

Описание товара Гриль для кур КАУМАН ГЭ-2Ш

А



Описание

Гриль для кур **КАУМАН ГЭ-2Ш А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов питания. Модель оснащена 2 съемными 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
- ТЭНы с отражателем, повышающим эффективность и равномерность нагрева продукта
- Терморегуляторы для плавной регулировки интенсивности нагрева
- Один электродвигатель для одновременного вращения шампуров
- Поддон для сбора жира
- Внутренняя подсветка камеры

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 963x508x696 мм

Характеристики

Тип гриля	шампурный
Количество кур	от 8 до 10
Количество ТЭНов	4
Температурный режим	от 50 до 250 °С

Подключение	электричество
Электрическая мощность	4.5 кВт
Напряжение	220 В
Ширина	963 мм
Глубина	508 мм
Высота	696 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	50 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.