COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Гриль прижимной ATESY Маэстро ГК-2/3.1К

Цена с НДС: 42 922 руб.

Артикул: **460649**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Структура верхней поверхности	рифленая
Структура нижней поверхности	комбинированная
Размер нижней рабочей поверхности, мм	510x280
Материал жарочной поверхности	сталь
Размер верхней рабочей поверхности, мм	250x220
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.1
Ширина, мм	510
Глубина, мм	423
Высота, мм	210
Вес (без упаковки), кг	20.5
Вес (с упаковкой), кг	22.6

Прижимной гриль **ATESY Маэстро ГК-2/3.1К** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и овощей, а также для приготовления горячих бутербродов, сэндвичей и панини благодаря их одновременному поджариванию с двух сторон. Модель оснащена 2 терморегуляторами и индикаторными лампами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, жарочные поверхности - из углеродистой стали.

В комплект поставки входит щетка для очистки жарочных поверхностей.

Особенности:

- 2 рабочие зоны: 1 гладкая и 1 рифленая нижние поверхности и 2 рифленые верхние поверхности
- Высокая скорость приготовления благодаря одновременному нагреву продукта с 2-х сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза
- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Блюдо получается сочным, т.к. белок продукта моментально коагулируется и не позволяет вытекать жиру и соку во время жарки - на выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат

- ТЭНы, расположенные в верхней и нижней жарочных поверхностях, осуществляют их нагрев
- Прижимная пружина, позволяющая регулировать давление верхних жарочных поверхностей и обеспечивающая адаптацию к различной толщине продукта
- Фиксатор верхних жарочных поверхностей в открытом состоянии
- Рифленые поверхности позволяют формировать полоски-гриль и клетки-гриль
- Легкосъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира с передней стороны жарочной поверхности
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности для предотвращения загрязнения рабочего места

Дополнительные характеристики:

- Мин. время разогрева до температуры 250 °C: 15 мин.

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