

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

Produktkapasitet	40 kg
Bredd mm	580
Djup mm	660
Höjd mm	1035
Paketvolym	0,445
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,445 m ³
Längd på förpackning	60
Bredd på förpackning	70
Höjd på förpackning	106
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	60x70x106 cm
Nettovikt	35
Nettovikt med ental	35 kg
Bruttovikt	38
Vikt inkl. emballage	38 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,2
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk