

GYROS GAS GYR80M

SKU: GYR80M



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>13,6 kW</u>
Altezza utile cottura	<u>630÷680 mm</u>
Capacità e diametro della carne	<u>30÷65 Kg ø 500 mm</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>11.696 kcal/h 46.413 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 0,95 Kg/h</u>
Bruciatori	<u>8</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>480 x 500 x 1105(h) mm – 480 x 500 x 1375(h) mm con cappa con filtro</u>
Peso netto (kg)	<u>33</u>
Peso lordo (Kg)	<u>44</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>620 x 680 x 1250(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,53 m³</u>

Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.



