

## Kebab grill - 4 brûleurs - 70 kg de viande - gaz



### Attributs du produit :

### Codes produits :

Référence 9370215

### Description brève du produit :

Ce gril à kebab professionnel dispose de quatre brûleurs à gaz et est idéal pour préparer de délicieux döner, kebab ou shawarma. Il est équipé d'un bac de récupération en acier inoxydable qui recueille la graisse. Le boîtier, la broche et la plaque à viande en acier inoxydable sont faciles à nettoyer.

### Description du produit :

Un délicieux kebab, un rouleau de shawarma ou un autre plat grillé est au menu ? Dans ce cas, ce gril à kebab professionnel est un atout pour votre cuisine de restauration. Vous pensez peut-être qu'un gril à kebab n'est utilisé que dans les magasins de shawarma ou les restaurants de grillades, mais vous pouvez utiliser ce gril pour cuire différents types de viande. Il convient donc parfaitement aux différentes cuisines et aux food trucks. Le gril dispose de quatre brûleurs à gaz avec une grille de protection en acier inoxydable et le moteur est situé en bas. La température par brûleur est très facile à régler, ce qui est pratique lorsque vous souhaitez préparer des viandes grillées claires ou foncées. La broche tourne une fois par minute. La plaque à viande fournie a un diamètre de 19 cm.

Équipé d'un bac de récupération pratique

Lors de l'achat de ce gril à kebab, vous recevrez un bac d'égouttage en acier inoxydable qui est également facile à retirer. Cela vous permet de garder votre espace de travail propre, tandis que la graisse de la viande est recueillie dans le bac. Ce gril n'est pas livré avec des grilles de réflexion en acier inoxydable. Ces grilles de réflexion pour les côtés peuvent être commandées séparément. Pour raccorder le gril à kebab au gaz, vous disposez de buses 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. Veuillez noter que la conversion du gaz naturel au GPL doit être effectuée par un spécialiste. Vous pouvez également commander le couteau à kebab électrique pratique pour couper la viande rapidement et en douceur.

Nettoyage rapide et facile

Dans les cuisines de restauration, les aliments sont fréquemment manipulés et l'hygiène est donc très importante. Le boîtier, la broche et la plaque à viande étant en acier inoxydable, ils sont faciles à nettoyer. Il suffit d'attendre que l'appareil ait refroidi et de retirer la fiche de la prise. Toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être retirées et nettoyées à l'aide d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un peu de détergent. Les pièces séparées peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

### Caractéristiques

- Équipé de 4 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
- 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

- Capacité maximale : 70 kg de viande
- Dimensions de la broche : 1,2 x 1,2cm
- Longueur de la broche : 73cm
- Vitesse de rotation de la broche : 1RPM
- Diamètre de l'assiette à viande : 19cm
- Consommation de gaz : 1.048 m3/h
- Poids net : 36,2kg
- Dimensions : L54,7 x P68,6 x H108,7cm L54,7 x D68,6 x H108,7cm
- Puissance : 13,28 kW
- 230V/50Hz/1Phase

## caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an