

Γύρος Αερίου 100 kg - 908



SKU: 3144578

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Για κρέας 100 kg
- ✓ Μήκος σούβλας: 85 cm
- ✓ Με 8 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας
- ✓ Μοτέρ στη βάση
- ✓ Ανοξειδωτη κατασκευή
- ✓ Vimitex Ελληνικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Γύρος Αερίου 100 kg - 908

Γύρος αερίου με 8 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Ο Γύρος Αερίου 100 kg - 908 του Ελληνικού εργοστασίου Vimitex είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα. Ένα ισχυρό μοντέλο γύρου αερίου με 8 κατακόρυφους καυστήρες, για μεγάλα γυράδικα/ψητοπωλεία που η ταχύτητα εξυπηρέτησης είναι πρωταρχικής σημασίας. Η διάταξη των καυστήρων σε αντικριστά ζεύγη βοηθάει ώστε να παρατείνεται ο χρόνος που το κρέας περνάει μπροστά από τα πυρωμένα πυρότουβλα υπέρυθρης ακτινοβολίας. Έτσι το ψήσιμο γίνεται πολύ πιο γρήγορο. Ένας μηχανισμός επίκλησης της σούβλας, με το μοτέρ στερεωμένο στο επάνω μέρος της, επιτρέπει απόλυτο έλεγχο της απόστασης του γύρου από τη φωτιά και επιπλέον προστατεύει το μοτέρ από βλάβες. Επειδή η λειτουργία αυτού του μηχανήματος είναι κατά κύριο λόγο πολύωρη, ολόκληρο το μηχάνημα έχει κατασκευαστεί με υλικά εξαιρετικής ποιότητας και μεγάλης αντοχής με σκοπό να διασφαλιστεί η απρόσκοπτη, μακροχρόνια χρήση του.

Διαθέτει 8 καυστήρες 4 x 2,7 kW με χειριστήριο ανά 2 καυστήρες και διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας. Η στοίχιση καυστήρα είναι κατακόρυφη(105 x 150 mm) με θερμοκόπια και η ανάφλεξη είναι χειροκίνητη. Έχει πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C και 4 θερμομαγνητικές βαλβίδες. Το μήκος σούβλας είναι 85 cm η οποία στερεώνεται στο άνω μέρος με μηχανισμό Vari-Angle Lock (VAL). Μπορείτε να ρυθμίσετε με την απόσταση του κρέατος από τον καυστήρα με τη συρόμενη σούβλα.

Αξεσουάρ: Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος), Ανοξείδωτο φτυάρι (σέσουλα) γύρου, Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 55 x 49 cm, Ανοξείδωτη βάση σούβλας με ρουλεμάν. Ανοξείδωτη σούβλα 12 x 12, Ανοξείδωτος δίσκος σούβλας με ενισχυμένο πλαϊνό.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Με 8 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας
- Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός, κεραμικός
 - Στοίχιση καυστήρα: κατακόρυφη, 105 x 150mm
 - Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C
 - 4 θερμομαγνητικές βαλβίδες
 - Χειριστήριο ανά 2 καυστήρες
 - Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας
 - Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια
 - Μήκος σούβλας: 85 cm (ωφέλιμο: 78 cm)
- Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: Vari-Angle Lock (VAL)
- Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα
 - Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 55 x 49 cm
 - Θέση μοτέρ: στη βάση, 14W /230V, 2rpm
 - Ανάφλεξη: χειροκίνητη
 - Τύπος αερίου: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
- Αξεσουάρ: Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος), Ανοξείδωτο φτυάρι (σέσουλα) γύρου, Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 55 x 49 cm, Ανοξείδωτη βάση σούβλας με ρουλεμάν. Ανοξείδωτη σούβλα 12 x 12, Ανοξείδωτος δίσκος σούβλας με ενισχυμένο πλαϊνό.
 - Παροχή αερίου: Υγραέριο (προπάνιο,βουτάνιο), φυσικό αέριο
 - Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλυβας
- **Vimitex** Ελληνικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Μήκος σούβλας:	85 cm (ωφέλιμο: 78 cm)
Παραγωγή (max):	100 kg
Ισχύς (Καυστήρες):	8 x 2,7 kW
Συν. ισχύς	21,6 kW
Βάρος:	38 kg
Διαστάσεις:	50 x 50 x 117 cm

Προαιρετικά

PDF