

## Гриль для кур АТЕSY Командор-5Э-Т

Гриль для кур **АТЕSY Командор-5Э-Т** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов питания. Модель оснащена 4 легкоъемными садками (люльками), вращающимися вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, садки для кур - из нержавеющей стали, двери - из закаленного термостойкого ударопрочного стекла.



### Особенности:

- Позволяет готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры
- Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот
- Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели
- Таймер (до 120 мин.) автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал по окончании установленного времени
- Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур, на дне рабочей камеры
- Двери фиксируются магнитными защелками в закрытом положении
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

**Цена: 49290 руб.**

Характеристики	
Высота	530 мм
Ширина	860 мм
Глубина	465 мм
Тип гриля	карусельный
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Мощность ТЭНа	2 кВт
Количество кур	12

Характеристики	
Вес (с упаковкой)	40 кг
Количество ТЭНов	3
Вес (без упаковки)	33 кг
Количество садков	4
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Страна-производитель	Россия
Электрическая мощность	6 кВт
Время полного оборота садков	95 сек.
Время приготовления при полной загрузке камеры	от 60 до 70 мин.
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	12

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**