

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba | 5 palników | wsad 80kg KLG222 Resto Quality KLG222



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KLG222

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**5 004,26 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
 - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
 - niezależne regulowane palniki
 - zawór bezpieczeństwa
 - zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
 - górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
 - regulowana odległość sztycy od palników
 - wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
 - pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-NI
 - precyzyjna płynna regulacja mocy palników
-

- nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- komplet osłon bocznych w zestawie

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne: 550x700x1285 mm
- ilość palników: 5
- moc: 16,25 kW
- Napięcie zasilania: 230 V/gaz
- waga: 35 kg
- wsad mięsa: 60-80 kg

Dlaczego warto wybrać gyrosoy/opiekacze gazowe do kebaba Resto Quality?:

- Posiadają pojemną tackę ociekową.
- Palniki gazowe mają bardzo precyzyjną regulację.
- Wykonane są z dbałością o każdy szczegół.
- Są przystosowane do pracy ciągłej w wysokich temperaturach.
- Mogą pracować na gazie z butli oraz na gaz ziemny.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Do pobrania:

[Instrukcja obsługi](#)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 550

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 1285

Napięcie zasilania: 230 V/gaz

Waga (kg): 35

Moc gazowa (kW): 16.25

Ilość palników: 5

Wsad mięsa: 60-80 kg

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



