

Коммерческое предложение от 04.05.2026

Гриль прижимной ATESY Маэстро ГК-2/3.1Г

Цена с НДС: 42 432 руб.

Артикул: **361244**

Под заказ



| | |
|--|----------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество зон нагрева | 2 |
| Структура верхней поверхности | рифленая |
| Структура нижней поверхности | гладкая |
| 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-2/3.1Г](#) 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: гладкая нижняя поверхность 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 °С: 15 мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.