

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-pentru-shaorma-10-500-w-80-kg-carne-p-323.html>



Aparat pentru shaorma - 10,500 W - 80 kg carne

Preț brut	7 899.00 Lei
Preț net	6 528.10 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	UKB-05
Codul producătorului	POTIS-E4-S
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Aparat pentru shaorma - 10,500 W - 80 kg carne



Tensiune [V]: **400**
Culoare: **Argintie**
Putere [W]: **10500**
Lungime maximă rotisor [mm]: **820**
Material carcasă: **Inox**
Dimensiuni vas scurgere grăsimi: **550 x 710**
Mâner detașabil: **Nu**
Controlller lucru: **Nu**
Posibilitate spălare accesorii în mașina de spălat vase: **Nu**
Cantitate mazzimă carne [kg]: **80**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **74 x 56 x 129.5**
Masă [kg]: **45.7**
Dimeniuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **63 x 53 x 126.5**
Masă ambalaj [kg]: **50.7**

Setul conține:

-
- Aparat pentru shaorma
 - Manual instrucțiuni
 - Lipsă priză în set

PRIN CE SE DISTINGE ACEST APARAT PENTRU SHAORMA?

- Fiabilitate - coacere uniformă pe toate părțile datorită rotației
- Putere - puterea de 10500W face ca echipamentul să poată funcționa continuu în gastronomie
- Profesionalism - coacerea uniformă datorită acționării rotative contribuie la obținerea unor rezultate excelente
- Igienă - tava de scurgere grăsimi vă permite să eliminați comod grăsimea scursă
- Durabilitate și mentenanță ușoară - fabricate din oțel inoxidabil rezistent la coroziune

Aparat preparare shaorma electric pentru uz comercial

Cu aparatul electric pentru shaorma POTIS E4-S veți pregăti de fiecare dată carne perfect prajită și suculentă, fie că este vorba de miel, vitel sau pui pentru kebab, shaorma, gyros sau tacos. Rotisorul vertical pentru kebab impresionează prin designul care economisește energie și prin mânerul rotativ ușor de utilizat.

Deoarece mașina nu necesită gaz, ea este ideală pentru localuri precum snack-baruri, bistrouri și restaurante.

Creați specialități autentice din carne cu un aparat pentru shaorma marcă Potis

Datorită elementelor de încălzire eficiente cu o putere de 10.500 W, aparatul de kebab se încălzește rapid la temperatura potrivită. În plus, puteți utiliza comutatoarele pentru a alege câte arzătoare să fie pornite, puteți regla intensitatea lor și rotirea mecanismului în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers acelor de ceasornic.

Această funcție permite tăierea comodă a cărnii atât pentru utilizatorii dreptaci, cât și pentru stângaci. Intensitatea de rumenire poate fi ajustată și prin deplasarea cărnii mai aproape sau mai departe de arzătoare, permițându-vă să vă preparați shaorma perfectă.

Cu tava de scurgere introdusă, mașina de kebab măsoară 550 x 710 mm. Acest lucru vă oferă mult spațiu pentru carne cu o înălțime maximă de 820 mm. În plus, construcția solidă este capabilă să suporte o sarcină de până la 80 kg. Acești parametri sunt perfecti pentru snack-baruri și bistrouri aglomerate.

Carcasa este confecționată din oțel inoxidabil igienic și nepericulos pentru sănătate. Îndeplinește cerințele înalte ale industriei de catering. Materialul rezistent la coroziune oferă aparatului de shaorma un design modern, făcându-l în același timp ușor de curățat. Prin urmare, rotisorul vertical impresionează prin durabilitatea și robustețea sa ridicată.