INO-PDG 502

Máquinas de Döner Kebab

Cinco radiantes para trabajar piezas de 60 a 80 kg. El INO-PDG 502 dispone de una espada útil de 800 mm y permite seleccionar plena o media llama durante la cocción del döner.

La **espada inclinable** ayuda a ajustar la posición de la carne frente a los radiantes. El **giro reversible** adapta el sentido de rotación al operador, con una bandeja inferior para recoger la carne y la grasa del corte.



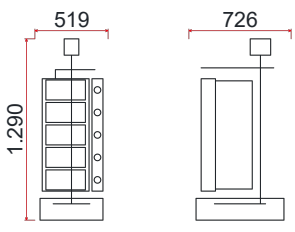
PRESTACIONES

Carga carne	60–80 kg
Espada / altura	Carne: 800 mm
Radiantes	5 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Derecha / izquierda
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 15 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	42 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	1.290 mm

Consultar precio