

Описание товара Гриль для кур КАУМАН ГЭ-5Ш

А



Описание

Гриль для кур **КАУМАН ГЭ-5Ш А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов питания. Модель оснащена 5 съёмными шампурами и ТЭНами, расположенными на задней стенке камеры. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, все внутренние элементы, соприкасающиеся с продуктами - из пищевой нержавеющей стали, двери - из термостойкого стекла.

Особенности:

- Приготовление за счет инфракрасного излучения
- 3 шампура для жарки + 2 шампура для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- ТЭНы с отражателем, повышающим эффективность и равномерность нагрева продукта
- Терморегулятор для плавной регулировки интенсивности нагрева верхней пары ТЭНов
- Средняя и нижняя пары ТЭНов включаются выключателями
- Один электродвигатель для одновременного вращения шампуров
- Поддон для сбора жира

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1000x520x1000 мм

Характеристики

Тип гриля	шампурный
Количество кур	от 20 до 25
Количество ТЭНов	6

Температурный режим	от 50 до 250 °С
Подключение	электричество
Электрическая мощность	7.3 кВт
Напряжение	220 В
Ширина	945 мм
Глубина	560 мм
Высота	825 мм
Вес (без упаковки)	52.8 кг
Вес (с упаковкой)	60.8 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.