

## Kebab-grill Metos GR80E

Med den elektriska gyrosgrillen GR 80 E man kan laga en spett kebab- eller gyroskött på 40 kg tack vare 5 värmeelement med oberoende reglering av full- eller halveffekt. Eldstenarna bakom värmeelementen gör det möjligt att samla värmen på köttet som ska grillas.

För att laga köttet jämnt kan du flytta pilastern och värmekällan och reglera varje zon för att anpassa tillagningen till höjd och diameter på den morotformade köttbiten. Spetten är enkelt att placera med endast en hand.

Bottenplattan är helt hermetisk: motorn är skyddad från någon infiltrering av fett eller köttjuice. Utrustad med en stor fettuppsamlare med avtagbar droppstråle för enkel rengöring.

- På / Av knapp
- en spett 800 mm
- 5 värmeelement
- 3 zonkontroll
- keramisk värmesten
- bred droppbricka
- termostat
- konstruktion i rostfritt stål
- lätt att rengöra
- 40 kg köttkapacitet Levereras utan tillbehör.



## Kebab-grill Metos GR80E

Produktkapacitet	40 kg
Bredde mm	580
Dyp mm	660
Høyde mm	1035
Pakkevolum inkl. emballasje	0,445
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,445 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	60
Bredde på forpakning	70
Høyde på forpakning	106
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	60x70x106 cm
Netto vekt	35
Net weight with unit	35 kg
Bruttovekt	38
Vekt inkl. emballasje	38 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,2
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk