INO-PDG 302

Máquinas de Döner Kebab

Un puesto de döner a gas para cargas de 20 a 40 kg. El INO-PDG 302 combina tres radiantes con selección de plena o media llama, para regular el calor durante la cocción.

La **espada inclinable** permite ajustar la posición de la carne y el **giro reversible** adapta el sentido de rotación al trabajo del operador. La bandeja inferior recoge lo que se desprende durante la preparación y el corte.



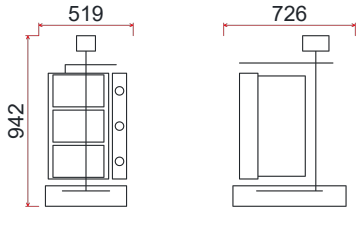
PRESTACIONES

Carga carne	20–40 kg
Espada / altura	Carne: 460 mm
Radiantes	3 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 9 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	34 kg
Malla frontal	Desmontable y sustituible
Separación	25–30 cm a paredes/objetos; 250 mm a combustibles (EN)
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	519 mm
Fondo	726 mm
Alto	942 mm

Consultar precio