

Cod: 5620

Macchina Doner Gyros Cuoci Kebab a Gas 20 kg



Descrizione

La macchina doner gyros cuoci kebab a gas di Ristoattrezzature è lo strumento professionale perfetto per la gastronomia. Sicuro, pratico e versatile è particolarmente indicato per la preparazione di gustosi panini shawarma, kebab e altri piatti alla griglia. Adatto all'uso in negozi di shawarma e griglierie, ma anche per cuocere alla griglia carni in rosticcerie, pub, fast food e altri locali della ristorazione. Completa la tua area di lavoro in modo funzionale. Scegli la qualità di Ristoattrezzature. Design e funzionamento La macchina doner gyros cuoci kebab per gastronomia si caratterizza per la forma compatta dell'apparecchio che lo rende versatile e adatto a qualsiasi disponibilità di spazio. La costruzione è in acciaio inox e le dimensioni esterne sono di 580x630x800 mm. Questa macchina professionale è, inoltre, dotata di 3 bruciatori a gas con dispositivo di protezione del gas e ogni bruciatore misura 18x12 cm. Per una preparazione perfetta, lo spiedo della griglia è regolabile e può essere girato a destra e a sinistra. Inoltre, la macchina per doner kebab è dotata di un vassoio di raccolta in acciaio inox facile da rimuovere. Il suo funzionamento è a gas con una potenza pari a 11.5 kW. In dotazione trovi ugelli standard per il gas naturale e, tra gli optional, è possibile selezionare la fornitura e l'installazione di ugelli Gpl. Assicurati che la conversione venga effettuata da un esperto. Pulizia e manutenzione Con questo prodotto sarà facile mantenere sempre pulita la tua postazione di lavoro. La pulizia della

macchina doner gyros cuoci kebab a gas è pratica e veloce. Alloggiamento, spiedo e piastra sono in acciaio inox, resistente e facile da pulire. Per la pulizia ordinaria dell'attrezzatura è sufficiente staccare la spina e attendere che la griglia si raffreddi. Quindi, rimuovere tutte le parti che entrano in contatto con la carne e metterle a bagno in una soluzione di acqua e detergente delicato. Pulisci con cura ogni sua parte con l'ausilio di un panno morbido e lascia asciugare. Non utilizzare strumenti abrasivi per non rischiare di danneggiare l'apparecchiatura professionale. Garantirai così longevità e durevolezza alla tua attrezzatura. Perché è il prodotto che fa per te. Acquista la nostra macchina doner gyros cuoci kebab a gas per le sue prestazioni e per la sua capacità di ottimizzare tempi e spazi di preparazione. Impiegandola nella tua cucina o nel tuo laboratorio, ti assicurerai un prodotto di qualità che offre un elevato comfort di lavoro e massima sicurezza. Completa l'acquisto della macchina doner gyros cuoci kebab a gas sul nostro sito e scopri tutti gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	580x630x800 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Capacità	20 kg
Peso	23 kg
Potenza Gas	11.5 kW