

Gyros professionale a gas con 6 bruciatori L 480 mm x P 500 mm x H 940 mm

Prezzo: 821,00 € + IVA



Riferimento: GYR60M

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Forni Gyros Kebab

Descrizione

Gyros professionale a gas con 6 bruciatori e dimensioni L 480 mm x P 500 mm x H 940 mm.

Il gyros è la macchina indispensabile per cuocere la carne per kebab.

La **struttura esterna**, l'**asta**, lo **spiedo** e la **paletta raccogli carne** sono realizzati in **acciaio inox**, così come il **cassetto di raccolta per i residui di cottura**.

I **bruciatori ad infrarossi** sono dotati di rete di protezione asportabile e di piastra in ceramica e possono essere regolati a settori; l'**accensione avviene tramite piezoelettrico**.

L'**alimentazione avviene a metano** e assieme alla macchina viene fornito il kit GPL mentre il **motore di rotazione superiore è monofase**.

La distanza dell'asta dello spiedo dalle resistenze può essere regolata.

DOTAZIONE DI SERIE:

- KIT GPL.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 480 mm x P 500 mm x H 940 mm
Potenza	10,2 Kw
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso	26 Kg
Livelli di potenza	6
Tipologia gyros	A gas
Diametro massimo carne	500 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino