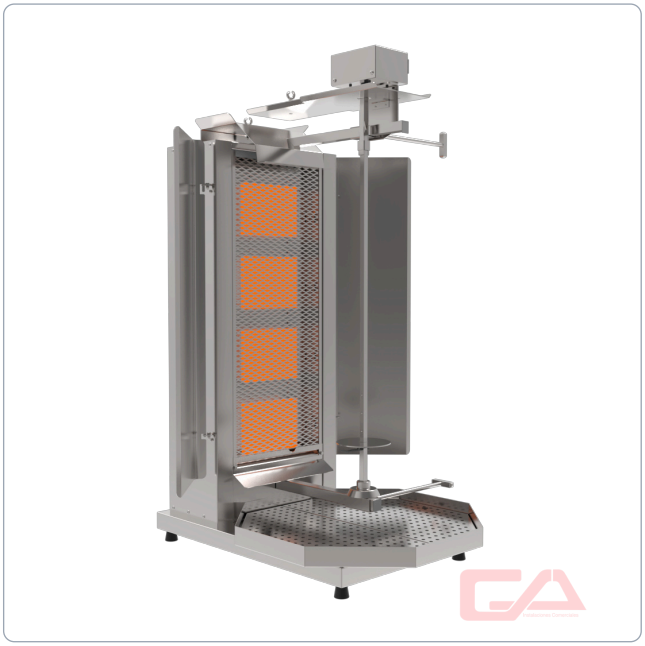
INO-PDG 402

Máquinas de Döner Kebab

Cocción de döner para cargas de 40 a 60 kg. El INO-PDG 402 incorpora cuatro radiantes a gas con selección de plena o media llama y una espada útil de 635 mm.

La **espada inclinable y el giro reversible** permiten ajustar la presentación de la carne frente al calor y el sentido de corte. Su bandeja inferior concentra la recogida bajo la zona de cocción.



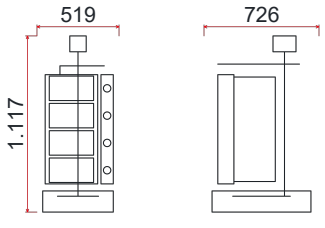
PRESTACIONES

Carga carne	40–60 kg
Espada / altura	Carne: 635 mm
Radiantes	4 × 3 kW
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Espada	Inclinable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	520 × 520 × 40 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Superior
Encendido	Manual
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Tomas	Tomas protegidas para motor y cuchillo eléctrico opcional (referencia 2007)
Alimentación	220–230 V CA · 60 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	38 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	1.117 mm

Consultar precio