

Gril à kebab électrique avec 2 zones de chauffage, moteur inférieur, 30 kg



Codes produits :

Référence : 9830N

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 880
Largeur mm: 480
Profondeur mm: 540
Voltage V: 400
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 6,4
Capacité brut: max 30 kg
Alimentation: Electrique
Poids kg: 35,00
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de bruleurs/radiants kebab: 2
Poids maximum de viande APPROXIMATIF: 30kg
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

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

Points forts :

- Puissance 6,4 kW
- 400 V triphasé 3F+N
- Dimensions 480 x 540 x 880 mm
- Jusqu'à 30 kg de viande

Kebab professionnel Gril à kebab électrique professionnel

Le gril à Kebab électrique, flexible et pouvant supporter jusqu'à 30 kg de viande, est spécialement adapté aux établissements de restauration. Le gril à kebab professionnel est équipé de 2 zones de chauffage. Les grilles Gyros électriques 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. Tous les modèles électriques de grils à kebab sont fabriqués avec des briques feuillues pour cuire et griller la viande.

Gril à kebab électrique pour restaurateurs

Le gril à kebab électrique 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.