



Conçu pour les cuisines à grand volume, le DG20V à 20 brûleurs offre une rotation constante et une chaleur uniforme pour des gyros parfaitement cuits, à chaque service. Fabriqué avec des matériaux robustes, il allie fiabilité et simplicité d'utilisation pour gérer vos commandes quotidiennes tout en préservant la saveur authentique qui fait la réputation de votre restaurant.

CARACTÉRISTIQUES

- Allumage électronique pour un démarrage rapide et fiable
- Thermocouples intégrés pour une sécurité accrue
- 8 valves de contrôle du gaz avec réglages maximum et minimum pour une précision optimale de la température
- Leviers ajustables permettant de régler la distance entre la broche et les brûleurs
- Panneau de commande avant concicila, conçu pour une utilisation simple et intuitive
- Grilles et bac à huile amovibles pour un nettoyage facile



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 119420 Btu/hr

Capacité : 308 lb (140 kg)

Hauteur de la broche :
39,2 po (100 cm)

Hauteur des brûleurs: 31 po (78 cm)

Type de gaz : gaz naturel ou GPL

Consommation de gaz

GPL : 5,93 lb/h (2,69 kg/h)

Gaz naturel : 126 ft³/h (3,58 m³/h)

Connexion de gaz : 1/2 po G

Diamètre de la viande sur la broche :
17 po (44 cm)

Plaques : 2

Brûleurs par plaque : 10

Dimensions :

Profondeur : 28,7 po (73 cm)

Largeur : 22,4 po (57 cm)

Hauteur : 45,6 po (116 cm)

Poids : 135 lb (61 kg)

Connexion : 

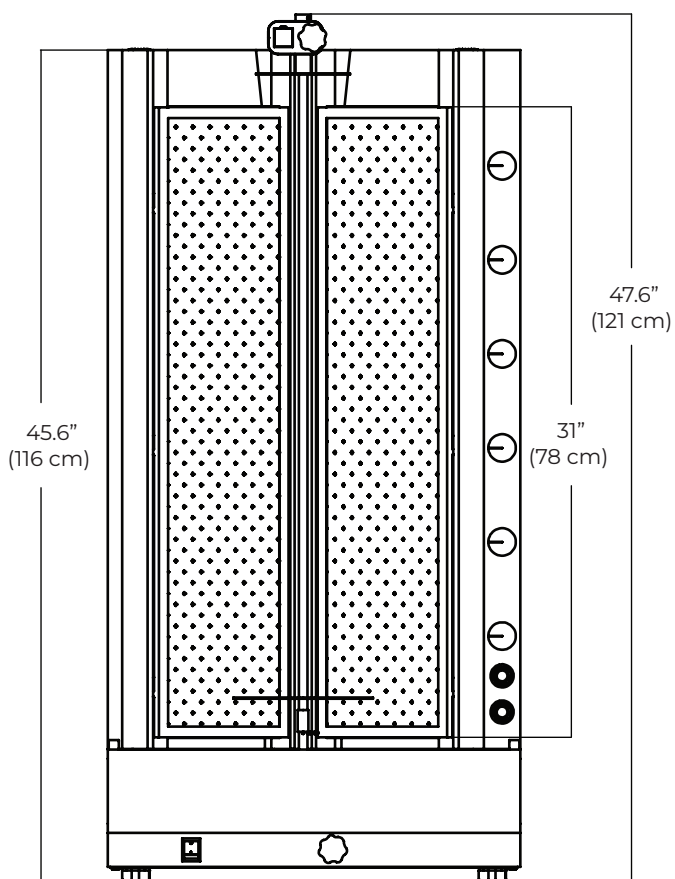
Accessoires inclus

- Broche à viande
- Pelle à viande

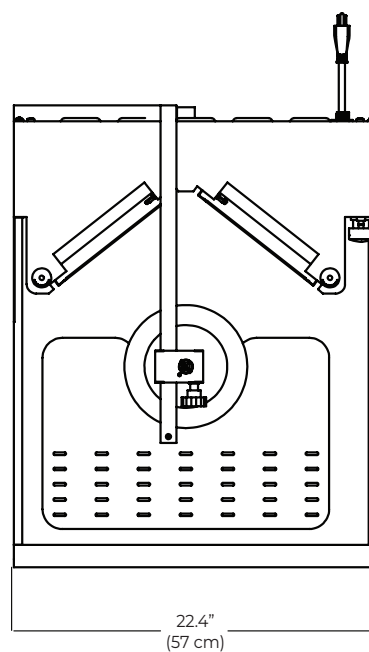


ECOBLAST320

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ

