

Pedido del cliente

Asador de Kebab eléctrico profesional 2 + 2 resistencias

Precio: 980,00 € + IVA



Referencia: GYR40

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Asadores de kebab

Pedido del cliente

Descripción

Asador de Kebab eléctrico profesional 2 + 2 resistencias.

El asador gyros profesional es la máquina esencial para cocinar la carne para los kebabs.

La estructura externa, la varilla, el asador y la cuchara para la carne son de **acero inoxidable**, al igual que el cajón de recogida de los residuos de cocción.

Las **resistencias infrarrojas están equipadas con una malla de vidrio protectora resistente a las altas temperaturas**, lo que facilita su limpieza y reduce el consumo.

La **distancia entre las resistencias y la varilla del asador puede ajustarse** en función de las necesidades de cocción.

Las resistencias también pueden ajustarse por sectores. El motor de rotación superior es monofásico y tiene una tensión de 230V/50Hz.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 510 mm x P 530 mm x A 750 mm
Potencia	2,8 kW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso	21,5 Kg
Número de resistencias	4
Niveles de energía	3
Tipo de asadores gyros	Elettrico
Diámetro máximo de la carne	470 mm
Altura útil cocción	280/320 mm
Capacidad de la carne	5 - 10 Kg
Medidas con campana con filtro	L 510 mm x P 530 mm x A 1220 mm