Aktuella information för den: 24-11-2026 16:02

Länken till produkten: https://cncworld.se/kebabmaskin-10-500-w-80-kg-ktt-p-334.html



Kebabmaskin - 10 500 W - 80 kg kött

Bruttopris	**23 200.00 kr**
Nettopris	**18 560.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**UKB-05**
Producentkod	**POTIS-E4-S**
EAN	**5907052593397**

Produktbeskrivning

Kebabmaskin - 10 500 W - 80 kg kött



Spänning [V]: 400
Silverfärg
Effekt [W]: 10500
spettlängd [mm]: 820
Material i höljet: Rostfritt stål
Mått med dropppanna: 550 x 710
Avtagbart handtag: Nej
Arbetsbelysning: Nej
Tillbehör som tål diskmaskin: Nej
köttvikt [kg]: 80
Mått (LxBxH) [cm]: 74 x 56 x 129,5
Vikt [kg]: 45,7
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 63 x 53 x 126,5
Fraktvikt [kg]: 50,7
Ingår:

- Kebabmaskin
- Instruktionsbok

- Plugg ingår ej

VAD UTMÄRKER VÅR KEBABMASKIN?

- Pålitlig - jämn bakning på alla sidor tack vare rotationen
- Styrka - effekten på 10500 W gör utrustningen avsedd för kontinuerlig drift inom gastronomi
- Användarvänlig - passar både höger- och vänsterhänta tack vare rotationen åt båda hållen
- Hållbarhet - tillverkad av korrosionsbeständigt rostfritt stål
- Hygien - lättskött, neutralt material uppfyller riktlinjerna för hygien inom gastronomi

Elektrisk kebabmaskin för kommersiellt bruk
Med den elektriska kebabgrillen POTIS E4-S från Potis förbereder du perfekt rostat och saftigt kött varje gång, oavsett om det är lamm, kalv eller kyckling till kebab, shoarms, gyros eller tacos. Den vertikala kebabgrillen imponerar med sin energibesparande design och lättanvända roterande handtag.
Eftersom maskinen inte kräver gas är dess mångsidiga användning perfekt för platser som snackbarer, bistroer och restauranger.

Skapa autentiska köttspecialiteter med kebabgrillen från Potis

Tack vare de effektiva värmeelementen med en effekt på 10 500 W värms kebabmaskinen snabbt upp till rätt temperatur. Dessutom kan du använda omkopplarna för att avgöra hur många värmare som är på, hur intensiva de är och om sadelstolpen roterar medurs eller moturs.
Denna funktion möjliggör bekväm skärning av kött för både höger- och vänsterhänta användare. Brynningsintensiteten kan också justeras genom att flytta spetten närmare eller längre bort från värmeelementen, vilket gör att du kan grilla din kebab perfekt.
Med droppbrickan isatt mäter kebabmaskinen 550 x 710 mm. Detta ger dig gott om plats för kött med en maxhöjd på 820 mm. Dessutom klarar den solida konstruktionen en belastning på upp till 80 kg. Dessa parametrar är perfekta för fullsatta snackbarer och bistroer.
Huset är tillverkat av hygieniskt och hälsosäkert rostfritt stål. Den uppfyller de höga kraven från cateringbranschen. Det korrosionsbeständiga materialet ger kebabmaskinen en modern design samtidigt som den gör den lätt att hålla ren. Därför imponerar den vertikala grillen med sin höga hållbarhet.