

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370205

Description brève du produit :

Ce grill à kebab dispose de deux brûleurs à gaz et est idéal pour griller des döner kebab, des shawarma ou des gyros. Le moteur du grill à kebab est situé dans la partie inférieure. La broche du grill est réglable et peut tourner dans les deux sens. Le boîtier en acier inoxydable et le bac de récupération des graisses facilitent le nettoyage.

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 grill à kebab professionnel. Ce grill avec deux brûleurs à gaz et une grille de protection en acier inoxydable vous permet de griller environ 20 kg de viande à la fois sur la broche. Ce grill 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 grill 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 grill à shawarma est situé dans la partie inférieure. Un grill est souvent équipé de grilles de réflexion en acier inoxydable sur les côtés. Ceux-ci ne sont pas fournis en standard mais peuvent être commandés séparément. Comme ce grill à döner kebab fonctionne au gaz, vous recevrez des buses standard pour le gaz naturel (20 - 25 mbar). Les buses pour le GPL (propane/butane) sont fournies séparément (30 - 50 mbar) dans un sac en plastique avec le manuel d'instructions. Faites toujours appel à un spécialiste pour passer du gaz naturel au GPL. Les grillades les plus délicieuses sont préparées sur un grill à kebab, mais vous devez également vous munir d'un couteau électrique pour grillades afin de découper la viande rapidement et sans à-coups sur la brochette. Ce couteau peut être commandé séparément.

Facile à nettoyer

Le grill 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 grill. 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 grill.

Caractéristiques

- Équipé de deux brûleurs à gaz avec grille de protection en acier inoxydable (AISI 310)
- La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur
- Boîtier, brochettes et plaque à viande en acier inoxydable
- Moteur fiable sur le fond
- La broche du grill est réglable et peut tourner à gauche et à droite
- Équipé de série de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Caractéristiques du produit

- Poids net : 25 kg
- Dimensions : L40,6 x P55,5 L40,6 x P55,5 x H80,3cm
- Capacité maximale : 20 kg de viande
- Dimensions de la broche : : 12 x 12mm
- Longueur de la broche : 45cm
- Vitesse de rotation de la broche : 1RPM
- Diamètre de la plaque à viande : 19cm
- Consommation de gaz : 0.524 m3/h
- Consommation de gaz : 6,64 kW
- 230V/50Hz/1Phase

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an