

KLG225-T

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba podwójny | 5+5 palników | wsad 160kg KLG225-T

Obróbka termiczna > Opiekacze do kebaba



Opis

- opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- niezależne regulowane palniki
- zawór bezpieczeństwa
- zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- dolny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- przesuwany korpus urządzenia umieszczony na prowadnicach (nieruchoma sztyca) pozwala na regulację odległości palników od opiekanego mięsa
- komplet osłon bocznych w zestawie
- 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 pokrętkami, 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
- Podwójne modele mają mniejsze straty ciepłe oraz zajmują mniej miejsca, dzięki czemu idealnie nadadzą się do lokali, gdzie jest większe zapotrzebowanie na opiekacze do kebaba

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne	1000x715x1230 mm
ilość palników	5 + 5
moc	32,50 kW
zasilanie	230V/gaz
waga	85 kg
wsad mięsa	120-160 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.



Wypożaenie
pizzerii



Wypożaenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożaenie
kawiarni



Wypożaenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny