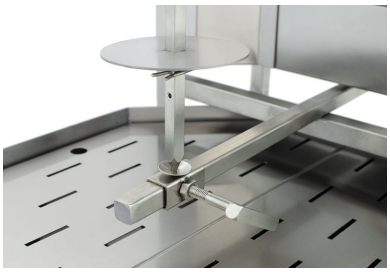
RQ32465

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba | 5 palników | wsad do 80kg | RQ32465

Obróbka termiczna > Opiekacze do kebaba







Opis

- opiekacz do tradycjonalnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętłami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- 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
- precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	**550x670x1310**
ilość palników	**5**
moc [kW]	**16,25**
zasilanie	**230V/gaz**
waga	**28 kg**
wsad mięsa [kg]	**60-80**

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.
- Mogą pracować na gazie z butli oraz na gaz ziemny.
- 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.