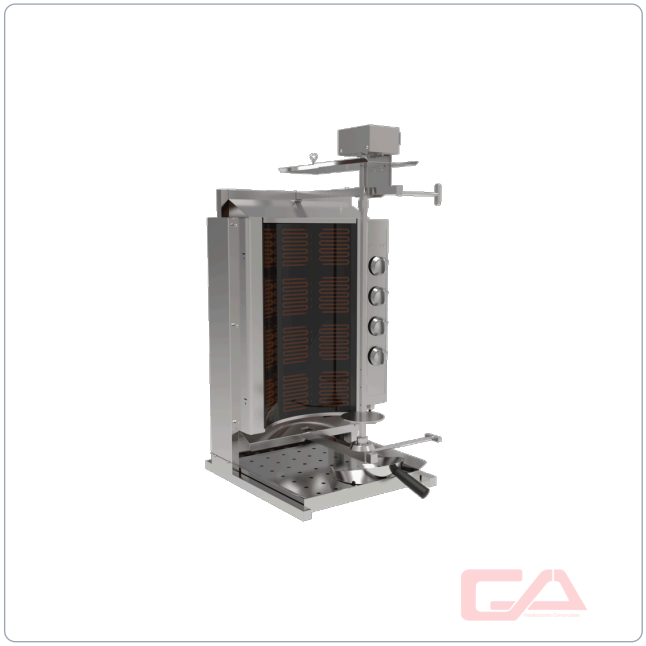
INO-PDE 403E

Máquinas de Döner Kebab

Cuatro filas calefactoras independientes para cargas de 60 a 75 kg. El INO-PDE 403E permite ajustar el aporte de calor a distintas alturas de la pieza durante la preparación del döner kebab.

La **espada inclinable** permite ajustar la distancia a los calentadores y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al puesto de corte. Incluye bandeja de recogida y pala inoxidable con mango de baquelita.



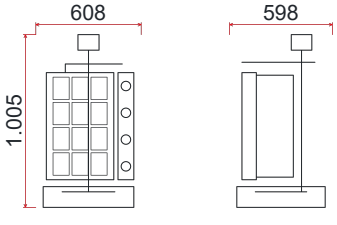
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Altura máxima	Carne: 570 mm
Longitud	Espada: 694 mm
Calentadores	4 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Potencia	7,2 kW
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Aislamiento	Cerámica en los calentadores
Bandeja	378 × 599 × 38 mm
Pala	Acero inoxidable, mango de baquelita
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 60 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	41 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	1.005 mm

Consultar precio