



GR 40 E



GR 60 G s príslušenstvom

GRILY NA GYROS

Zariadenie na prípravu - pečenie mäsa na otočnej ihlici vo vertikálnej polohe. Elektrické modely sú vybavené tromi, štyrmi alebo piatimi výhrevnými telesami. Plynové modely majú dva, tri alebo štyri samostatne ovládané horáky na zemný plyn alebo propán - bután.

označenie	telesá/horáky (ks)	dĺžka ihlice (mm)	kapacita (kg)
GR 40 E/G	3/2	400	15
GR 60 E/G	4/3	600	25
GR 80 E/G	5/4	800	40

- Posuvná zadná časť umožňuje nastaviť optimálnu vzdialenosť výhrevných telies / horákov
- Inovované riešenie pohonu ihlice a vylepšenie odvádzania mastnoty do zbernej nádoby znižuje na minimum pravdepodobnosť preťaženia a poruchy motora
- Možnosť doobjednania bočných nerezových, ako aj predných presklených krytov, pre hygienické uzavretie pracovného priestoru v špecifických prevádzkach

Doplňky:

BG 1 - sada ihlíc na pečenie 8 kurčiat

BG 2 - sada 12 ihlíc na pečenie ražniči

Bočné kryty, predný kryt, lem

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
GR 40 E	230	3,6	580 x 660 x 690	27
GR 60 E	400	5,8	580 x 660 x 860	31
GR 80 E	400	7,2	580 x 660 x 1035	35
GR 40 G	plyn+230	7	580 x 660 x 690	28
GR 60 G	plyn+230	10,5	580 x 660 x 860	32
GR 80 G	plyn+230	14	580 x 660 x 1035	38

LÁVOVÉ GRILY

Elektrické výhrevné teleso zohrieva lávové kamene a jedlá sa pripravujú priamo na rošte nad nimi. Uvoľňovaním minerálnych látok dodávajú jedlám osobitú príchuť a zároveň absorbujú uvoľnené tuky. Lávové kamene sa môžu umývať v umývačke riadu.

140

- Výhrevné teleso ovládané termostatom
- Ovládací panel je odnímateľný pre ľahšie čistenie a údržbu



140 D

- Lávový gril s dvoma samostatne ovládanými telesami a kompaktnou karosériou

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
140	230	2,5	300 x 545 x 160	8
140 D	2 x 230	2 x 2,5	590 x 500 x 305	15

Karoséria zariadenia je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadenia sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.



140



140 D