INO-PDG 500

Máquinas de Döner Kebab

Capacidad para cargas de 75 a 90 kg, con control separado de calor y giro. El INO-PDG 500 combina diez radiantes a gas con distintas posiciones de llama para la cocción del döner.

El **cuerpo móvil y la espada inclinable** permiten ajustar la posición de la pieza. El giro reversible también admite accionamiento manual si falta electricidad, y el cuerpo protege el motor frente al paso de grasa.



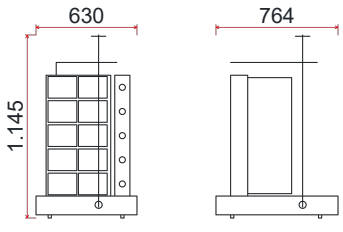
PRESTACIONES

Carga carne	75–90 kg
Espada	680 mm
Altura máxima	Carne: 660 mm
Radiantes	10 en 5 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: 20 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	61 kg
Separación	25–30 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Ignífugo o con aislación térmica incombustible
Adaptación a	G25: collarín de aire específico; ajuste profesional

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	630 mm
Fondo	764 mm
Alto	1.145 mm

Consultar precio