

ООО «Южный Дом Оборудования»

344065 г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша

6/22 БЦ «Альфа», офис 43, тел: +7 (863) 201-46-40,

e-mail: i.retail@mail.ru; www.retailstar.ru

Оборудование для фастфуда: шаурма

1. [Шаверма-шашлычница](#)
2. [Гриль для кур](#)
3. [Гриль контактный](#)
4. [Витрина тепловая](#)
5. [Электрокипятильник](#)
6. [Печь-СВЧ](#)
7. [Нейтральный стол](#)
8. [Холодильный шкаф](#)



Гриль для шаурмы предназначен для обжарки различных типов и видов мяса в больших количествах на предприятиях общественного питания: в барах, кафе, закусочных и бистро. Все элементы прибора выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Шаверма-шашлычница проста в обслуживании и уборке, съемный поддон-жиросборник позволит всегда держать аппарат в чистоте.



Гриль карусельный газовый предназначен для приготовления тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов. Корпус полностью из нержавеющей стали. Стеклопакетные двери. Корзины для кур из нержавеющей стали/пруток. Горелки инфракрасные, автономные, съёмные. Полный газ-контроль.





Контактный гриль: рифленые верхняя и нижняя поверхности изготовлены из чугуна, подвергшегося пескоструйной обработке. С помощью контактных грилей приготовление пищи стало быстрым и однородным, с экономией энергии и времени. Мощность и размеры грилей рассчитаны так, чтобы удовлетворить все требования клиента. Предусмотрены уравнивающие пружины крышки для обеспечения безупречной работы в течение длительного времени, в том числе благодаря регулируемому сцеплению.

Витрина тепловая настольная вентилируемая предназначена для демонстрации и подогрева пиццы, булочек, пирогов, различных закусок и т.д. Температурный режим 20-90 С.



Электрокипятильник предназначен для кипячения воды и поддержки ее в горячем состоянии. Конструкция кипятильника специально разработана таким образом, чтобы обеспечить простоту использования и лёгкость обслуживания, гарантировать быстрое кипячение воды, постоянный контроль температуры. При этом корпус не нагревается до высокой температуры. Нагревательный элемент скрыт, что обеспечивает более продолжительную работу ТЭНа.



Микроволновая печь имеет ручные органы управления, печная камера и наружная облицовка выполнены из нержавеющей стали, 5 уровней мощности, печная камера объёмом 30 л. с неподвижным подом. Имеется внутренняя подсветка.





Стол разделочный с бортом. Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Каркас стола состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы. Столы разделочные широко применяются в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

Холодильный шкаф предназначен для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из окрашенной оцинкованной стали.

