

Turska: 5622

Dooner Gyros gaasikebab küpsetusmasin 25-30 kg



Kuvaus

Ristoattrezzature'i **dooneri güros gaasikebabipann** on idamaiste roogade valmistamisele spetsialiseerunud seade, mis on **ohutu, praktiline ja mitmekülgne**. Tegelikult saate ühe seadmega valmistada mitu rooga: **šawarma võileibu, kebab ja muid grilltoite**, mille **maksimaalne maht on 25-30 kg**.

Vertikaalne spaat sobib suurepäraselt liha küpsetamiseks koos vürtside ja maitseainetega, pöörates seda iseenda peal. Küpsetamine toimub külgedel põletite poolt tekitatud kuumuse abil, mis annab liha välispinnale krõbeda maitse.

Disain ja tööpõhimõte

Dooneri güros kebabipliidi gastronoomia jaoks on iseloomulik minimalistlik disain. Seadme kompaktne kuju muudab selle mitmekülgseks ja sobivaks igasse olemasolevasse ruumi.

Konstruksioon on roostevabast terasest ja **välismõõtmed** on **580x630x950 mm**. See professionaalne grill on varustatud ka 4 gaaspõletiga koos gaasikaitseseadmega ja iga põletit on

18x12 cm suurune.

Täiusliku toiduvalmistamise tagamiseks on grillikraan reguleeritav ja seda saab automaatse pöörlemisega paremale ja vasakule pöörata. Lisaks on **dooneri güros kebabipannil** kergesti eemaldatav roostevabast terasest tilgakate.

Seetöötab **gaasiga, mille võimsus on 15,4 kW**. Maagaasile mõeldud standardsed pihustid kuuluvad tarnekomplekti, lisavarustusena saab valida ka veeldatud naftagaasi pihustid. Veenduge, et ümberehitust teostab ekspert.

Puhastamine ja hooldus

Toidu valmistamisel on oluline töötada hügieeniliselt. Seetõttu on **dooner gyros gaasikebabiplaadi** puhastamine praktiline ja kiire. Korpus, süld ja plaat on valmistatud roostevabast terasest.

Lihtsalt tõmmake see välja ja oodake, kuni grill jahtub. Seejärel eemaldage kõik lihaga kokkupuutuvad osad ja leotage neid **vee ja pehme pesuvahendi lahuses**. **Puhastage kõik osad hoolikalt** pehme lapiga ja jätke kuivama.

Ärge kasutage abrasiivseid tööriistu, et vältida professionaalsete seadmete kahjustamist. See tagab teie seadmete pikaealisuse ja vastupidavuse.

Miks see on teie jaoks õige toode

Üks toode paljude roogade jaoks, **dooneri güros gaasikebabiplaadiga optimeerite** valmistamise **aega ja ruumi**. Sõltuvalt liha tüübist ja muudest kasutatavatest koostisosadest saate valmistada kebabit, kreeka gürossi ja šawarmat.

Valige meie professionaalsed seadmed ja garanteerige

- kvaliteetne
- suure jõudluse
- töömugavust
- usaldusväarsust
- turvalisus.

Saate pakkuda oma idamaiseid retsepte rõõmuga kiiresti ja praktiliselt. **Avastage kõik üksikasjad andmelehel.**

Mitat

Dimensiooni esterne	580x630x950 mm
---------------------	----------------

Tietolehti

Peso	27 kg
------	-------

Potenza Gas	15,4 kW
Range capacità	25-30 kg