



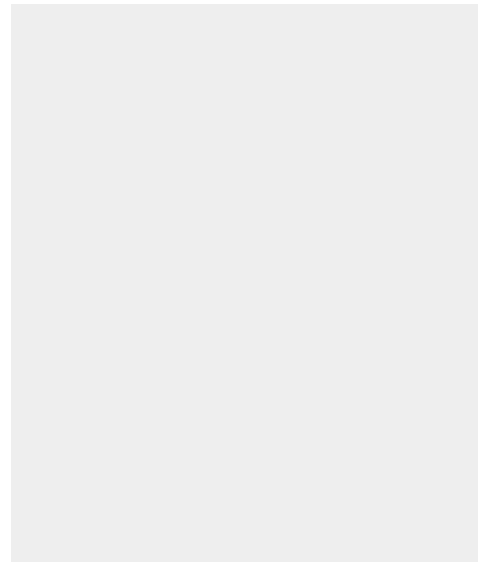
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

GYROS PROFESIONAL DE GAS CON 6 QUEMADORES L480XP500XH940 MM

SKU: KEB60G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GYROS PROFESIONAL DE GAS CON 6 QUEMADORES L480XP500XH940 MM

El gyros profesional es el producto adecuado para cocinar carne de kebab.

La estructura del gyros, incluyendo la varilla y el asador, están hechos de **acero inoxidable**.

La alimentación del gyros es metano - kit de transformación de glp suministrado.

Los quemadores infrarrojos se pueden ajustar mediante selectores; la distancia entre las resistencias y la varilla se puede ajustar a voluntad.

Los quemadores están equipados con una red de protección extraíble y una placa de cerámica - ignición por piezoeléctrico.

El motor que permite girar el asador se coloca sobre la varilla accionado por un comando lateral y alimentado con corriente monofásica.

La altura útil de cocción es de 470 mm a 520 mm - peso máximo de carne de 10 kg a 30 kg con un diámetro no superior a 500 mm.

Consumo de GNC G20: 1,05 m³/h | G25 1,23 m³/h - Consumo de GLP G30/G31: 0,71 kg/h.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	61 kg
Dimensiones	62 × 62 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L480xP500xH940 mm
Altura útil (mm)	Altura útil de cocción de 470 a 520 mm
Diámetro	Diámetro máximo carne 500 mm
Capacidad	Capacidad máxima carne de 10 kg a 30 kg
Alimentación	Alimentación varilla: monofásica Alimentación gyros: GNC



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Potencia 10,2 kW

Niveles de potencia 6

Ø Entrada tubo gas 1/2" G