Aktuella information för den: 23-11-2026 03:03

Länken till produkten: https://cncworld.se/kebabmaskin-8750-w-naturgas-p-333.html



Kebabmaskin - 8750 W - naturgas

Bruttopris	**15 700.00 kr**
Nettopris	**12 560.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**UKB-04**
Producentkod	**G3-NG**
EAN	**5907052593380**

Produktbeskrivning

Kebabmaskin - 8750 W - naturgas



Spänning [V]: 230
Gastyp: Naturgas
Silverfärg
Effekt [W]: 8750
spettlängd [mm]: 620
Gasförbrukning: 0,70 kg/h (0,90 m³/h)
Material i höljet: Rostfritt stål
Mått med dropppanna: 550 x 770
Avtagbart handtag: Nej
Arbetsbelysning: Nej
Tillbehör som tål diskmaskin: Nej
köttvikt [kg]: 50
Mått (LxBxH) [cm]: 73 x 56 x 115
Vikt [kg]: 29,85
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 63 x 53 x 113

Fraktvikt [kg]: 34,5
Ingår:

- Kebabmaskin G3 NG
- Instruktionsbok

VAD GÖR VÅR KEBABA-TILLVERKARE?

- VAD GÖR VÅR KEBAB MAKER?
- Pålitlig - jämn bakning på alla sidor tack vare rotationen
- Styrka - effekten på 8750 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

Naturgas - kebabmaskin för kommersiellt bruk
G3 NG kebabmaskinen från Potis låter dig uppnå optimala grillresultat för döner kebab, gyros och shawarma. Eftersom spetten roterar jämnt under tillagningen är tillagningen alltid enhetlig på alla sidor. Den kraftfulla vertikala grillen är designad för användning i take-aways, bistroer och restauranger.

Skapa fram autentiska köttspecialiteter med kebabgrillen från Potis
Oavsett om det är saftig kyckling, kebab eller gyros – den vertikala grillen ger alltid perfekta resultat. Tack vare det kraftfulla värmeelementet kan kebabmaskinen arbeta på 8750 W och garanterar därmed extremt snabb uppvärmning.
Dessutom kan du ställa in rotationen medurs eller moturs med vippknappen. Denna funktion gör att både högerhänta och vänsterhänta kan skära kött bekvämt.
Tillgång till gas krävs för driftsättning. Kebabmaskinen drivs av propan-butangas och imponerar med en förbrukning på 0,70 kg/h (0,90 m³/h). Du kan smidigt ställa in önskad temperatur med den praktiska ratten för att alltid få önskat bakresultat.
Köttutrymme med dropppanna för fett är 550 x 770 mm. Detta ger dig tillräckligt med yta för att grilla kött upp till en höjd av 620 mm. Designen klarar lätt en köttvikt på upp till 50 kg. Den är perfekt för permanent användning i snackbarer och bistroer med hög kundtrafik.
Huset i neutralt rostfritt stål uppfyller de höga hygienkraven inom gastronomi. Det korrosionsbeständiga materialet ger kebabmaskinen ett modernt utseende och är snabbt och enkelt att rengöra. Som ett resultat imponerar gaskebabgrillen med sin höga hållbarhet och motstånd.
Obs: Brännarplattor får inte komma i kontakt med rengöringsmedel under rengöring.