



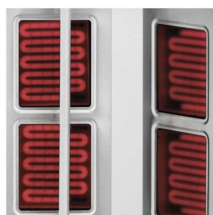
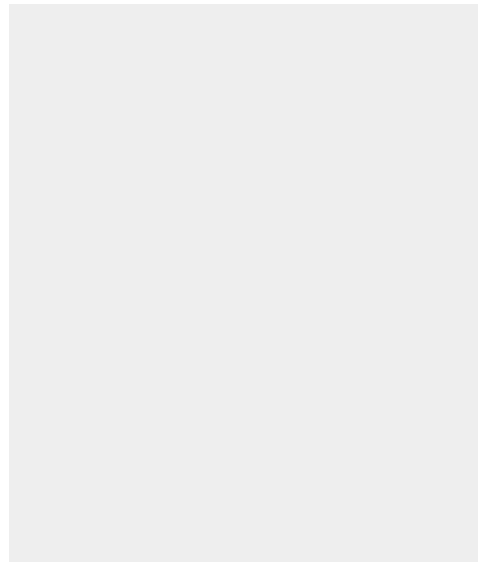
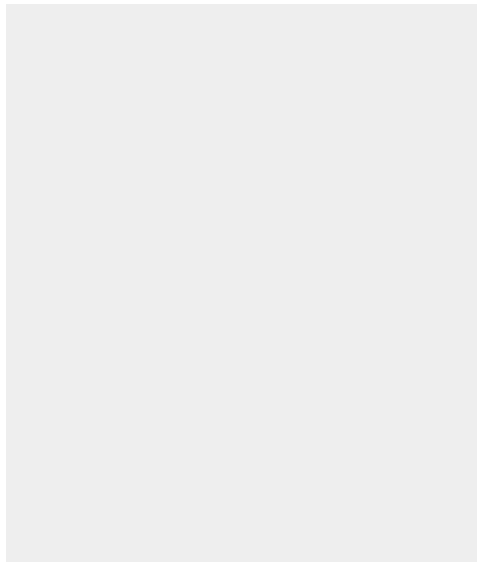
PROJECT Food®

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 3+3 RESISTENCIAS ELÉCTRICAS L510XP530XH870 MM

SKU: KEB60E



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GYROS PROFESIONAL ELÉCTRICO 6 RESISTENCIAS ELÉCTRICAS L510XP530XH870 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 trifásica**.

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

Las seis **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 410 mm a 460 mm - peso máximo carne de 10 kg a 30 kg con un diámetro no superior a 470 mm.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	61 kg
Dimensiones	62 × 62 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L510xP530xH870 mm
Altura útil (mm)	Altura útil de cocción de 410 a 460 mm
Diámetro	Máximo carne 470 mm
Capacidad	Capacidad máxima carne de 10 kg a 30 kg
Alimentación	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
Potencia	4,2 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