

**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](mailto:i.retail@mail.ru); [www.retailstar.ru](http://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, подвергнутого 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.

