



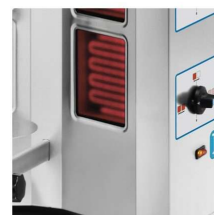
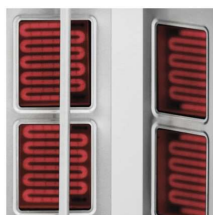
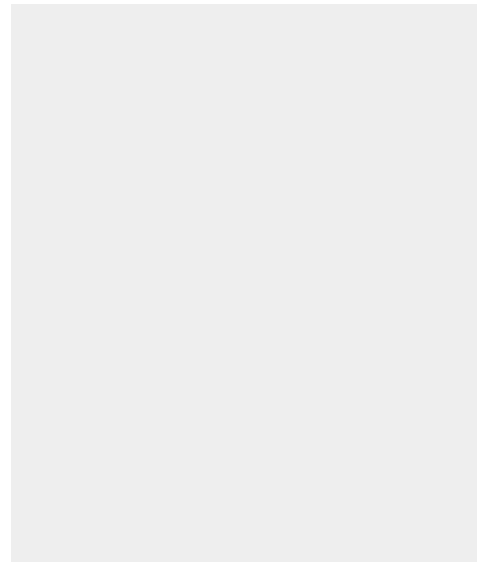
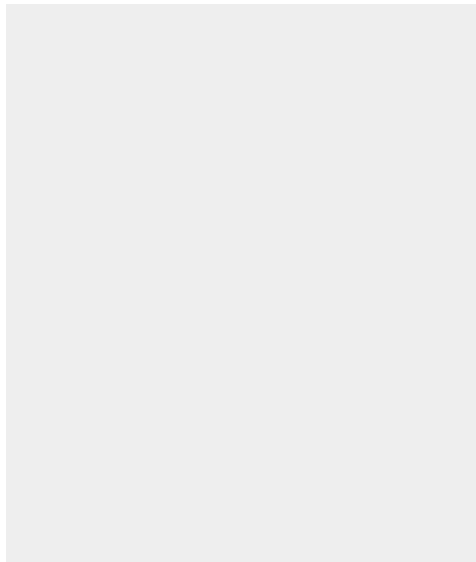
PROJECT Food®

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 ELÉCTRICO 2+2 RESISTENCIAS ELÉCTRICAS L510XP530XH750 MM

SKU: KEB40E



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GYROS PROFESIONAL ELÉCTRICO 4 RESISTENCIAS ELÉCTRICAS L510XP530XH750 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 **eléctrica monofásica**.

Las resistencias se pueden ajustar con **3 niveles de potencia**; la distancia entre las resistencias y la varilla se puede ajustar a voluntad.

Las cuatro **resistencias son infrarrojas** y están equipadas con **vidrio de protección que permite una fácil limpieza**.

El motor que permite girar el asador se coloca sobre la varilla controlado por un comando lateral.

La altura útil de cocción es de 280 mm a 320 mm - peso máximo carne de 5 kg a 10 kg con un diámetro no superior a 470 mm.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	56 kg
Dimensiones	62 × 62 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L510xP530xH750 mm
Altura útil (mm)	Altura útil cocción de 280 a 320 mm
Diámetro	Máximo carne 470 mm
Capacidad	Capacidad máxima carne de 5 kg a 10 kg
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia	2,8 kW



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

Niveles de potencia

3