INO-PDG 300

Asador de Döner Kebab

Cocción a gas y giro con mandos independientes. El INO-PDG 300 admite de 45 a 60 kg de carne y ofrece distintas posiciones de llama para ajustar el aporte de calor durante la preparación del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten acomodar la pieza frente a los radiantes. El giro es reversible y también puede realizarse **manualmente si falta electricidad**.



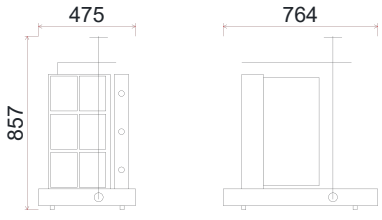
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Espada	439 mm
Altura máxima	Carne: 439 mm
Radiantes	6 en 3 filas de 2
Regulación	3 posiciones de llama
Espada	Inclinable: Sí
Giro	Giro reversible con selector
Mando motor	Independiente del calor
Cuerpo	Superior: Desplazable

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Giro manual	Posible sin electricidad
Motor	Inferior, 1 rpm
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Piloto con pulsador
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Vidrio frontal	Robax
Pala incluida	Para döner
Apoyos	Regulables
Toma cuchillo	Con fusible; para cuchillo eléctrico
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	45 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible
Adaptación a	G25: requiere collarín de aire específico y adaptación profesional

DIMENSIONES



Cotas del plano

Ancho base	475 mm
Fondo	764 mm
Alto plano	857 mm

Ancho de base: no incluye los salientes laterales.

Consultar precio