INO-PDE 503E

Máquinas de Döner Kebab

Cinco filas de control independiente para trabajar cargas de 75 a 90 kg. El INO-PDE 503E permite regular el aporte de calor a distintas alturas de la pieza mediante sus elementos cerámicos.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten adaptar la posición de trabajo. Dispone de bandeja de recogida, pala inoxidable con mango de baquelita y apoyos regulables.



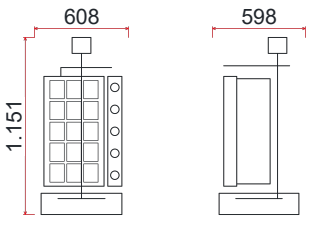
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Altura máxima	Carne: 750 mm
Calentadores	5 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	9 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 · 50 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	46 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	1.151 mm

Consultar precio