

Kebab grill - 2 brûleurs - 20 kg de viande - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370240

Description brève du produit :

Avec ce gril à kebab, vous pouvez agrandir votre cuisine et créer les meilleurs plats grillés en un rien de temps. Le gril à kebab est équipé de deux brûleurs électriques avec réglage individuel de la température et le moteur est situé dans la partie inférieure. Le gril en acier inoxydable est équipé d'un bac de récupération des graisses.

Description du produit :

Vous vendez régulièrement des döner kebab, des shawarma ou des gyros dans le cadre de votre activité de restauration ? Dans ce cas, vous avez besoin d'un gril à kebab professionnel. Ce gril avec deux brûleurs et une grille de protection en acier inoxydable vous permet de griller environ 20 kg de viande à la fois sur la broche. Ce gril convient à un usage quotidien intensif et complète tout magasin de shawarma, restaurant de grillades, restaurant grec ou autre cuisine de restauration. Vous pouvez régler individuellement la température des deux brûleurs afin que la viande soit cuite uniformément sur toute la broche. La broche tourne une fois par minute pour que chaque côté de la viande soit grillé à la perfection.

Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Ce gril robuste est équipé d'un bac de récupération en acier inoxydable qui recueille toutes les graisses. Le bac d'égouttage peut être facilement retiré pour le nettoyage. Le moteur de ce gril à shawarma est situé dans la partie inférieure. Un gril est parfois équipé de grilles de réflexion en acier inoxydable sur les côtés. Ces écrans ne sont pas fournis en standard mais peuvent être commandés séparément. Les grillades les plus délicieuses sont préparées sur un gril à kebab, mais vous avez également besoin d'un couteau électrique pour grillades afin de découper la viande rapidement et en douceur sur la broche. Ce couteau peut être commandé séparément.

Facile à nettoyer

Le gril à brochettes est entièrement fabriqué en acier inoxydable et se nettoie facilement. Il est conseillé de le nettoyer après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez refroidir l'appareil et débranchez-le. Retirez la broche, la plaque à viande et les autres pièces amovibles du gril. Vous pouvez les mettre au lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Le boîtier peut également être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon doux et remontez le gril.

Caractéristiques

- Équipé de 2 brûleurs électriques avec verre de protection Robax
- La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur
- Équipé d'un bac de récupération en acier inoxydable
- Boîtier, brochettes et plaque à viande en acier inoxydable
- Moteur fiable sur le fond
- La broche du gril est réglable et peut tourner à gauche et à droite

Caractéristiques du produit

- Poids net : 24 kg
- Capacité maximale : 20 kg de viande
- Dimensions de la machine : B44,5 x D66,3 x H78,8cm
- Dimensions de la broche : 1,2 x 1,2cm
- Longueur de la broche : 45cm
- Vitesse de rotation de la broche : 1RPM
- Diamètre de la plaque à viande : 190cm
- 230V/50Hz/1Phase 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an