

04/2010

Mod: KEB-G41

Production code: GR 40 G



Diamond
catering equipment

FICHE PRODUIT

GYROS GRILLS GR 40 G



Caractéristiques

Référence	GR 40 G
Dimensions	580 x 660 x 695 mm
Poids	27 Kgs
Puissance	7 KW
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 : 2 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochette d'injecteur GN.

Livré sans option.

Fabriquée en France.

* Photo non contractuelle