KLG231

Gyros | opiekacz elektryczny do kebaba | 4 palniki | wsad 60kg KLG231

Obróbka termiczna > Opiekacze do kebaba

Opis

- opiekacz do tradycjonalnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- strefy grzewcze zatopione w szkle ROBAX
- górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- regulowana odległość sztycy od elementów grzejnych
- wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- komplet osłon bocznych
- precyzyjna regulacja mocy palników
- nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowania oddzielnymi pokrętłami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne	**550x700x1200 mm**
ilość palników	**4**
moc	**7,20 kW**
zasilanie 400V	
waga	**30 kg**
wsad mięsa	**40-60 kg**

Dlaczego warto wybrać gyrosy/opiekacze elektryczne do kebaba Resto Quality?

- Posiadają pojemną tackę ociekową.
- Grzałki są zatopione w specjalnej szybie dzięki, której grzałki się nie brudzą.
- Wykonane są z dbałością o każdy szczegół.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.