

Údaje aktuálne k dátumu: 14-06-2026 05:08

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/kebabov-rra-8750-w-zemn-plyn-p-471.html>



Kebabová rúra - 8750 W - zemný plyn

Cena s DPH	1 139.00 €
Cena bez DPH	926.02 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	UKB-04
Kód výrobcu	G3-NG
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Kebabová rúra - 8750 W - zemný plyn



Napätie [V]: **230**
Typ plynu: **Zemný plyn**
Farba: **Strieborná**
Výkon [W]: **8750**
Max. dĺžka špajze [mm]: **620**
Spotreba plynu: **0,70 kg/h (0,90 m³/h)**
Materiál obalu: **Nerezová oceľ**
Rozmery s misou na tuk: **550 x 770**
Vyberateľná rúčka: **Nie**
Kontrolka práce: **Nie**
Možnosť umývania príslušenstva v umývačke: **Nie**
Max. hmotnosť mäsa [kg]: **50**
Rozmery (DxŠxV) [cm]: **73 x 56 x 115**
Hmotnosť [kg]: **29.85**
Rozmery na odoslanie (DxŠxV) [cm]: **63 x 53 x 113**
Hmotnosť na odoslanie [kg]: **34.5**

Obsah balenia:

- Kebabová rúra G3 NG
- Návod na obsluhu

ČO OZNAČUJE NAŠU KEBABOVÚ RÚRU?

- Spoľahlivosť – rovnomerné pečenie zo všetkých strán vďaka rotácii
- Sila – výkon 8750 W znamená, že zariadenie je určené pre nepretržité použitie v gastronómii
- Používateľsky príjemné – vhodné pre pravákov aj ľavákov vďaka rotácii v oboch smeroch
- Odolnosť – vyrobené z korózií odolnej nerezovej ocele
- Hygiena – ľahko sa udržiava, neutrálny materiál spĺňa smernice týkajúce sa hygieny v gastronómii

Zemný plyn – kebabová rúra pre komerčné použitie

Kebabová rúra G3 NG od Potis umožňuje dosiahnutie optimálnych výsledkov grilovania pre kebab typu doner, gyros a shawarma. Keďže špajza sa rovnomerne otáča počas prípravy, pečenie je vždy rovnaké zo všetkých strán. Silný vertikálny gril je určený na použitie v miestach so stravou na odber, v bistrách a reštauráciách.

Vytvorte autentické mäsové špeciality s kebabovou rúrou od Potis

Nech už ide o šťavnatého kurča, kebab alebo gyros – vertikálny gril vždy zabezpečuje vynikajúce výsledky. Vďaka výkonnému ohrevnému prvku môže kebabová rúra pracovať s výkonom 8750 W, čo zaručuje mimoriadne rýchle ohrev. Navyše pomocou prepínača môžete nastaviť rotáciu v smere hodinových ručičiek alebo opačne. Táto funkcia umožňuje pohodlné krájanie mäsa aj pravákmi aj ľavákmi.

Pre spustenie je potrebný prístup k plynu. Kebabová rúra je napájaná zemným plynom a vyniká spotrebou 0,70 kg/h (0,90 m³/h). Požadovanú teplotu môžete plynulo nastaviť pomocou pohodlného otočného gombíka, aby ste vždy dosiahli požadovaný efekt pečenia.

Priestor na mäso s misou na tuk má rozmery 550 x 770 mm. To poskytuje dostatočný priestor na grilovanie mäsa o výške maximálne 620 mm. Solídna konštrukcia ľahko zvládne hmotnosť mäsa max. 50 kg. Ideálne sa hodí pre nepretržité použitie v snack barech a bistrách s vysokým objemom zákazníkov.

Obal z neutrálnou nerezovou oceľou spĺňa vysoké hygienické požiadavky v gastronómii. Materiál odolný voči korózií dodáva kebabovej rúre moderný vzhľad a umožňuje rýchle a ľahké čistenie. V dôsledku toho plynová kebabová rúra presvedčí svojou vysokou odolnosťou a odolnosťou.

Poznámka: Počas čistenia horákové dosky nesmú prísť do kontaktu s čistiacimi prostriedkami.