



Gyros a gas per kebab h09153

Macchina per kebab a gas predisposto per metano. Dotato di 6 bruciatori. Capacità carne: 10-30 Kg. Diametro carne: 500 mm. Altezza utile: 470/520 mm.

Macchina a gas per cuocere kebab dotato di cassetto raccogli residui di cottura. Struttura robusta con asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox, materiale estremamente igienico e facile da pulire. Gyros per kebab con bruciatori ad infrarossi, piastra in ceramica e alimentazione a metano (in dotazione kit GPL).

Caratteristiche tecniche:

- Potenza: 10.2 kW
- Predisposte per metano (kit per GPL incluso)
- Consumo metano: G20= 1,05 m³/h - G25= 1,23 m³/h
- Consumo GPL: G30/G31= 0,71 Kg/h
- Alimentazione: 230 V/1 N/ 50 Hz
- Allacciamento: 1/2"G
- Numero bruciatori: 6
- Diametro carne: 500 mm
- Altezza utile di cottura: 470/520 mm
- Capacità carne: 10-30 Kg
- Rete protezione bruciatori asportabile
- Accensione con piezoelettrico
- Regolazione bruciatori a settore
- Dimensioni: 480 x 500 x h.940 mm
- Peso netto: 26 Kg
- Peso lordo: 61 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Tipologia** a gas

