KLG222

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

Obróbka termiczna > Opiekacze do kebaba

Opis

- opiekacz do tradycjonalnego 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 pokrętłami, 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**
zasilanie	**230V/gaz**
waga	**35 kg**
wsad mięsa	**60-80 kg**

Dlaczego warto wybrać gyrosy/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

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.