Коммерческое предложение Гриль саламандра HES-936

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Гриль саламандра HES-936	Барнаул	Под заказ	10 322,00
2	Гриль саламандра HES-936	Екатеринбург	Под заказ	10 322,00
3	Гриль саламандра HES-936	Москва	Под заказ	10 322,00
4	Гриль саламандра HES-936	Новосибирск	В наличии	9 286,00
5	Гриль саламандра HES-936	Ростов	Под заказ	10 322,00

Гриль саламандра HES-936



Гриль-саламандра HES-936 – оборудование для подрумянивания, разогрева и завершающего приготовления блюд. Оснащена подвижной решеткой с регулируемой высотой, что позволяет точно контролировать степень прожарки, добиваясь идеальной корочки без потери сочности продуктов.

Основные возможности

Гриль-саламандра HES-936 идеально подходит для:

- приготовления мяса, рыбы и овощей с равномерной прожаркой,
- подогрева и подрумянивания сэндвичей, гренок и пасты,
- финальной доготовки блюд перед подачей для придания им аппетитного вида.

Применение в HoReCa

Оборудование востребовано в ресторанах и стейк-хаусах для финального обжаривания мясных и рыбных блюд. Пиццерии и итальянские кафе используют его для подрумянивания пасты, лазаньи и брускетт. В отелях и кейтеринге саламандра помогает поддерживать температуру и презентабельность блюд на банкетах. Фаст-фуд и бутербродные ценят её за возможность приготовления хрустящих тостов и сэндвичей, а кондитерские – за карамелизацию десертов, таких как крем-брюле и безе.

Ключевые преимущества

Бесконтактный нагрев от верхнего ТЭНа обеспечивает бережную обработку продуктов без пересушивания. Подвижная решетка позволяет регулировать расстояние до нагревателя – от лёгкого подогрева до интенсивной прожарки. Прочный корпус из нержавеющей стали AISI 304 устойчив к коррозии и высоким температурам. Точный контроль температуры даёт возможность настраивать оборудование под разные типы блюд. Компактные габариты экономят место на кухне, а гладкие поверхности и съёмные элементы упрощают очистку.

Технические особенности

Оборудование оснащено верхним электрическим нагревателем бесконтактного типа. Регулировка решетки осуществляется ручным механизмом с удобными ручками. Управление механическим термостатом обеспечивает простоту эксплуатации.

Выгоды для бизнеса

HES-936 улучшает презентацию блюд за счёт золотистой корочки, ускоряет сервировку благодаря моментальному разогреву и снижает нагрузку на основное оборудование. Универсальность позволяет заменить тостеры, конвектоматы и частично грили. Это идеальное решение для заведений, где важны скорость финального приготовления и безупречный вид блюд.





HUALIAN®
MACHINERY RUSSIA





Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	610×300×280
Мощность (Вт)	2000
Напряжение (В)	220
Вес нетто (кг)	10
Вес брутто (кг)	11,7
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	655×350×305

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные