

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 50 від 10-05-2024

Гриль для курей XTS GG6S (Італія), газовий

107 779 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Висота	1750 мм
Глибина	480 мм
Ширина	1100 мм
Температура, °C	
Завантаження курей, шт	24-30
Тип підключення	газовий
Напруга, В	220
Потужність газова, м³/год	балон 2,82/3,72
Вага, кг	144

Опис товару

Однією з найулюбленіших і найпопулярніших страв у точках фаст-фуд є кури гриль. Завдяки апетитному аромату і відносно невеликій ціні, дана гастрономія затребувана завжди.

Щоб готувати такі ласощі потрібне спеціальне обладнання для фаст фуду - це грилі і теплові вітрини для курей.

Професійний агрегат для приготування курей являють собою сталевий корпус з прозорою дверцятами, оснащений шампурами і джерелами нагріву - ТЕНи або газові пальники.

Система високих температур в тепловому шафі дозволяє швидко, рівномірно і якісно приготувати птицю, м'ясо, рибу. Теплова вітрина, в свою чергу, покликана підтримати продукцію в розігрітому вигляді.

Завдяки вологому середовищі в камері, продукція не пересушується, зберігає аромат і смак.

Більшість моделей грилів і вітрин передбачають прозорі дверцята і задню панель, що гарантує широку панорамну оглядовість.

Відвідувачі можуть вибрати придивилася курочку і спостерігати за процесом готування.