

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:47

Termék link: <https://www.cncworld.hu/kebabst-10-500-w-80-kg-hs-p-329.html>



Kebabsütő - 10 500 W - 80 kg hús

Ár brutto	583 092.00 Ft
Ár nettó	459 127.56 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	UKB-05
A gyártó kódja	POTIS-E4-S
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Kebabsütő - 10 500 W - 80 kg hús



Feszültség [V]: **400**
Ezüst szín
Teljesítmény [W]: **10500**
nyárshossz [mm]: **820**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Méretek csepegtetőtálccával: **550 x 710**
Levehető fogantyú: **nem**
Munkalámpa: **Nem**
Mosogatógépben mosható tartozékok: **Nem**
hús tömege [kg]: **80**
Méretek (HxSzxH) [cm]: **74 x 56 x 129,5**
Súly [kg]: **45,7**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **63 x 53 x 126,5**
Szállítási súly [kg]: **50,7**

Csomag tartalma:

- kebabsütő
- Dugó nincs a csomagban

Miben más ez a kebabsütő?

- Hatékonyság - a forgatható fogantyúnak köszönhetően a hús minden oldala egyenletesen sül meg
- Teljesítmény - A 10 500 W-os kebab grillt a vendéglátóiparban való évekig való használatra tervezték
- Professzionalizmus - a forgóhajtásnak köszönhetően egyenletes pirítás hozzájárul a kiváló eredmények eléréséhez
- Higiénikus - a kihúzható csepptálca lehetővé teszi, hogy kényelmesen megszabaduljon a zsírtól
- Tartósság és könnyű gondozás - korrózióálló rozsdamentes acélból készült

Elektromos kebabsütő kereskedelmi használatra

A Potis POTIS E4-S elektromos kebabkészítőjével minden alkalommal tökéletesen sült és lédús húst készíthet, legyen az bárány, borjú vagy csirke kebabhoz, shoarma, gyros vagy tacos al pastor. A függőleges kebab grill lenyűgöz energiatakarékos kialakításával és könnyen használható forgó fogantyújával.

Mivel a gép nem igényel gázt, sokoldalú felhasználása ideális olyan helyekre, mint a snack bárók, bisztrók és éttermek.

Varázsoljon autentikus húskülönlegességeket a Potis kebab grillezőjével

A hatékony, 10 500 W teljesítményű fűtőelemeknek köszönhetően a kebabkészítő gyorsan felmelegszik a megfelelő hőmérsékletre. Ezenkívül a kapcsolók segítségével meghatározhatja, hogy hány fűtést kell bekapcsolni, milyen intenzitásúak legyenek, és hogy a nyeregcső az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányban forogjon.

Ez a funkció lehetővé teszi a hús kényelmes vágását jobb- és balkezes felhasználók számára egyaránt. A barnulás intenzitása a nyárs közelebb vagy távolabb helyezésével is állítható a fűtőelemektől, így tökéletesen grillezheti a kebabot.

A behelyezett csepptálcával a kebabgép mérete 550 x 710 mm. Ez rengeteg helyet biztosít a húsok számára, maximum 820 mm magasságig. Ezenkívül a szilárd szerkezet akár 80 kg-os terhelést is képes elviselni. Ezek a paraméterek tökéletesek a zsúfolt snack bárkokhoz és bisztrókhoz.

A ház higiénikus és egészségre biztonságos rozsdamentes acélból készült. Megfelel a vendéglátóipar magas követelményeinek. A korrózióálló anyag modern dizájnt kölcsönöz a kebabkészítőnek, miközben könnyen tisztán tartható. Ezért a függőleges rács lenyűgöz a nagy tartósságával és robusztusságával.