

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-pentru-shaorma-8400w-pe-gaz-p-321.html>



Aparat pentru shaorma - 8400W - pe gaz

Preț brut	5 520.00 Lei
Preț net	4 638.66 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	UKB-03
Codul producătorului	GD3-S LPG
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Aparat pentru shaorma - 8400 W - propan-butan



Tensiune [V]: **230**
Tip gaz: **Propan - butan**
Culoare: **Argintie**
Putere [W]: **8400**
Lungime maximă rotisor [mm]: **450**
Consum gaz: **0,66 kg/h (0,90 m³/h)**
Material carcasă: **Inox**
Dimensiuni vas pentru grăsime: **525 x 680**
Mâner detașabil: **Nu**
Controler lucru: **Nu**
Posibilitate spălare accesorii în mașina de spălat vase: **Nu**
Masa maximă a cărnii [kg]: **40**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **64 x 50 x 94**
Masă [kg]: **25.8**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **64 x 54 x 92**
Masă ambalaj [kg]: **30.5**

Setul conține:

- Aparat pentru shaorma GD3-S LPG
- Manual Instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST APARAT PENTRU SHAORMA?

- Fiabilitate - coacere uniformă pe toate părțile datorită rotației
- Putere - puterea de 8400W face ca echipamentul să poată funcționa continuu în gastronomie
- Usor de utilizat - potrivit atât pentru dreptaci cât și pentru stângaci datorită rotației în ambele direcții
- Durabilitate - fabricat din oțel inoxidabil rezistent la coroziune
- Igienă - material neutru, ușor de întreținut, respectă regulile de igienă în gastronomie

Propan - butan - aparat shaorma pentru uz comercial

Aparatul pentru shaorma GD3-S LPG marcă Potis vă permite să obțineți rezultate optime la prepararea doner kebabului, gyrosului și shaormei. Deoarece se rotește uniform în timpul gătirii, coacerea este întotdeauna uniformă pe toate părțile. Rotisorul vertical puternic este proiectat pentru a fi utilizat în localuri fast-food, bistrouri și restaurante.

Creați specialități autentice din carne cu un aparat pentru shaorma marcă Potis

Fie că este vorba de pui succulent, kebab sau gyros - rotisorul vertical oferă întotdeauna rezultate perfecte. Datorită elementului de încălzire puternic, aparatul de shaorma poate funcționa la 8400W și garantează astfel o încălzire extrem de rapidă.

În plus, puteți seta rotația în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers acelor de ceasornic cu un comutator. Această funcție permite atât dreptacilor, cât și stângacilor să taie carnea confortabil.

Aveți nevoie de acces la gaz pentru punerea în funcțiune. Mașina de shaorma este alimentată cu gaz propan-butan și are un consum de 0,66 kg/h (0,90 m³/h). Puteți seta ușor temperatura dorită folosind butonul la îndemână pentru a obține întotdeauna rezultatul de coacere dorit.

Spațiul pentru carne cu tavă de colectare a grăsimii este de 525 x 680 mm. Acest lucru vă oferă suficientă suprafață pentru a prepara carnea până la o înălțime de 450 mm. Designul robust suportă cu ușurință o greutate a cărnii de până la 40 kg. Este ideal pentru utilizare permanentă în snack-baruri și bistrouri cu trafic mare de clienți.

Carcasa din oțel inoxidabil biologic neutru îndeplinește cerințele ridicate de igienă din gastronomie. Materialul rezistent la coroziune oferă aparatului de shaorma un aspect modern și este rapid și ușor de curățat. Drept urmare, acest dispozitiv impresionează prin durabilitatea și rezistența ridicată.

Atenție: Plăcile arzătorului nu trebuie să intre în contact cu agenții de curățare în timpul curățării.