COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Гриль-шашлычница ATESY ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02

Цена с НДС: 85 310 руб.

Артикул: **366480**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.65
Ширина, мм	640
Глубина, мм	485
Высота, мм	530
Вес (без упаковки), кг	35
Вес (с упаковкой), кг	38

Гриль-шашлычница ATESY ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02 используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления шашлыков из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. В модели установлен терморегулятор, который позволяет регулировать интенсивность нагрева. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 430, материал садки - нержавеющий пруток.

Технические характеристики:

- Макс. загрузка: 3 кг
- Диапазон установки температуры в камере: от 50 до 250 °C
- Диапазон установки таймера: от 10 до 60 минут (или непрерывно)
- Габариты в упаковке: 700x510x545 мм
- Гриль карусельного типа
- Позволяет приготовить шашлык как с копчением, так и без него
- Способен заменить собой мангал на профессиональной кухне ресторана, бара или точки фаст-фуд
- 2 режима работы:
  - Жар (от 50 до 250 °C)
  - Жар + Дым (от 50 до 250 °C)
- 4 легкосъемных люльки для размещения продукта
- Люльки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение люлек во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке
- Люльки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать продукт в 2 ряда и прожаривать его со всех сторон
- Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры

- Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта
- 4 таймера: по одному на каждую люльку
- Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с продукта, на дне рабочей камеры
- Лоток для размещения щепы в дымогенератор на передней панели
- Дымогенератор не дает искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении, и не тербует применения систем искрогашения
- Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления
- Замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие двери в процессе работы гриля
- При открывании двери дымогенератор выключается для снижения дымовыделения через открытую дверь
- Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающюю касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии
- Тип упаковки: на деревянном поддоне в стрейч-пленке
- Не тратьте время на нанизывание продукта на шампур - просто уложите продукт в люльки и установите время приготовления
- Встроенный дымогенератор, работающий на щепе, придаст вкус копчения продукту
- Высокая производительность гриля при малых габаритах расширяет сегменты использования
- Контроль времени приготовления продукта в каждой люльке по таймеру гарантирует высокий результат
- Стеклянная дверь и подсветка рабочей камеры позволяют визуально контролировать процесс приготовления
- Можно приготовить любое блюдо: шашлык, ребра, крылья или овощи
- Дверь имеет замок-фиксатор, предотвращающий самопроизвольное открытие
- Дымогенератор отключается при открывании двери, что уменьшает дымовыделение
- Люльки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать шашлык в два ряда и прожаривать его со всех сторон
- Таймеры на 60 минут позволяют готовить продукт с любым временем готовки
- Дымогенератор не дает искр, что обеспечивает безопасность использования гриля в помещении и исключает применение системой искрогашения
- Дверь имеет фиксацию в открытом положении, предотвращающую касания горячего стекла при самопроизвольном закрытии

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