

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Гриль для кур ATESY Командор-4Э

Цена с НДС: 59 167 руб.

Артикул: **189089**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °C | от 50 до 250 |
| Количество ТЭНов | 3 |
| Тип гриля | карусельный |
| Количество кур, шт | 8 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.6 |
| Ширина, мм | 640 |
| Глубина, мм | 475 |
| Высота, мм | 505 |
| Вес (без упаковки), кг | 25 |
| Вес (с упаковкой), кг | 33 |

Гриль для кур [ATESY Командор-4Э](#) 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 прутка, 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 терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели
- 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

Дополнительные характеристики:

- Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая): 8
- Количество садков: 4
- Время полного оборота садков: 95 сек.
- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 60 до 70 мин.
- Мощность ТЭНа: 1,2 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.