

## GYROS GAS GYR80M

SKU: GYR80M



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>13,6 kW</u>
<b>Altezza utile cottura</b>	<u>630÷680 mm</u>
<b>Capacità e diametro della carne</b>	<u>30÷65 Kg ø 500 mm</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>11.696 kcal/h 46.413 BTU/h</u>
<b>Metano</b>	<u>G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h</u>
<b>GPL</b>	<u>G30/G31 = 0,95 Kg/h</u>
<b>Bruciatori</b>	<u>8</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>480 x 500 x 1105(h) mm - 480 x 500 x 1375(h) mm con cappa con filtro</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>32</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>67</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>625 x 625 x 1130(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.441</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.

