий результат

- Стеклопанель и подсветка рабочей камеры позволяют визуально контролировать процесс приготовления
- Можно приготовить любое блюдо: шашлык, ребра, крылья или овощи
- Дверь имеет замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие
- Дымогенератор отключается при открывании двери, что уменьшает дымовыделение
- Люльки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать шашлык в два ряда и прожаривать его со всех сторон
- Таймеры на 60 минут позволяют готовить продукт с любым временем готовки
- Дымогенератор не дает искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении и исключает применение системой искрогашения
- Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающую касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии

Цена: 62250 руб.

Характеристики	
Вес	35 кг
Габариты	640x485x530 мм
Напряжение	220 В
Макс. загрузка	3 кг
Вес с упаковкой	38 кг
Габариты в упаковке	700x510x545 мм
Потребляемая мощность	3,65 кВт
Диапазон установки таймера	от 10 до 60 минут (или непрерывно)
Диапазон установки температуры в камере	от 50 до 250 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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