

KLK232

Gyros | opiekacz elektryczny do kebaba | 5 palników | wsad 80kg KLK232

Obróbka termiczna > Opiekacze do kebaba



Opis

- opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- strefy grzewcze zatopione w szkło 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 pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne	550x700x120 mm
ilość palników	5
moc	9 kW
zasilanie 400V	
waga	35 kg
wsad mięsa	60-80 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.