

Gril à kebab à gaz avec 3 zones de chauffage, moteur inférieur, 30 kg



Codes produits :

Référence : 9826N

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 935

Largeur mm: 480

Profondeur mm: 630

Puissance KW Gaz: 11,5

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Capacité brut: max 30 kg

Alimentation: Gaz

Poids kg: 35,00

Alimentation 2: Gaz de ville

Nombre de bruleurs/radiants kebab: 3

Poids maximum de viande APPROXIMATIF: 30kg

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Gril à kebab à gaz avec moteur en position basse, pour une protection accrue de la chaleur et de la graisse.

Points forts :

- **Puissance 11,5 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Dimensions 480 x 630 x 935 mm**
- **Jusqu'à 30 kg de viande**

Kebab professionnel Gril à kebab à gaz professionnel

Le gril à Kebab à gaz, flexible et pouvant supporter jusqu'à 30 kg de viande, est spécialement adapté aux établissements de restauration. Gril à kebab professionnel est équipé de 3 zones de chauffage. Les grilles Gyros à gaz sont fabriquées avec de puissants brûleurs en céramique.

Le gril vertical pour kebab est équipé d'une broche tournante positionnée devant la source de chaleur. Sa conception fonctionnelle et ergonomique offre une grande facilité

de nettoyage.

Gril à kebab à gaz pour restaurateurs

Le gril à kebab à gaz possède un bac de récupération des graisses et jus de viande parfaitement étanche. La broche est simple et rapide à mettre en place et permet également d'utiliser le gril manuellement.

Pour un contrôle précis et optimale de la cuisson, les brûleurs se règlent séparément. Appareil idéal pour les restaurants avec un débit de kebabs moyen. Fabrication conforme aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur. Le matériel répond aux normes européennes en matière de législation alimentaire.