

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370230

Description brève du produit :

Avec ses quatre brûleurs à gaz, 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 kebab. La température des brûleurs peut être réglée individuellement et la broche du grill est réglable et peut tourner dans les deux sens.

Description du produit :

Avec ce grill à shawarma, vous pouvez rapidement servir les sandwichs shawarma, les kebabs et autres plats grillés les plus savoureux. Ce grill à kebab convient non seulement aux magasins de shawarma et aux salles de grillades, mais aussi aux camions-restaurants et autres établissements de restauration. La température des brûleurs peut être réglée séparément, ce qui vous permet de choisir si la viande doit être légèrement grillée sur le dessus ou de l'autre côté. Pour une préparation parfaite, la broche du grill est réglable et peut être tournée à gauche et à droite.

Bac de récupération en acier inoxydable avec filtre

Ce grill est équipé d'un bac de récupération amovible en acier inoxydable avec filtre pour recueillir les graisses. Le moteur du grill est situé en haut de l'appareil. Le grill n'est pas livré avec des grilles de réflexion en acier inoxydable, mais celles-ci peuvent être commandées 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 livrées séparément (30 - 50 mbar) dans un sac en plastique avec le manuel d'instructions. Il est conseillé de faire appel à un professionnel pour la conversion du gaz naturel au GPL. Vous pouvez également commander un couteau spécial kebab avec lequel vous pouvez couper la viande grillée en tranches.

Facile à nettoyer

Comme ce grill professionnel entre en contact avec les aliments, il est important de le nettoyer correctement. 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 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

- Quatre brûleurs à gaz avec grille de protection en acier inoxydable (AISI 310)
- La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur
- Équipé d'un bac de récupération en acier inoxydable
- La broche peut tourner à gauche et à droite
- Le boîtier, la broche et la plaque à viande sont tous en acier inoxydable
- La broche du grill est réglable pour une préparation parfaite

Caractéristiques du produit

- Capacité maximale : 50 kg de viande

- Dimensions de la broche : 1,2 x 1,2cm
- Longueur de la broche : 77cm
- Vitesse de rotation de la broche : 1 rotation par minute
- Diamètre de l'assiette à viande : 19cm
- Consommation de gaz : 1.048 m3/h
- Poids net : 28,6kg
- Dimensions : L54,5 x P64 x H114cm L54,5 x D64 x H114cm
- Puissance : 13,28 kW
- 230V/50Hz/1Phase

Inclus

- Buses pour gaz naturel (20 - 25 mbar)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an