

#### TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	5,6
peso neto (Kg)	29,5
peso bruto (Kg)	64,5
ancho (mm)	510
profundidad (mm)	530
altura (mm)	1060

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

## GIROS ELÉCTRICOS con 8 RESISTENCIAS:

- Estructura, varilla de asador y cuchara para carne de acero inoxidable;
- Elementos calefactores infrarrojos revestidos de cerámica con cristal protector resistente a altas temperaturas para una fácil limpieza y un menor consumo;
- o regulación de resistencia sectorial;
- o ajuste de la distancia entre la varilla de saliva y las resistencias;
- o Cajón recolector de residuos de cocción de acero inoxidable;
- o diámetro máximo permitido de la carne 470 mm;
- o 3 niveles de potencia.

# DATOS TÉCNICOS :

- Potencia Kw: 5,6 kW
- Alimentación: 230-400 V/3-3 N/50 HzAltura útil de cocción: 590-640 mm
- o Capacidad y diámetro de la carne: 30-65 kg Ø 470 mm
- Número de resistencias: 8
- o Dimensiones de la máquina (largo x ancho x alto mm): 510 x 530 x 1060 h mm 510 x 530 x 1530 h mm con cubierta de filtro
- Peso neto (kg): 29,5

## MARCA CE

FM-GYR80

Gyros eléctricos en acero inoxidable con 8 resistencias, altura máxima de cocción 640 mm, capacidad de carga 65 kg, V.400/3, Kw.5.6, peso 29,5 kg, dim.mm.510x530x1060h

Entrega d 4 a 9 días

