INO-PDE 303E

Máquinas de Döner Kebab

Cocción vertical con el calor regulado por filas. El INO-PDE 303E admite entre 45 y 60 kg de carne y permite ajustar sus tres filas calefactoras de forma independiente para regular el calor a distintas alturas de la pieza.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la posición de la carne. El **vidrio Robax** protege los calentadores de las salpicaduras, mientras la bandeja recoge la carne y la grasa durante el corte.



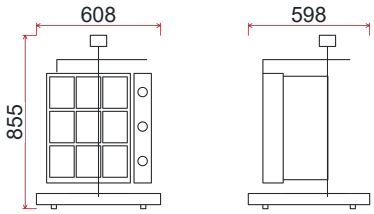
PRESTACIONES

Carga carne	45–60 kg
Longitud útil	Espada: 480 mm
Calentadores	3 filas de 3 elementos cerámicos
Regulación	Independiente por fila; 6 posiciones
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector

CARACTERÍSTICAS

Calentamiento	5,4 kW
Motor	Superior, 1 rpm
Energía	Eléctrica
Construcción	AISI 304, 18/8 Cr-Ni
Vidrio	Robax de alta conductividad térmica y resistente a altas temperaturas; protección antisalpicaduras
Bandeja	AISI 304 con chapa filtrante
Dotación	1 espada, 1 pala y 2 horquillas
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional
Alimentación	380–400 V · 3N CA · 60 Hz
Instalación	Sobremesa; requiere extracción
Peso neto	30 kg
Separación	Mín. 40 cm a paredes posteriores/laterales y objetos
Entorno	Próximo: Ignífugo o con aislamiento térmico incombustible

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	608 mm
Fondo	598 mm
Alto	855 mm

Consultar precio