 Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.

GYR80MD gyros ad alte prestazioni, con 16 bruciatori disposti in doppia colonna per una cottura più veloce e uniforme.


Accessori:

ACCOLGYR100 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama \varnothing 100mm e regolazione spessore di taglio

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama \varnothing 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

 Kebab meat cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection mesh - separate burner sector regulation - piezoelectric ignition - L.P.G. gas powered with methane gas kit - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.

GYR80MD high performance gyros, with 16 burners placed in double row for faster and more even cooking.


Accessories:

ACCOLGYR100 electric knife with vertical handle with \varnothing 100 mm blade and cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, \varnothing 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

 Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - brûleurs à infrarouges avec plaque en céramique - grille de protection des brûleurs amovible - réglage des brûleurs aux secteurs - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - réglage distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

GYR80MD gyros à hautes performances, avec 16 brûleurs disposés en double colonne pour une cuisson rapide et uniforme.

Accessoires:

ACCOLGYR100 couteau électrique à manche vertical avec une lame \varnothing 100mm et réglage de l'épaisseur de coupe.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame \varnothing 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/60M



GYR/80M



GYR/80MD

🇩🇪 Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschale aus Edelstahl - Infrarot-Brenner mit Keramikplatte - entfernbares Brenner-Schutznetz - Einstellung der Brenner nach Sektoren - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

GYR80MD Gyros und andere Anwendungen, mit 16 Brennern, die auf zwei Säulen verteilt angeordnet sind, für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen.

Zubehör:

ACCOLGYR100 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge \varnothing 100mm und Schnittbreiteinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittdickeinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge \varnothing 80mm und patentierter Schnittbreiteinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

🇵🇹 Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y pala que recoge carne de acero inoxidable - quemadores de infrarrojo con placas de cerámica - red de protección para quemadores extraíble - regulación quemadores por sectores - encendido piezoeléctrico - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - regulación distancia de las resistencias a varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable

GYR80MD gyros con gran rendimiento, con 16 quemadores dispuestos en doble columna para una cocción más rápida y uniforme.

Accesorios:

ACCOLGYR100 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de \varnothing 100mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HM cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de \varnothing 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка для горелок - посекторная регулировка горелок - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

GYR80MD высокоэффективный горископ с 16 горелками, расположенными в парных колоннах для более быстрого и равномерного приготовления.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR100 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 100 мм и регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.



GYR/80M
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER (OPTIONAL)



ACCOLGYR80D



ACCOLGYR80HM



ACCOLGYR100



CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER



GYROS A GAS

GAS GYROS
GYROS AU GAZ
GASGYROS
GYROS A GAS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GYR60M	GYR80M	GYR80MD
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,2 kW	13,6 kW	13,6+13,6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	8.772 kcal/h 34.810 BTU/h	11.696 kcal/h 46.413 BTU/h	11.696+11.696 kcal/h 46.413+46.413 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 1,05 m ³ /h G25 = 1,23 m ³ /h	G20 = 1,27 m ³ /h G25 = 1,48 m ³ /h	G20 = 1,27+1,27 m ³ /h G25 = 1,48+1,48 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,71 kg/h	G30/G31 = 0,95 kg/h	G30/G31 = 0,95+0,95 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 6	N° 8	N° 8 + 8
DIAMETRO MAX CARNE MAX MEAT DIAMETER DIAMETRE MAX DE LA VIANDE MAX. FLEISCHDURCHMESSER DIÁMETRO MÁX CARNE МАКС. ДИАМЕТР МЯСА		500 mm		580 mm
ALTEZZA UTILE COTTURA COOK WORKING HEIGHT HAUTEUR DE CUISSON UTILE GARNITZHÖHE ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		470/520 (mm)	630/680 (mm)	620/670 (mm)
CAPACITÀ CARNE MEAT CAPACITY CONTENANCE DE VIANDE FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN CANTIDAD DE CARNE ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА		10÷30 kg	30÷65 kg	50÷80 kg
LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA	POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	480x500x940h (mm)	480x500x1105h (mm)	570x620x1120h (mm)
CON CAPPA CON FILTRO WITH HOOD WITH FILTER AVEC HOTTE AVEC FILTRE MIT HAUBE MIT FILTER CON CAMPANA CON FILTRO С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ		480x500x1210h (mm)	480x500x1375h (mm)	570x620x1590h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	26 kg	32 Kg	39 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	61 kg	67 kg	74 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		625x625x1130h (mm)		720x650x1400h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,441 m ³		0,655 m ³