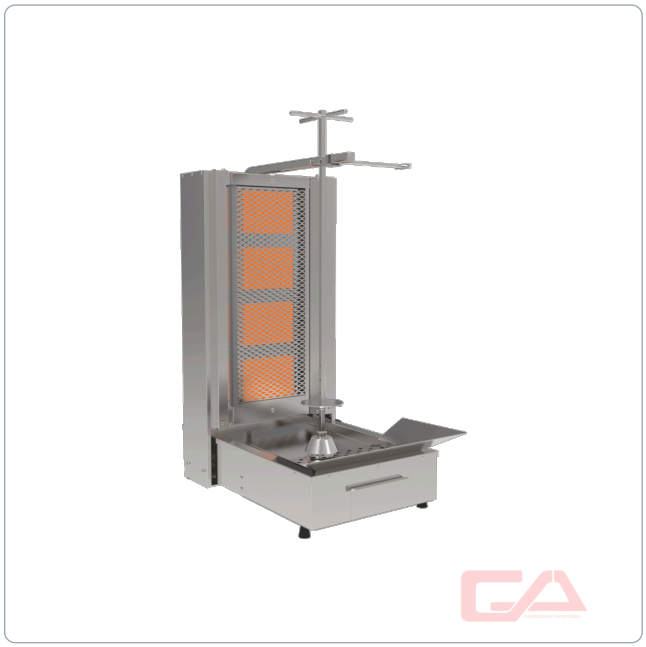
INO-PDG 403

Máquinas de Döner Kebab

Una estación de döner a gas para piezas de 60 a 75 kg. El INO-PDG 403 reúne cuatro radiantes con regulación de llama y giro reversible para ajustar el aporte de calor y el sentido de rotación durante el corte.

El **conjunto superior móvil** permite ajustar su posición de trabajo. El cuerpo está conformado para **evitar que la grasa alcance el motor inferior**, y la bandeja recoge los restos de la preparación.



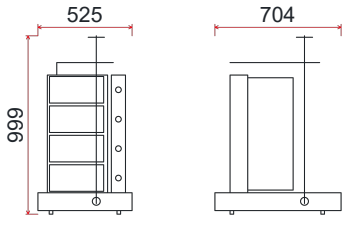
PRESTACIONES

Carga carne	60–75 kg
Longitud útil	Espada: 675 mm
Radiantes	4
Regulación	Plena o media llama, por radiante
Cuerpo	Superior: Desplazable
Giro	Giro reversible con selector
Bandeja	364 × 636 × 35 mm

CARACTERÍSTICAS

Pot. térmica a	Gas: 12 kW
Motor	Inferior
Seguridad	Llama: Corte de gas por termopar
Encendido	Manual
Protección	Motor: Barrera contra la grasa
Exterior	AISI 430 SB, salvo contacto con carne
Apoyos	Regulables
Alimentación	220–230 V CA · 50 Hz
Entrada gas	1/2 pulg
Instalación	Requiere campana de extracción
Peso neto	47 kg
Toma auxiliar	Con fusible
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



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	525 mm
Fondo	704 mm
Alto	999 mm

Consultar precio