

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba podwójny | 5+5 palników | wsad 160kg KLG225-T Resto Quality KLG225-T



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KLG225-T

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 146,25 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
- dolny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- przesuwny korpus urządzenia umieszczony na prowadnicach (nieruchoma sztyca) pozwala na regulację odległości palników od opiekanego mięsa
- opcjonalnie dostępny komplet osłon bocznych - 330 zł netto
- 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: 1000x715x1230 mm
- ilość palników: 5 + 5
- moc: 32,50 kW
- Napięcie zasilania: 230 V/gaz
- waga: 85 kg
- wsad mięsa: 120-160 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): 1000

Głębokość (mm): 715

Wysokość (mm): 1230

Napięcie zasilania: 230 V/gaz

Waga (kg): 85

Moc gazowa (kW): 32.50

Ilość palników: 5 + 5

Wsad mięsa: 120-160 kg

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

