COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Гриль для кур ATESY Командор-6Э-Т-380

Цена с НДС: 99 185 руб.

Артикул: **908938**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 50 до 250
Количество ТЭНов	3
Тип гриля	карусельный
Количество кур, шт	18
Подключение, В	220
Мощность, кВт	8
Ширина, мм	860
Глубина, мм	580
Высота, мм	655
Вес (без упаковки), кг	42
Вес (с упаковкой), кг	47

Гриль для кур ATESY Командор-5Э-Т используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки и доведения до золотистой корочки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов питания. Модель оснащена 4 легкосъемными садками (люльками), вращающимися вокруг центральной оси внутри рабочей камеры.Материал корпуса - пищевая нержавеющая сталь AISI 430, материал садки для кур - нержавеющий пруток, материал двери - закаленное термостойкое ударопрочное стекло.

Технические характеристики:

- Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая): 18
- Количество садков: 6
- Время полного оборота садков: 95 сек.
- Время приготовления при полной загрузке камеры: от 60 до 70 мин.
- Мощность ТЭНа: 2 кВт
- 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 терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели
- Таймер (от 15 до 120 мин.) автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал по окончании установленного времени
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.