

Cod: 5622

Macchina Doner Gyros Cuoci Kebab a Gas 25-30 kg



Descrizione

La macchina doner gyros cuoci kebab a gas di Ristoattrezzature è un'attrezzatura specializzata nella cottura di piatti orientali sicura, pratica e versatile. Con un solo strumento, infatti, potrai preparare diversi piatti: panini shawarma, kebab e altri piatti alla griglia per una capacità max di 25-30 kg. Lo spiedo verticale è perfetto per cuocere la carne, insieme a spezie e aromi, roteando su se stessa. A provvedere alla cottura è il calore prodotto ai lati da bruciatori che dona un gusto croccante alla parte esterna della carne. Design e funzionamento La macchina doner gyros cuoci kebab per gastronomia si caratterizza per un design minimal. La forma compatta dell'apparecchio lo rende versatile e adatto a qualsiasi disponibilità di spazio. La costruzione è in acciaio inox e le dimensioni esterne sono di 580x630x950 mm. Questa griglia professionale è, inoltre, dotata di 4 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 con rotazione automatica. Inoltre, la macchina doner gyros cuoci 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 15.4 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 Lavorare in modo igienico è

essenziale quando si preparano i cibi. La pulizia della macchina doner gyros cuoci kebab a gas è pertanto pratica e veloce. Alloggiamento, spiedo e piastra sono in acciaio inox. 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 durabilità alla tua attrezzatura. Perché è il prodotto che fa per te Un solo prodotto per tanti piatti, con la macchina doner gyros cuoci kebab a gas ottimizzerai tempi e spazi di preparazione. In base al tipo di carne e agli altri ingredienti impiegati potrai cuocere kebab, gyros greco e shawarma. Scegli la nostra attrezzatura professionale e garantisci: qualità prestazioni elevate comfort di lavoro affidabilità sicurezza. Potrai proporre con gusto le tue ricette orientali in maniera veloce e pratica. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	580x630x950 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	27 kg
Potenza Gas	15.4 kW
Range capacità	25-30 kg