



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	39
peso bruto (Kg)	74
ancho (mm)	570
profundidad (mm)	620
altura (mm)	1120

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GIROS DE GAS CON 8+8 QUEMADORES :

- Estructura, eje, asador y pala para carne en acero inoxidable;
- quemadores infrarrojos con placa cerámica;
- red de protección del quemador extraíble;
- regulación del quemador sectorial;
- encendido piezoeléctrico;
- alimentado con metano, kit de GLP suministrado;
- ajuste de la distancia entre la varilla de saliva y las resistencias;
- Cajón recolector de residuos de cocción de acero inoxidable;
- Conexión de gas 1/2"G.

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia Kw: 13,6+13,6 kW
- Altura útil de cocción: 620-670 mm
- Capacidad y diámetro de la carne: 50-80 kg - Ø 580 mm
- Kcal/h - BTU/h: 11.696+11.696 kcal/h - 46.413+46.413 BTU/h
- Metano: G20 = 1,27+1,27 m³/h - G25 = 1,48+1,48 m³/h
- GLP: G30/G31 = 0,95+0,95 kg/h
- Quemadores: 8+8
- Dimensiones de la máquina (largo x ancho x alto mm): 570 x 620 x 1120 h mm - 570 x 620 x 1590 h mm con cubierta de filtro
- Peso neto (kg): 39
- Peso bruto (Kg): 74

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-GYR80MD	GYROS A GAS en acero inoxidable con 8+8 quemadores, altura máxima de cocción 670 mm, capacidad de carga 80 Kg, peso 39 Kg, potencia térmica 13,6+13,6 Kw, dim.mm.570x620x1120hh	€ 1.509,28 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días