

Описание товара Гриль для кур KAYMAN ГЭ-4С12-Т А



Описание

Гриль для кур **KAYMAN ГЭ-4С12-Т А** 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, и ТЭНами, расположенными на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, садки для кур - из нержавеющей прутка, двери - из закаленного термостойкого стекла.

В комплект поставки входит поддон для сбора влаги и жира.

Особенности:

- Таймер до 120 мин., отключающий нагрев камеры по окончании установленного времени со звуковым сигналом
- ТЭНы для инфракрасного излучения с отражателем, повышающим эффективность нагрева продукта
- Терморегулятор для плавной регулировки интенсивности нагрева
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот
- Магнитная защелка для фиксации двери в закрытом положении
- Возможность легко вынимать садки с курами при открытой двери

Дополнительные характеристики:

- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 60 до 70 мин.
- Габариты в упаковке: 800x500x580 мм

Характеристики

Тип гриля	карусельный
Количество кур	12
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Подключение	электричество
Электрическая мощность	6 кВт
Напряжение	220 В
Ширина	860 мм
Глубина	465 мм
Высота	530 мм
Вес (без упаковки)	33 кг
Вес (с упаковкой)	38 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.