

09/2013

Mod: KEB-E40

Production code: GR 40 E



Diamond
catering equipment

FICHE PRODUIT

GYROS GRILL GR 40 E



Caractéristiques

Référence	GR 40 E
Dimensions	580 x 660 x 695 mm
Poids	27 Kgs
Puissance	3.6 KW
Volts	230 V
Hauteur de broche	400 mm
Capacité (kg viande)	15 kg

Argumentaire

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dosseret et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite « carotte ». La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion.

Entretien facile : un grand plat incliné ramasse jus embouti et un tiroir amovible de récupération.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, 3 résistances électriques avec régulation individuelle en demie ou pleine puissance, pierres réfractaires pour accumuler la chaleur.

Livré sans option

Fabriqué en France.