



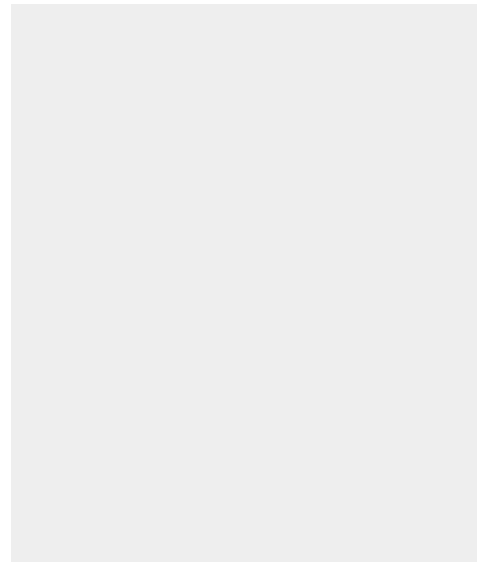
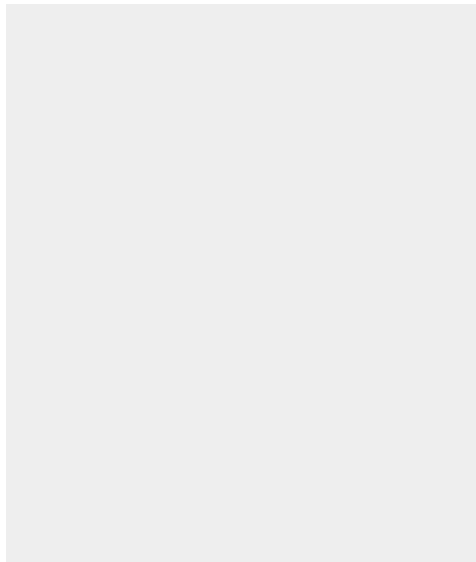
PROJECT Food®

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 8 QUEMADORES L480XP500XH1010 MM

SKU: KEB80G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GYROS PROFESIONAL DE GAS CON 8 QUEMADORES L480XP500XH1010 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 630 mm a 680 mm - peso máximo de carne de 30 kg a 65 kg con un diámetro no superior a 500 mm.

Consumo de GNC G20: 1,27 m³/h | G25 1,48 m³/h - Consumo de GLP G30/G31: 0,95 kg/h.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	67 kg
Dimensiones	62 × 62 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L480xP500xH1105 mm
Altura útil (mm)	Altura útil de cocción de 630 a 680 mm
Diámetro	Diámetro máximo carne 500 mm
Capacidad	Capacidad máxima carne de 30kg a 65 kg



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

Alimentación	Alimentación varilla: monofásica Alimentación gyros: GNC
Potencia	13,6 kW
Niveles de potencia	6
Ø Entrada tubo gas	1/2" G