



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

GYROS PROFESIONAL DE GAS CON 8+8 QUEMADORES L570XP620XH1200 MM

SKU: KEB82C



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GYROS PROFESIONAL DE GAS 8+8 QUEMADORES L570XP620XH1200 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 están dispuestos en doble columna para una cocción más uniforme y rápida, 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 accionada por un comando lateral y alimentado con corriente monofásica.

La altura útil de cocción es de 620 mm a 670 mm - peso máximo de carne de 50 kg a 80 kg con un diámetro no superior a 580 mm.

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

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	74 kg
Dimensiones	72 × 65 × 140 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L570xP620xH1120 mm
Altura útil (mm)	Altura útil de cocción de 620 a 670 mm
Diámetro	Diámetro máximo carne 580 mm



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

Capacidad	Capacidad máxima carne de 50 kg a 80 kg
Alimentación	Alimentación varilla: monofásica Alimentación gyros: GNC
Potencia	13,6 kW + 13,6 kW
Niveles de potencia	6
Ø Entrada tubo gas	1/2" G