

Pedido del cliente

Asador de Kebab a gas 8+8 quemadores de alto rendimiento L 570 mm x P 620 mm x A 1120 mm

Precio: 1.861,00 € + IVA



Referencia: GYR80MD

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Asadores de kebab

Descripción

Asador de Kebab profesional a gas de alto rendimiento con 16 quemadores dispuestos en columna para una cocción más rápida y uniforme.

El asador gyros es la máquina esencial para cocinar la carne del kebab.

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

Los quemadores de infrarrojos están equipados con una red de protección extraíble y una placa de cerámica y se pueden regular por sectores. El encendido es por piezoeléctrico. Este modelo cuenta con 16 quemadores dispuestos en doble columna para una cocción más rápida y uniforme.

Se alimenta de metano y el kit de GLP se suministra con la máquina, mientras que el motor de rotación superior es monofásico.

Se puede ajustar la distancia de la varilla de asar a las resistencias.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- KIT DE GLP.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 570 mm x P 620 mm x A 1120 mm
Potencia	13,6 W + 13,6 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso	39 Kg
Niveles de energía	6
Tipo de asadores gyros	A gas
Diámetro máximo de la carne	580 mm