COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Шашлычница KAYMAN ГШЭ-4-ГД А

Цена с НДС: 83 351 руб.

Артикул: **542257**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.7
Ширина, мм	640
Глубина, мм	485
Высота, мм	530
Вес (без упаковки), кг	35
Вес (с упаковкой), кг	38

Шашлычница **Grill Master ФЗШЭ** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для жарки шашлыков из мяса, птицы, рыбы и овощей. Подъёмная крыша регулирует уровень тепловой обработки продукта. Изделие оснащено дымогенератором, насадками с таймерами и дверцей с замком. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка:
  - Садок: 2 порции по 0,4 кг
  - Общая: 8 порций / 3,2 кг
- Диапазон температуры в камере: от 50 до 250 °С
- Диапазон установки таймера: от 10 до 60 минут
- Габариты в упаковке: 700x510x545 мм
- Гриль карусельного типа
- 2 режима работы:
  - Жар
  - Жар + Дым
- Контроль температуры в камере
- Дымогенератор работает на щепе фруктовых пород древесины
- Крышка дымогенератора закрывается при открывании двери, исключая возгорание щепы, и открывается при закрывании двери, обеспечивая свободную подачу дыма в камеру
- Уплотнитель двери препятствует выходу дыма из камеры в помещение кухни
- Световое и звуковое оповещение о готовности продукта
- Подсветка рабочей камеры
- Фиксатор двери в открытом состоянии обеспечивает удобство и безопасность загрузки/ разгрузки продукта и

исключает ожог рук повара при самопроизвольном закрытии горячей двери
- Поддон для сбора влаги и жира, стекающего с продукта

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