

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/zestaw-do-kebaba-xxl-grill-gazowy-noz-elektryczny-grill-kontaktowy-panini-p-4865.html>



Zestaw do kebaba XXL grill gazowy + nóż elektryczny + grill kontaktowy Panini

Cena brutto	4 599,00 zł
Cena netto	3 739,02 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	KebXXL

Opis produktu

Profesjonalny kompletny zestaw XXL do kebaba

Zestaw zawiera grill gazowy 4-palnikowy + elektryczny nóż + grill kontaktowy PANINI

Oferowany zestaw do kebaba umożliwi perfekcyjne przygotowanie potraw serwowanych w punktach gastronomicznych, restauracjach czy barach. Zapewni szybką i **kompleksową obsługę klienta**. Profesjonalne urządzenia wykonane są z wysokiej jakości materiałów, dzięki czemu posiadają **certyfikat zgodności CE** - potrzebny dla sanepidu.



Kebab gazowy z 4 palnikami

Grill zasilany jest **gazem ziemnym** lub **gazem z butli**. Zaprojektowany został z dbałością o szczegóły. **Cztery wydajne palniki** opiekają mięso na szpikulcu obracanym przez niezawodny **dwukierunkowy silnik nawrotny** prądu przemiennego. Obudowa ze **stali nierdzewnej** chroni urządzenie przed uszkodzeniami mechanicznymi i korozją.



Zużycie gazu - bezpieczeństwo

Profesjonalne urządzenie gastronomiczne do grillowania mięsa przystosowane zostało do **GZ 50 (gazu ziemnego)**. Oznaczenie GZ 50 odpowiada obecnemu oznaczeniu **gazu ziemnego G-20**.

W zestawie są **dodatkowe dysze do gazu propan butan**, więc można go szybko przystosować do **gazu z butli**.

Stawiając na pierwszym miejscu **bezpieczeństwo** kebab został wyposażony w **zawór bezpieczeństwa**. W przypadku zgaśnięcia płomieni w elementach grzejnych, zawór bezpieczeństwa **automatycznie odcina dopływ gazu**.

Dane techniczne zużycia gazu

Rodzaj gazu	Moc [kW]	Zużycie [m ³ /godz.]
G-20 20mbar	11,12	1,156
G-20 25mbar	12,36	1,278
G-30 30mbar	11,25	0,909
G-30 36mbar	11,80	0,908
G-30 50mbar	12,12	0,955
G-31 37mbar	11,40	0,885

Wydajność

Powierzchnia grzewcza dużych rozmiarów oraz możliwość zmiany położenia różna od elementów grzejnych wpływa na **wydajność** po przez skrócenie czasu przygotowania mięsa.



Higiena pracy

W dolnej części urządzenia znajduje się **duża taca** składająca się z dwóch wyjmowanych elementów na które ocieka tłuszcz. Dzięki czemu w łatwy sposób możemy zachować **higienę pracy i utrzymać urządzenie w czystości**.

Zasilanie

Za pomocą silnika zamontowanego w górnej części urządzenia i podłączeniu do gniazdka (**230 V**) dostajemy możliwość **zmiany kierunku obrotów rożna**. Dzięki czemu mięso znajdujące się w urządzeniu równomiernie się upiecze.



Szpikulec

Szpikulec o wymiarze **900 mm** w łatwy sposób można zdemontować trzymany jest przez górny i dolny mechanizm blokujący. Dzięki czemu możemy jednorazowo nałożyć maksymalnie aż **80 kg mięsa**.

Regulacja temperatury

4 niezależne pokrętki zamontowane w sztywnej ramie regulują temperaturę grzejnika. Kebab posiada dwa oznaczenia, które informują nas o wielkości płomienia:

- znak przedstawiający **duży płomień** oznacza normalne grzanie,
- znak przedstawiający **mały płomień** oznacza mniejsze grzanie.



Specyfikacja produktu

Nr katalogowy	H226001
Stan artykułu	Nowy
Długość urządzenia	550 mm
Szerokość urządzenia	470 mm
Wysokość urządzenia	1150 mm
Maksymalne ciśnienie gazu	50 mbar
Długość rożna	900 mm

Wkład mięsa	od 50 do 80 kg
Moc urządzenia	12 kW
Zasilanie grilla	Gazowe G-20 (GZ50) lub propan-butan
Zasilanie silnika	230 V
Długość kabla	165 cm
Wielkość paczki (DxSxW)	600 x 585 x 1115 mm
Waga paczki	35 kg

Elektryczny nóż do kebaba, gyrosa

Profesjonalny, elektryczny nóż do kebaba idealnie nadaje się do punktów gastronomicznych, które mają w swojej ofercie produkty oparte na kebabie. Nóż jest w stanie pokroić do **60 kg mięsa na godzinę**, więc sprawdzi się w każdym stoisku z kebabem.

BRAK
ZDJĘCIA



BRAK
ZDJĘCIA



Obsługa i wykonanie

Obsługa noża jest dziecinnie prosta: do włączania służy przełącznik z automatycznym odbijaniem, aby zapewnić maksymalne bezpieczeństwo dla użytkownika.

Nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304, a w komplecie znajdują się **dwa noże**: jeden z **gładkim ostrzem**, drugi z **ostrzem ząbkowanym (piła)**.

Wygodna regulacja

Nóż posiada wygodną precyzyjną **regulację grubości cięcia** w zakresie od **0 do 8 milimetrów**.

Regulacja odbywa się za pomocą pokrętła umieszczonego na głowicy urządzenia. Dostęp do tego pokrętła jest na tyle łatwy, że grubość cięcia można regulować płynnie jednym palcem.

BRAK
ZDJĘCIA



Specyfikacja produktu	
Nr katalogowy	H267240
Stan artykułu	Nowy
Szerokość urządzenia	113 mm
Głębokość urządzenia	173 mm
Wysokość urządzenia	194 mm

Średnica noża	100 mm
Prędkość obrotowa	2600 obr/min
Grubość cięcia	0 - 8 mm
Waga urządzenia	1,4 kg
Wymiary paczki	230 x 180 x 265 mm
Waga paczki	1,65 kg
Długość kabla	250 cm
Zasilanie	230 V

Grill kontaktowy PANINI

Grill kontaktowy to urządzenie gastronomiczne służące głównie do podgrzewania i piekania bułek do hot dogów. Nada się także do przypiekania warzyw, mięsa, chleba i wielu innych produktów spożywczych. Dzięki dwóm strefom grzewczym (górnej i dolnej) bułki opiekane są równo mierne z dwóch stron.

Opiekacz osiąga maksymalną temperaturę (**300°C**) w krótkim czasie. Wysokiej jakości żeliwo ryflowane pokryte emalią długo utrzymuje ciepło oraz doskonale przekazuje temperaturę do potrawy.



Wykonanie

Obudowa jest wykonana z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**, którą bardzo **łatwo konserwować** oraz utrzymać w czystości. Żeliwne płyty grzewcze pokryte są **warstwą emalii zapobiegającej przywieraniu**. Grill posiada izolowany termicznie uchwyt. Urządzenie stoi na 4 antypoślizgowych nóżkach.

Podgrzewanie

Niezwykle łatwa i intuicyjna obsługa za pomocą termostatu z płynną z regulacją temperatury do 300°C na **dwóch płytach grzewczych**. Dzięki doskonałym żeliwnym płytom grzewczym, które długo utrzymują temperaturę urządzenie jest energooszczędne.

Pokrywa nie opada (pozycja, w której ją zostawimy się nie zmienia), dzięki czemu nie zgniata bułek.



Specyfikacja produktu
Nr katalogowy

MP1245

Stan artykułu	Nowy
Szerokość urządzenia	420 mm
Głębokość urządzenia	395 mm
Wysokość urządzenia	210 mm
Termostat	Tak
Zakres temperatury	0-300°C
Płyty grzewcze	2
Wymiary strefy grzewczej	340 x 210 mm
Moc urządzenia	2200 W
Zasilanie silnika	230 V
Długość kabla	150 cm
Wielkość paczki (DxSxW)	430 x 400 x 250 mm
Waga paczki	19 kg

W skład zestawu wchodzi:

- Kebab grill gazowy
- Dysze na propan butan
- Taca + 2 x ociekacz
- Nóż do kebaba z ostrzem gładkim
- Drugi nóż z ostrzem ząbkowanym (piła)
- Ostrzałka
- Grill kontaktowy
- Rynna ociekowa
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja