

Kebab grill - 4 brûleurs - 50 kg de viande - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370270

Description brève du produit :

Avec ses quatre brûleurs électriques, ce grill à kebab professionnel peut facilement griller 50 kg de viande. Vous pouvez utiliser le grill à shawarma pour griller des gyros, des shawarma et des kebabs. Le grill à kebab est équipé d'un moteur sur le dessus, d'un bac de récupération des graisses et la température des brûleurs peut être réglée par brûleur.

Description du produit :

Un magasin de shawarma, une salle de grillades ou un restaurant de kebab ne peuvent se passer d'un grill professionnel pour préparer des gyros, des kebabs ou des shawarma. Avec ce robuste grill à kebab, vous pouvez facilement préparer 50 kg de viande à la fois sur la broche. Grâce aux quatre brûleurs électriques, dont la température peut être réglée individuellement, vous décidez vous-même de la clarté ou de la noirceur de la viande que vous faites griller. Autre avantage : la distance entre le brûleur et la broche peut être réglée pour obtenir un résultat parfait.

Bac de récupération en acier inoxydable avec filtre

La lèchefrite amovible en acier inoxydable recueille la graisse de la viande pour faciliter le nettoyage. Il est également équipé d'un filtre. Pour servir rapidement de délicieux plats grillés dans votre établissement de restauration, vous pouvez commander un couteau à kebab électrique spécial, qui vous permet de découper facilement la viande à la broche. Ce grill n'est pas livré avec des grilles de réflexion en acier inoxydable. Ceux-ci peuvent être commandés séparément.

Facile à nettoyer

Comme ce grill professionnel entre en contact avec les aliments, il est important de le nettoyer soigneusement. Les surfaces en acier inoxydable du boîtier, de la broche et de la plaque à viande sont faciles à nettoyer. Le plus simple est d'utiliser un chiffon humide, de l'eau chaude et un peu de détergent. Les pièces détachées peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle. Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que l'appareil a refroidi et que la fiche a été retirée de la prise murale. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces et remontez le grill pour la prochaine utilisation.

Caractéristiques

- Équipé de quatre 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 avec filtre
- Boîtier, broche et plaque à viande en acier inoxydable
- La broche du grill est réglable pour une préparation parfaite

Caractéristiques du produit

- Poids net : 31 kg
- Dimensions : B54,5 x D69,1 x H11 B54,5 x D69,1 x H114,2cm
- Capacité maximale : 50 kg de viande
- Dimensions de la broche : 12 x 12cm

- Vitesse de rotation de la broche : 1RPM
- Longueur de la broche : 77cm
- Diamètre de la plaque à viande : 19cm
- 400V/50Hz/3Phase 6000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an