

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/zestaw-kebab-gazowy-grill-kontaktowy-panini-p-4863.html>



Zestaw Kebab gazowy + grill kontaktowy PANINI

Cena brutto	4 040,00 zł
Cena netto	3 284,55 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	Kebab2

Opis produktu

Profesjonalny zestaw do kebaba

Kebab grill gazowy 4-palnikowy + opiekacz 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
Stan artykułu
Długość urządzenia
Szerokość urządzenia
Wysokość urządzenia
Maksymalne ciśnienie gazu
Długość rożna
Wkład mięsa
Moc urządzenia

H226001
Nowy
550 mm
470 mm
1150 mm
50 mbar
900 mm
od 50 do 80 kg
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

Grill kontaktowy PANINI

Grill kontaktowy to urządzenie gastronomiczne służące głównie do podgrzewania i opiekania 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 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
- Grill kontaktowy
- Rynna ociekowa
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja