

Гриль шаурма

Аппараты для шаурмы предназначены для быстрого приготовления предварительно замаринованного свиного, бараньего или куриного мяса. Полученный продукт используют на профессиональной кухне для приготовления шаурмы. Эксплуатация аппаратов для шаурмы довольно проста: мясо насаживается на вертикальную спицу, которая вращается вокруг своей оси, обеспечивая равномерное обжаривание без пригорания. Аппарат имеет три независимые рабочие зоны, которые можно регулировать в процессе жарки в соответствии с высотой и диаметром куска мяса. Дно гриля герметично, мотор привода расположен снизу и полностью защищен от попадания жира или мясного сока.



HES-E2

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
HES-E2	9,6	534x607x960	31