

## Гриль для шаурмы Кобор GM-3

Гриль для шаурмы **Кобор GM-3** используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжарки большого количества различных видов мяса и птицы для приготовления начинки из рубленного мяса для шаурмы и других блюд. Боковые держатели позволяют использовать шампура для приготовления шашлыка и кебабов. Модель оснащена 3 ТЭНами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Шампура в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

### Особенности:

- Плавная регулировка мощности нагрева
- Регулируемое расстояние между ТЭНами и мясом



**Цена: 27680 руб.**

Характеристики	
Высота	1000 мм
Привод	ручной
Ширина	510 мм
Глубина	670 мм
Мощность	6 кВт
Подключение	220 В
Длина вертела	740 мм
Страна-производитель	Россия
Максимальная загрузка	40 кг
Количество зон нагрева	3 шт.
Максимальный диаметр мяса	540 мм

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**