

Грили, витрины для кур



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru

НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-4Э предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 8 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении дверь фиксируется магнитной защелкой. Угол и положение открытой двери не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



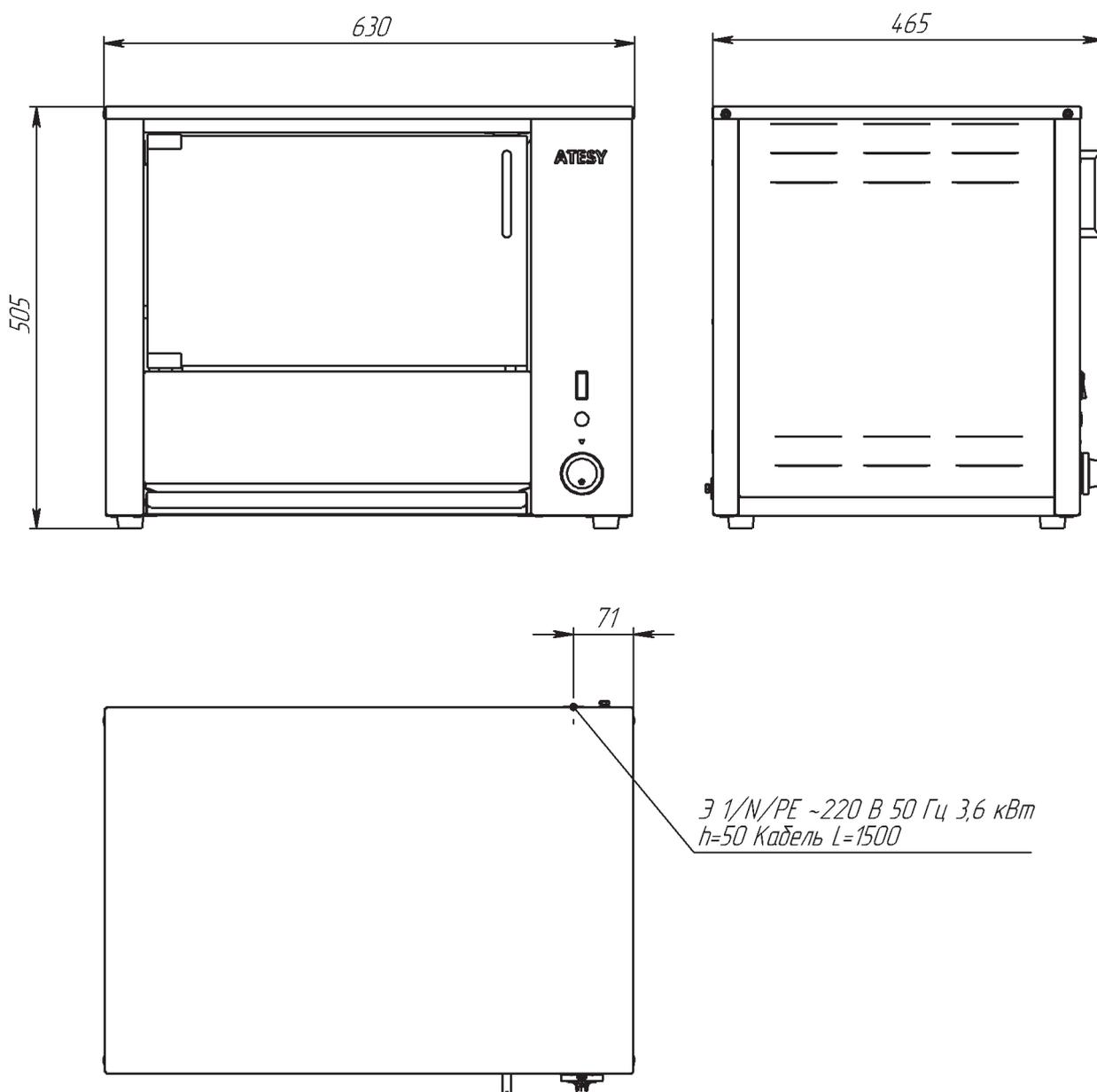
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД
ГРИЛИ И ВИТРИНЫ ДЛЯ КУР
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-4Э (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	640×475×505
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	8
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	25

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-4Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 8 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкосъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении дверь фиксируется магнитной защелкой. Угол и положение открытой двери не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



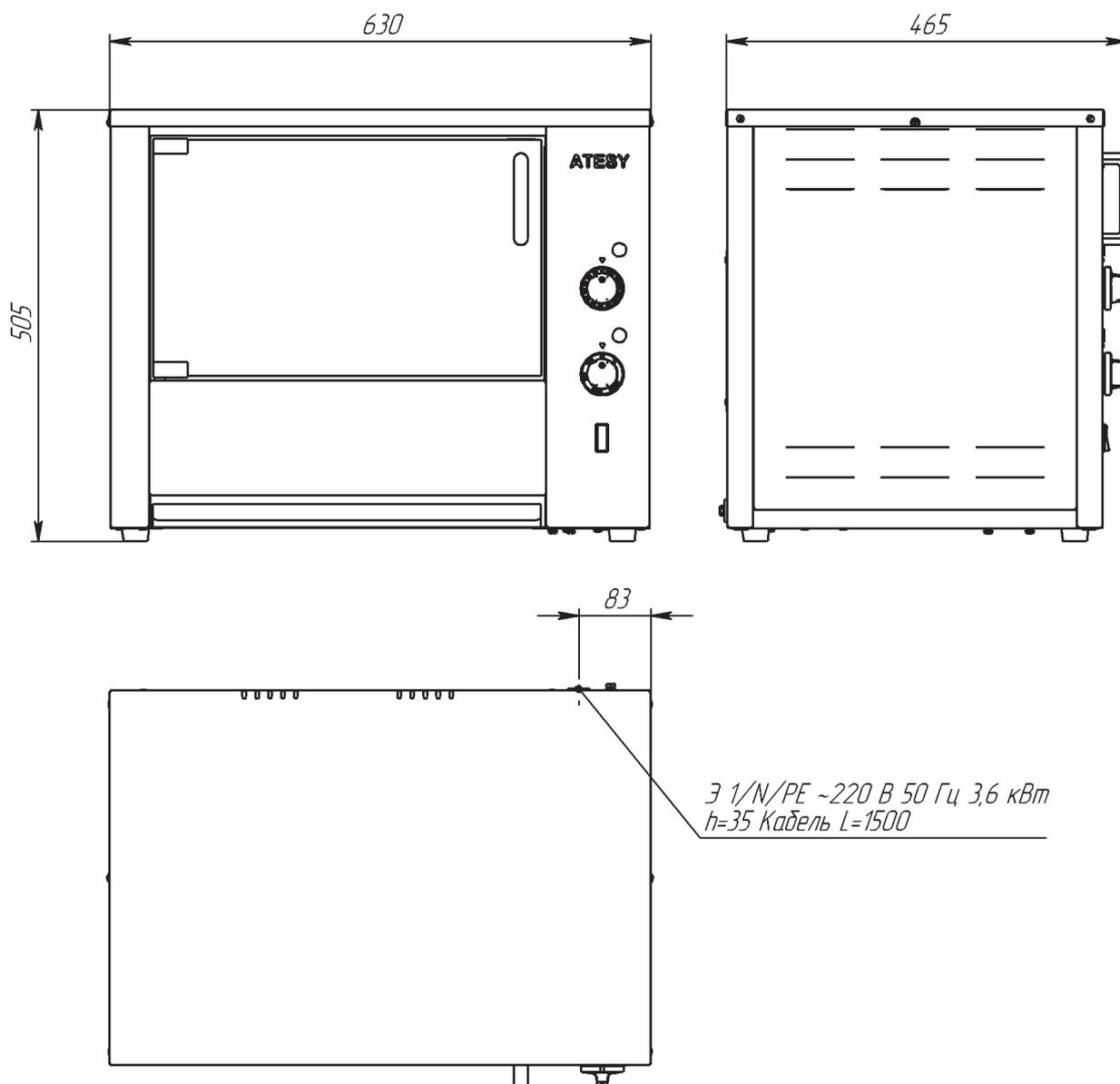
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-4Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	630×465×505
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	8
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	25

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-5Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 12 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Две двери, выполненные из закаленного стекла, позволяют наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении двери фиксируются магнитными защелками. Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



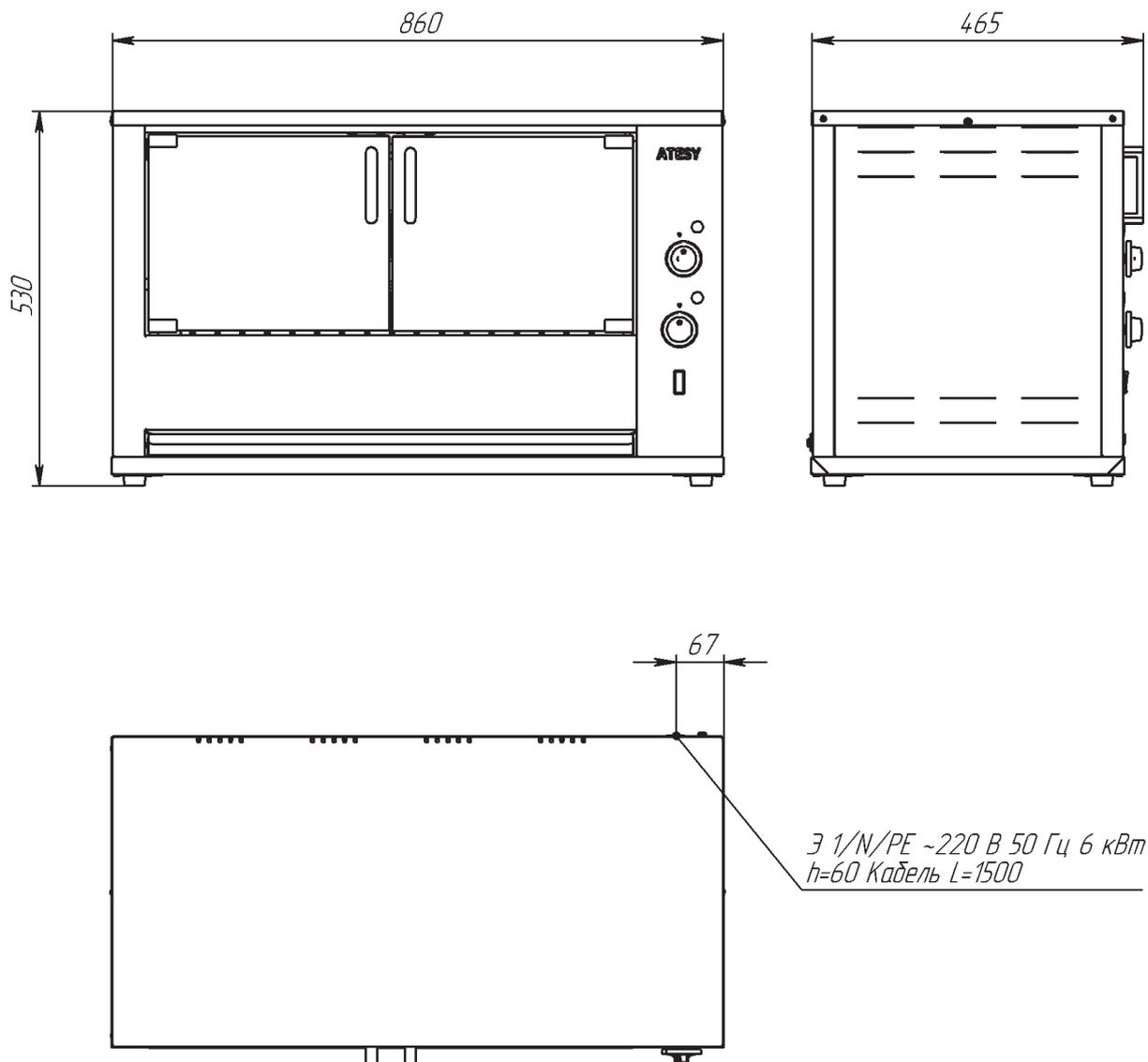
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-5Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	860×465×530
Номинальная электрическая мощность	кВт	6
Номинальное напряжение	В	220...380
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	12
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	33

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-6Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 18 кур. Куры размещаются внутри гриля на шести легкосъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Две двери, выполненные из закаленного стекла, позволяют наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении двери фиксируются магнитными защелками. Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



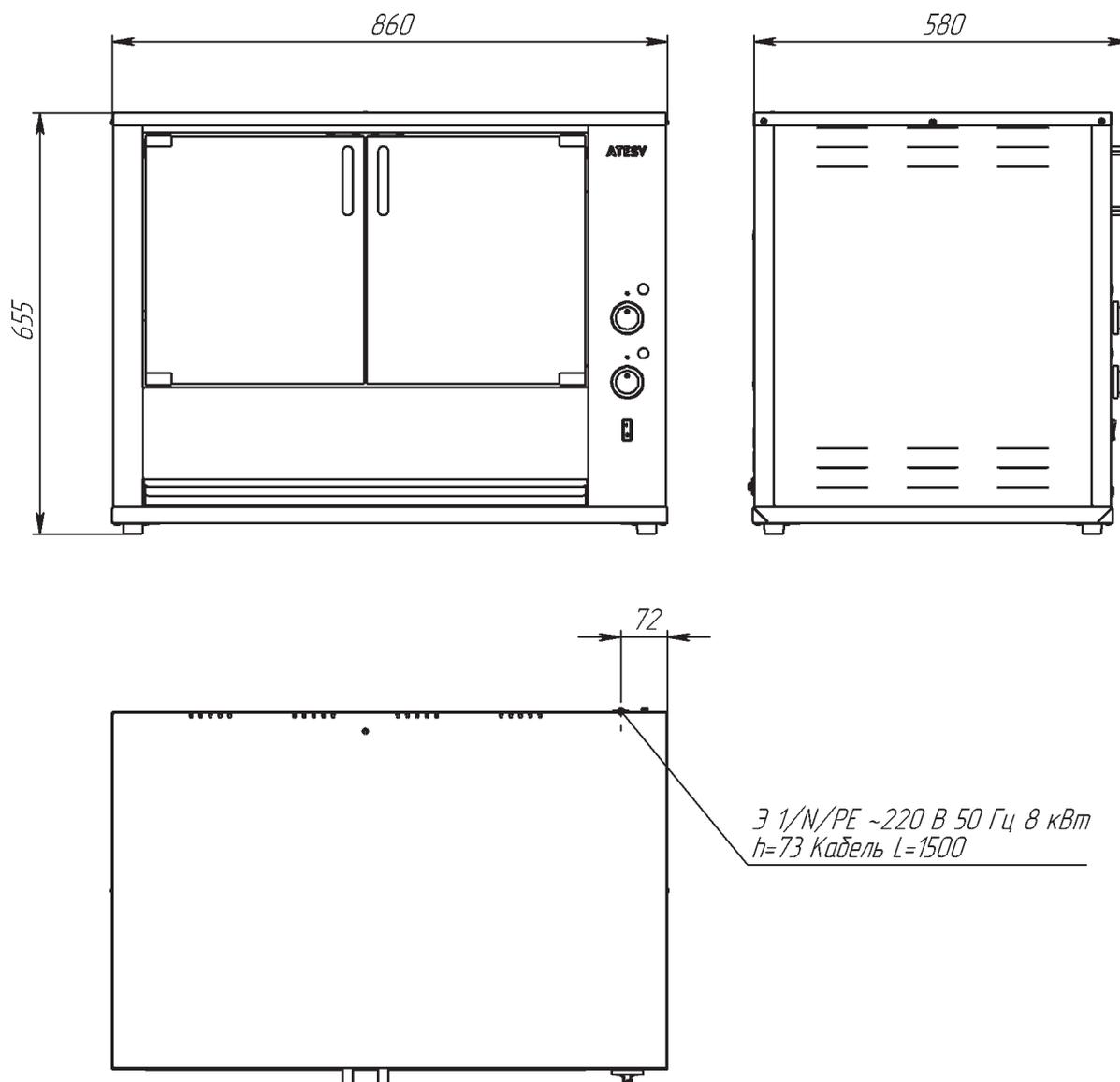
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-6Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	860×580×655
Номинальная электрическая мощность	кВт	8
Номинальное напряжение	В	220...380
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	18
Количество садков	шт.	6
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	47

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Тепловая витрина для кур «Командор» ВК-4-Э предназначена для непродолжительного хранения и демонстрации в горячем состоянии приготовленных тушек или частей кур, вторых блюд и горячих закусок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полностью стеклянный корпус обеспечивает прекрасный обзор готовых блюд в витрине
- Благодаря подсветке блюда приобретают привлекательный вид
- Благодаря мягкому нагреву и пароувлажнению, блюда в течение нескольких часов сохраняют аппетитный вид и не теряют сочность и вес
- Конструкция полок позволяет легко выдвигать их для обеспечения удобного доступа к блюдам
- Специальные фиксаторы удерживают выдвинутые полки в горизонтальном положении, не позволяя им самопроизвольно опрокинуться

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

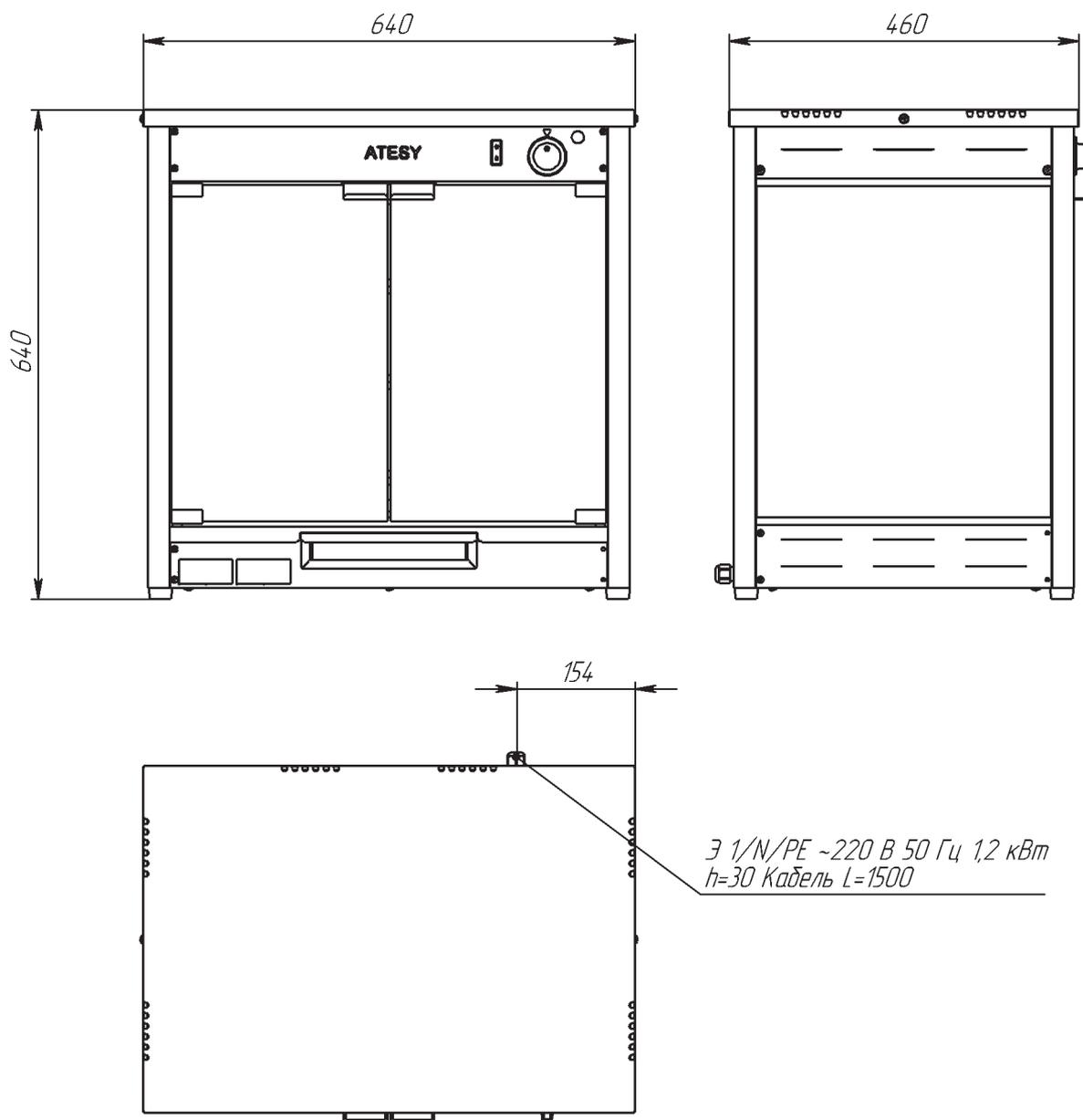
Каркас витрины и полки для выкладки изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI430. Тепловая витрина представляет собой тепловой шкаф со стеклянными стенками, внутри которого размещаются готовые блюда. На одну полку помещается 3 тушки (весом до 1200 граммов каждая). Полная загрузка витрины для кур «Командор» ВК-4-Э составляет 9 кур. Для удобства размещения и выемки блюд полки могут выдвигаться на половину своей ширины. Специальные фиксаторы удерживают выдвинутые полки в горизонтальном положении. Перфорация в полках позволяет обеспечить циркуляцию тепла и пара внутри витрины. Внутренний объем витрины имеет освещение. Подсветка внутри витрины осуществляется с помощью лампы мощностью 25 Вт. Поддержание продуктов питания в горячем состоянии осуществляется естественной конвекцией. В нижней части витрины под поддоном для сбора жира расположен ТЭН, обеспечивающий нагрев внутреннего объема витрины. Температурный режим в витрине регулируется терморегулятором. Для предотвращения подсыхания продуктов в витрине над ТЭНом расположен поддон для воды, испарение которой создает эффект паровой бани.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	640×460×640
Номинальная мощность	кВт	1,2
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+30...+85
Объем емкости для воды	л	1,5
Количество полок	шт.	3
Масса	кг	35

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/1 М предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стеклопакетные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

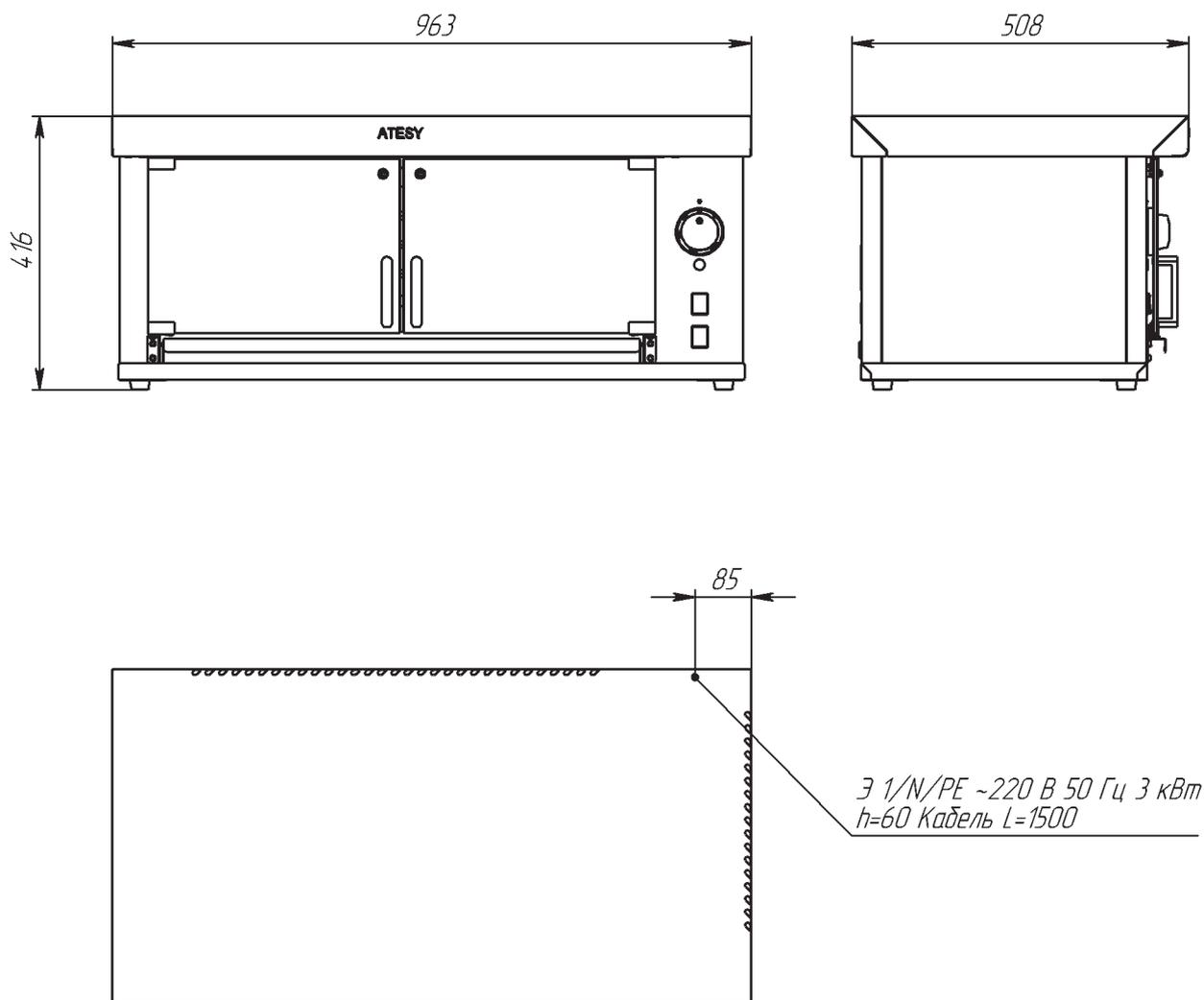
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению ТЭНов. ТЭНы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающегося шампура с курами. Они имеют специальный отражатель, который повышает эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. По мере вращения шампура происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Съемный шампур рассчитан на 5 кур. Вращение шампура осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления. В камере имеется внутренняя подсветка.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	963×508×416
Номинальная мощность	кВт	3
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	5/4
Количество шампуров	шт.	1
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	30

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/2 М предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стелянные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

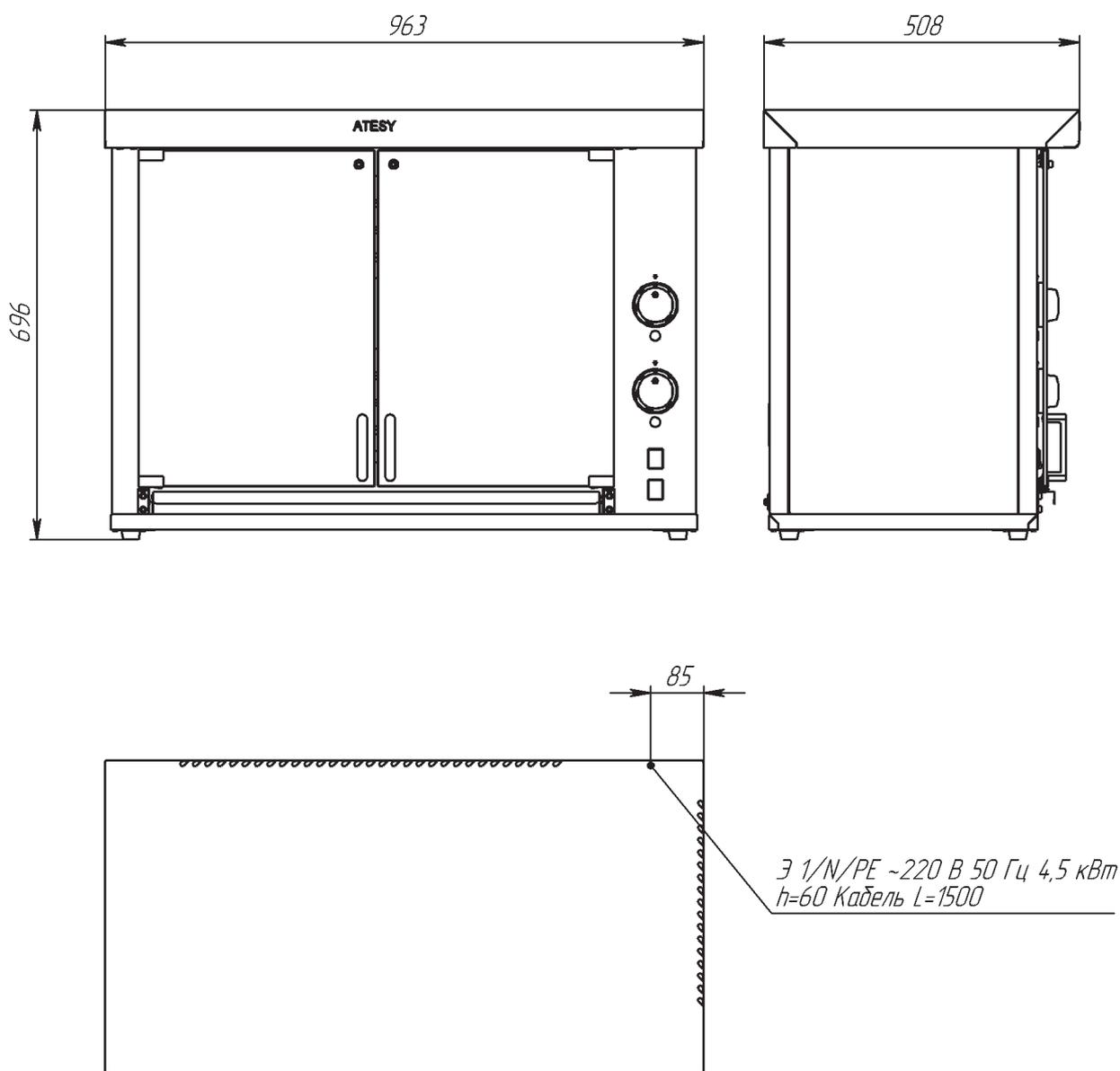
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению двух пар ТЭНов. ТЭНы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели гриля. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Каждый съемный шампур рассчитан на 5 кур. Одновременное вращение двух шампуров осуществляется одним электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления. В камере имеется внутренняя подсветка.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	963×508×696
Номинальная мощность	кВт	4,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	10/8
Количество шампуров	шт.	2
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	45

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур Командор-2/3-Э предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стеклопакетные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

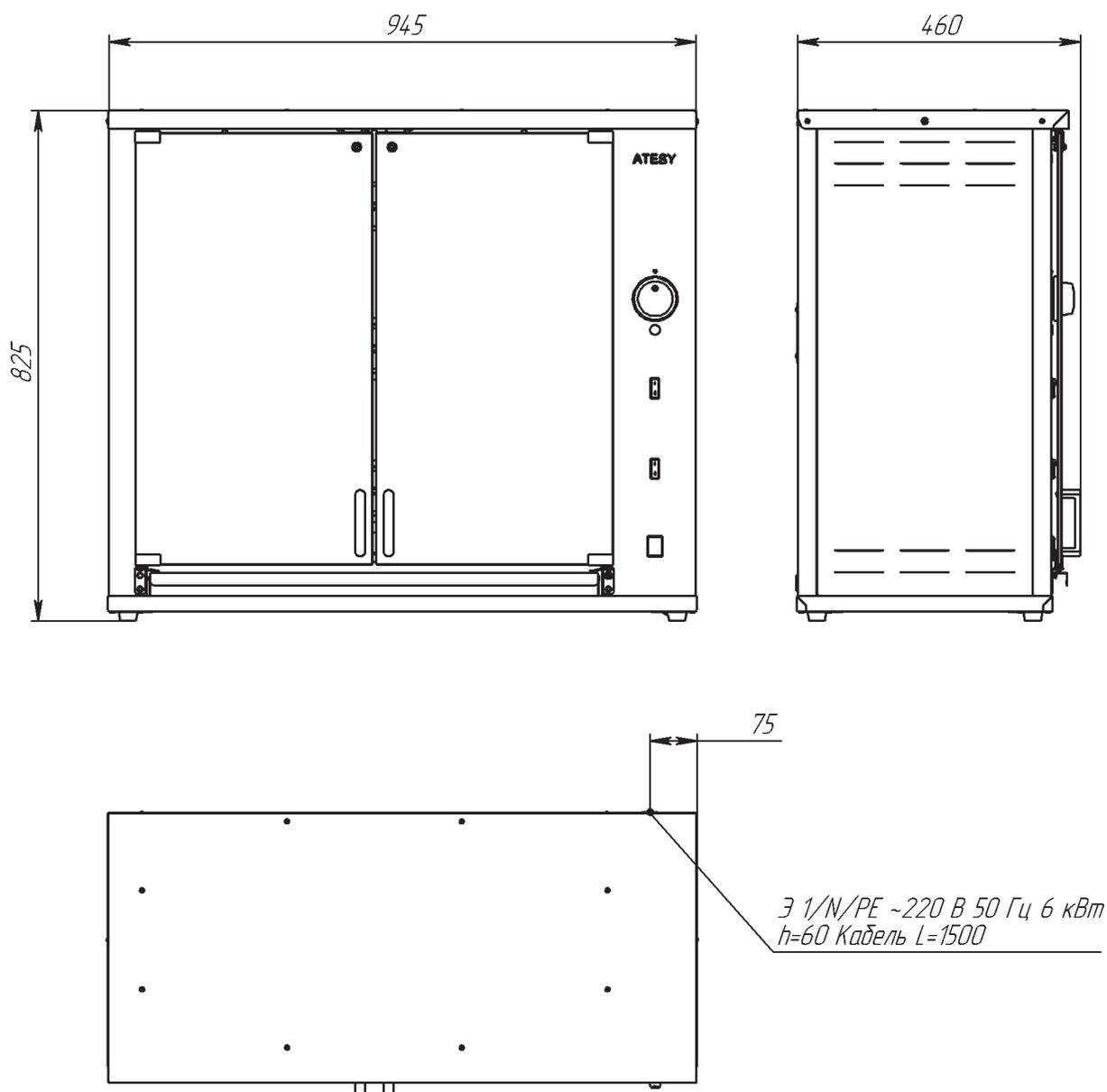
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех пар ТЭНов. ТЭНовы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева верхней пары ТЭНов регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Средняя и нижняя пары ТЭНов включаются соответствующими выключателями. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Три съемных шампура рассчитаны на размещение 15 кур. Одновременное вращение трех шампуров осуществляется одним электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют визуально наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	945×460×825
Номинальная мощность	кВт	6,4
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	15/12
Количество шампуров	шт.	3
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	40,2

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/5-Э предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Два ряда шампуров: дальний - для жарки кур, ближний - для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампуров из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Стеклопакетные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

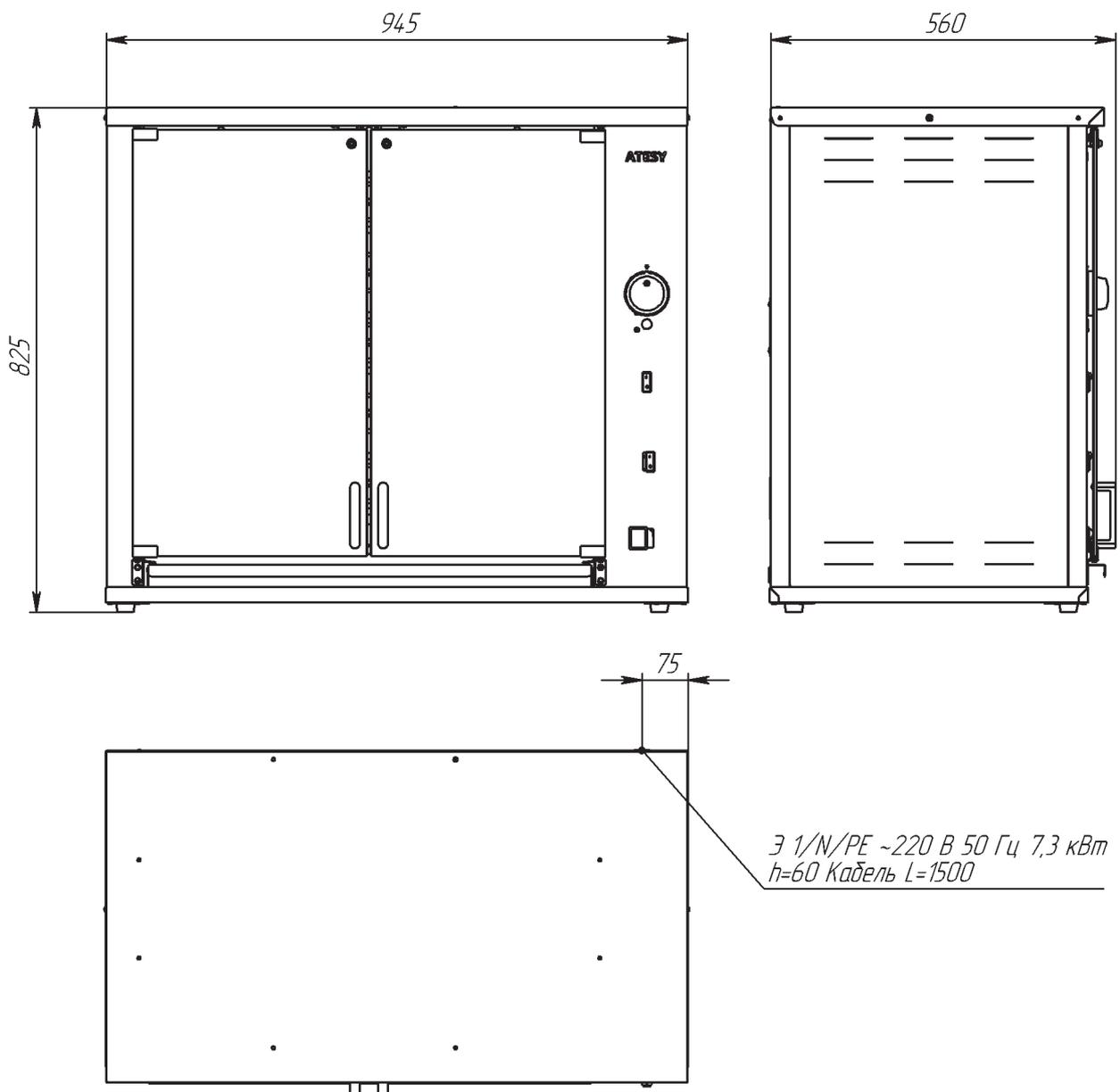
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех пар ТЭНов. ТЭНовы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева верхней пары ТЭНов регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Средняя и нижняя пары ТЭНов включаются соответствующими выключателями. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Гриль имеет пять съемных шампуров. Три шампура, расположенные возле ТЭНов, предназначены для жарки кур. Два шампура, удаленные от ТЭНов, служат для поддержания готовых кур в горячем состоянии. Одновременное вращение пяти шампуров осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	945×560×825
Номинальная мощность	кВт	7,3
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	25/20
Количество шампуров	шт.	5
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	52,8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/5 ГАЗ предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Два ряда шампуров: дальний - для жарки кур, ближний - для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампуров из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Стеклопакетные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

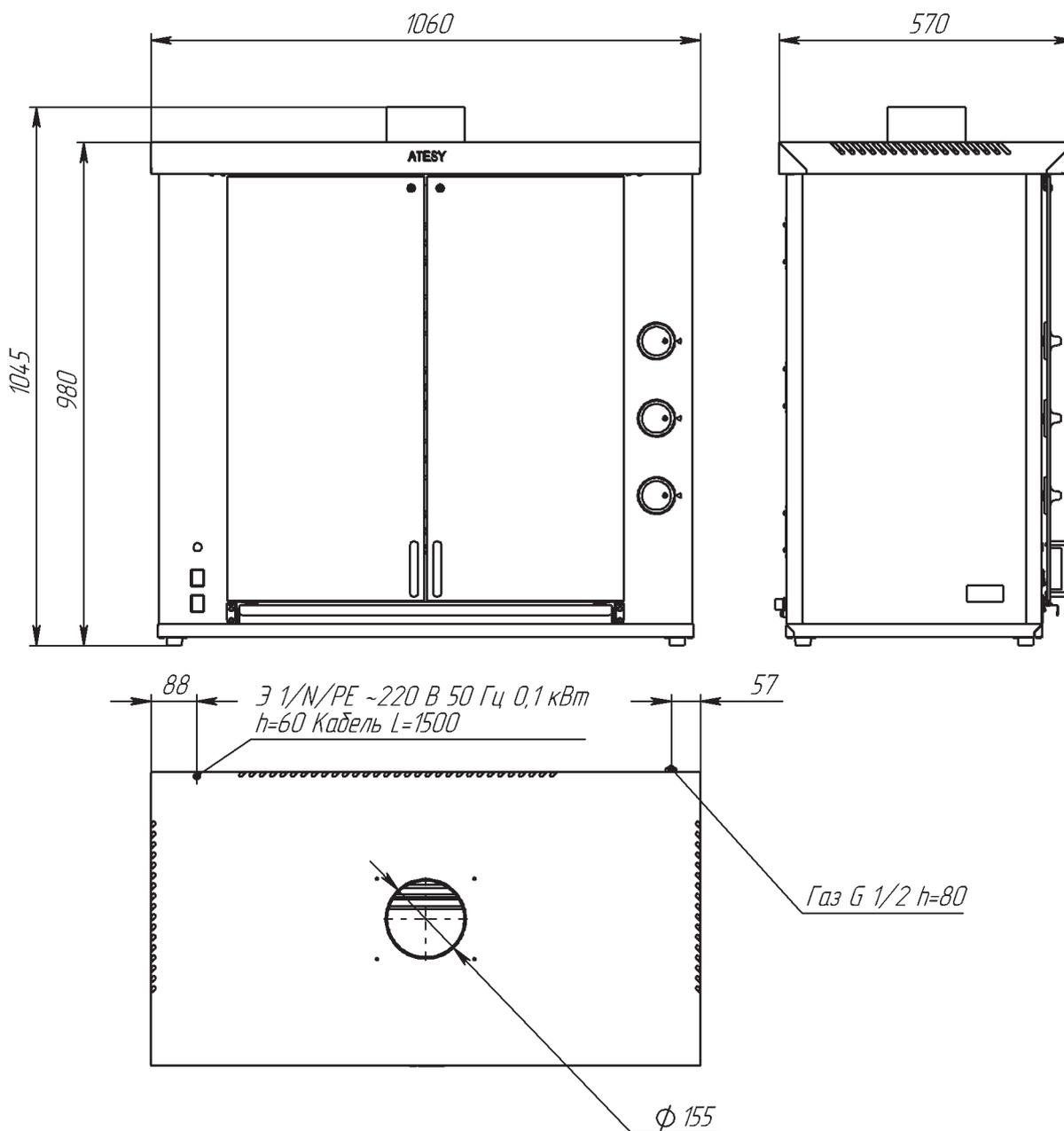
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех газовых горелок. Горелки расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Гриль работает на сжиженном газе (баллонном) по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. Интенсивность нагрева каждой горелки регулируется ручками, расположенными на передней панели гриля. Благодаря вращению шампуров, происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Гриль имеет пять съемных шампуров. Три шампура, расположенные возле горелок, предназначены для жарки кур. Два шампура, удаленные от горелок, служат для поддержания готовых кур в горячем состоянии. Одновременное вращение пяти шампуров осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1060×570×980
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	11
Номинальное значение давления газа в магистрали	кПа	360
Расход газа	кг/ч	0,85
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	25/20
Количество шампуров	шт.	5
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	70...90
Масса	кг	85

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Контактный гриль «Маэстро» предназначен для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд благодаря одновременному их поджариванию с двух сторон. С помощью данного аппарата можно приготовить куски мяса, рыбы, курицы, овощей, а также горячие бутерброды, сэндвичи, панини.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Модели с различным сочетанием поверхностей нагрева (гладкая, рифленая)
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места
- Гриль имеет легко съемный поддон для сбора стекающего с продукта жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль имеет одну рабочую зону: ГК-1/1.55P - рифленую нижнюю и верхнюю поверхности; ГК-1/1.55Г - гладкую нижнюю и рифленую верхнюю поверхности. Жарочные поверхности выполнены из углеродистой стали. Нагрев осуществляется ТЭНами, расположенными в верхней и нижней жарочных поверхностях. С передней стороны по всей длине жарочной поверхности установлен съемный поддон для сбора излишков жира. Давление верхней жарочной поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине продукта. Высокая скорость приготовления достигается благодаря одновременному нагреву продукта с двух сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза. Блюдо получается сочным, так как белок продукта моментально коагулируется и не позволяет жиру и соку вытекать из продукта во время жарки. На выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат. Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль. Верхняя поверхность фиксируется в открытом состоянии. На нижней поверхности имеется трехсторонний бортик для предотвращения загрязнения рабочего места. В комплекте - специальная щетка для очистки жарочных поверхностей.

«МАЭСТРО»-ГК-11.55Г



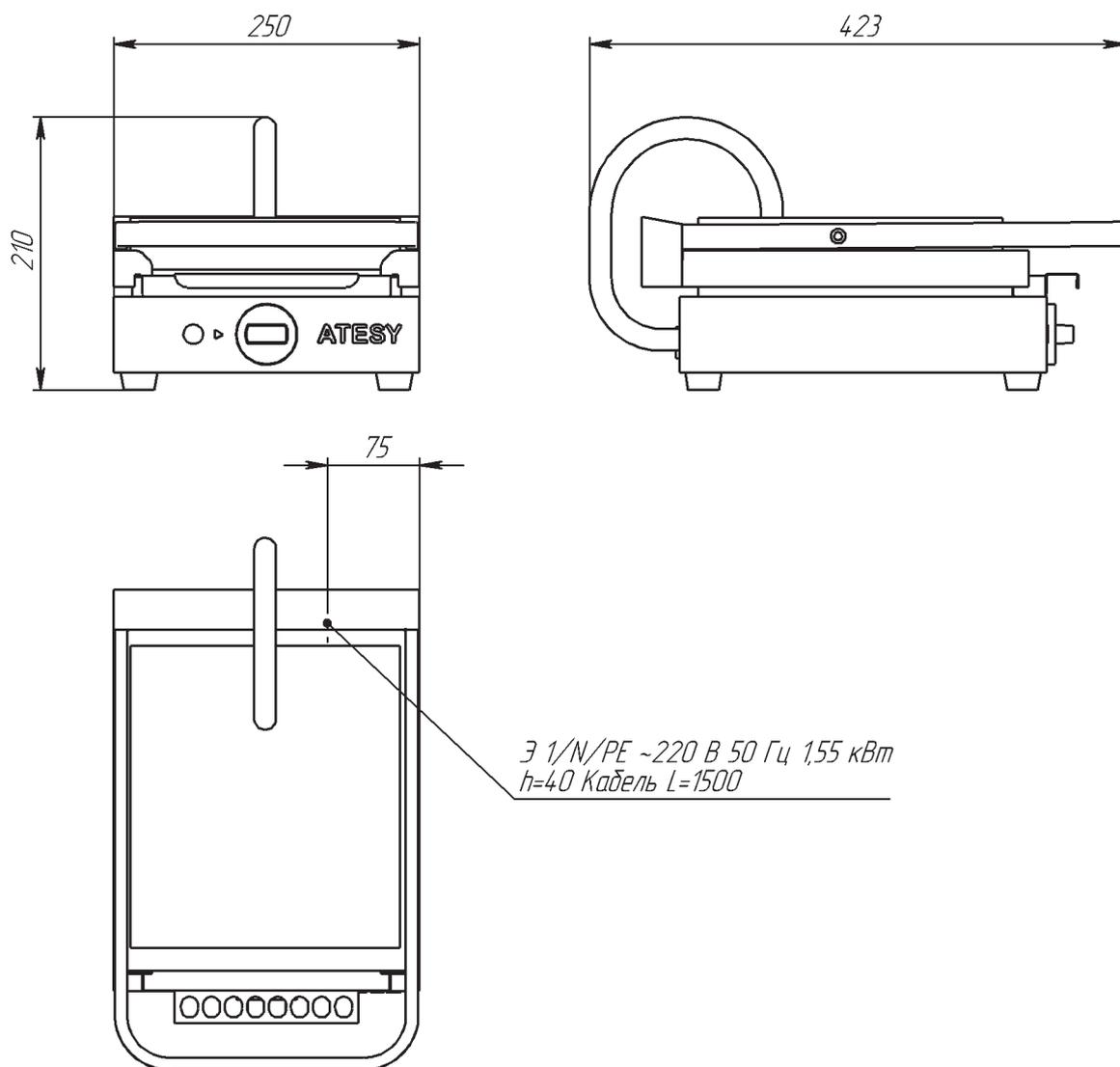
«МАЭСТРО»-ГК-11.55P



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		ГК-1/1.55Р	ГК-1/1.55Г
Верхняя поверхность	-	рифленая	рифленая
Нижняя поверхность	-	рифленая	гладкая
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	250×423×210	
Номинальная мощность	кВт	1,55	
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250	
Размер верхней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	220×250	
Размер нижней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	250×280	
Время разогрева до температуры +250°С	мин.	15	
Масса	кг	10	

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Контактный гриль «Маэстро» предназначен для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд благодаря одновременному их поджариванию с двух сторон. С помощью данного аппарата можно приготовить куски мяса, рыбы, курицы, овощей, а также горячие бутерброды, сэндвичи, панини.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Модели с различным сочетанием поверхностей нагрева (гладкая, рифленая)
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места
- Гриль имеет легкосъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль имеет две рабочие зоны: ГК-2/3,1Р - рифленую нижнюю и две рифленые верхние поверхности; ГК-2/3,1К - одну гладкую и одну рифленую нижние поверхности и две рифленые верхние поверхности; ГК-2/3,1Г - гладкую нижнюю поверхность и две рифленые верхние поверхности. Жарочные поверхности выполнены из углеродистой стали. Нагрев осуществляется ТЭНами, расположенными в верхней и нижней жарочных поверхностях. С передней стороны по всей длине жарочной поверхности установлен съемный поддон для сбора излишков жира. Давление верхней рабочей поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине продукта. Высокая скорость приготовления достигается благодаря одновременному нагреву продукта с двух сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза. Блюдо получается сочным, так как белок продукта моментально коагулируется и не позволяет жиру и соку вытекать из продукта во время жарки. На выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат. Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль. Верхняя поверхность фиксируется в открытом состоянии. На нижней поверхности имеется трехсторонний бортик для предотвращения загрязнения рабочего места. В комплекте - специальная щетка для очистки жарочных поверхностей.

«МАЭСТРО»-ГК-23.1Г



«МАЭСТРО»-ГК-23.1К



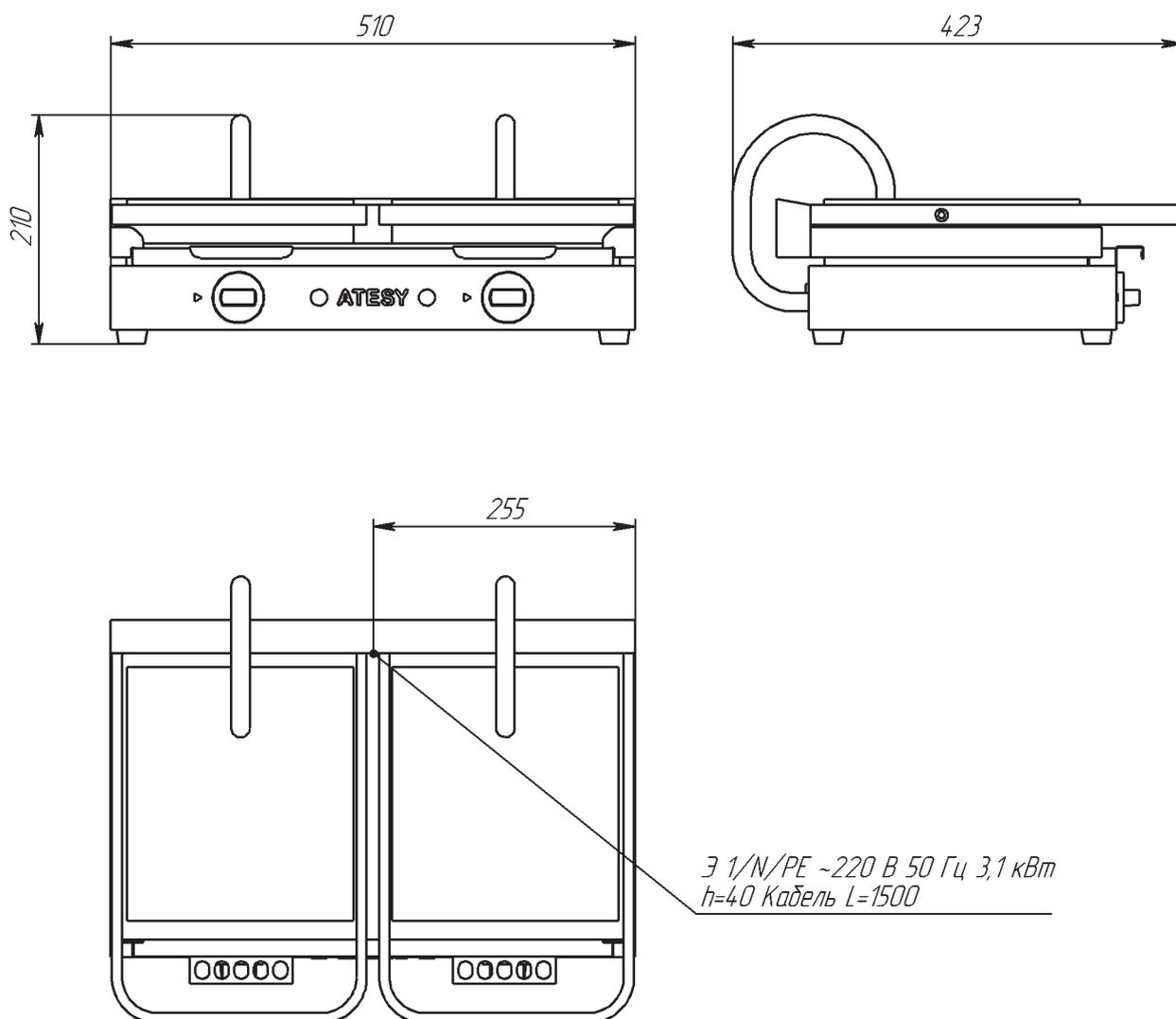
«МАЭСТРО»-ГК-23.1Р



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ГК-2/3.1Г	ГК-2/3.1К	ГК-2/3.1Р
Верхняя поверхность	-	рифленные	рифленные	рифленные
Нижняя поверхность	-	гладкая	½ гладкая ½ рифленая	рифленая
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	510×423×210		
Номинальная мощность	кВт	3,1		
Номинальное напряжение	В	220		
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250		
Размер верхних рабочих поверхностей (длина×ширина)	мм	220×250		
Размер нижней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	505×280		
Время разогрева до температуры +250°С	мин.	15		
Масса	кг	20,5		

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль роликовый «Грати»-5 предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, мясных и рыбных батончиков цилиндрической формы диаметром не менее 18 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ролики из пищевой нержавеющей стали позволяют проводить санитарную обработку механическими и химическими средствами
- Диаметр ролика и оптимальная скорость вращения обеспечивают равномерную прожарку сосисок
- Плавная регулировка температуры нагрева роликов
- Специальный легкоъемный поддон для сбора стекающего жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все корпусные элементы аппарата, включая ролики, изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Принцип действия аппарата заключается в том, что сосиска, расположенная между двумя нагревающимися роликами, поджаривается равномерно со всех сторон благодаря непрерывному вращению роликов. Каждый ролик нагревается изнутри своим ТЭНом, что позволяет обеспечить равномерную температуру по всей длине ролика, а также поддерживать необходимую температуру на поверхности ролика. Регулировка температуры осуществляется терморегулятором, расположенным на передней части гриля. Под роликами установлен съемный поддон для сбора стекающего жира и влаги. Вращение роликов осуществляется электродвигателем.



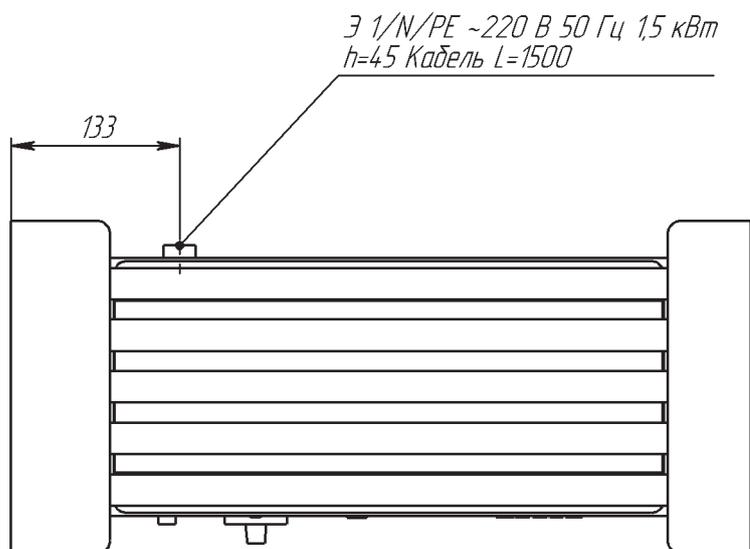
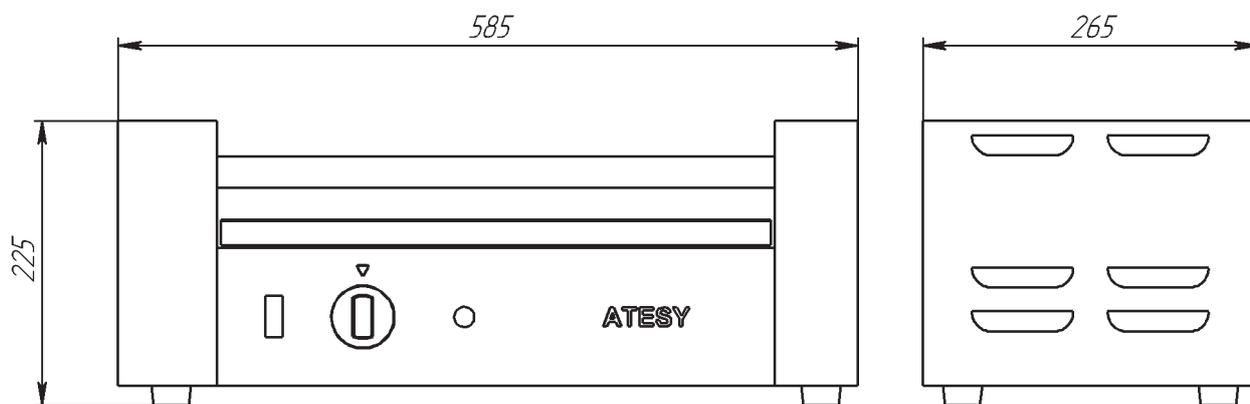
ГРИЛЬ РОЛИКОВЫЙ ДЛЯ СОСИСОК «ГРАТИ»-5/500

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	585×265×225
Номинальная мощность	кВт	1,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Количество одновременно приготавливаемых сосисок	шт.	8...12
Время приготовления при полной загрузке	мин	5...10
Масса	кг	10,3

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru