

GYROS



GYROS

GYROS

Apparecchi per la cottura allo spiedo, in verticale, della carne in acciaio inox 18/10.

Dotati di bacinella raccogli grassi, paletta in alluminio.

VERSIONE A GAS con bruciatore infrarosso in ceramica, termocoppia, regolazione del minimo e rotazione elettrica a 1 velocità dello spiedo.

VERSIONE ELETTRICA con superficie riflettente in ceramica.

Accessori: K-50 Coltello elettrico
A1, A2, A3, A4: aste con piatto

GYROS

For cooking meat on a vertical spit. Made in 18/10 stainless steel. Spillage tray and spatula in aluminium.

GAS GYROS: ceramic infrared burner, thermocouple, minimum flame adjustment and electric 1 speed rotating spit.

ELECTRIC GYROS: reflecting ceramic surface.

Optional:

K-50 electric knife

A1, A2, A3, A4: spit with plate

GYROS

Der Gyros dient zum Vertikal-Grillen von Drehspießfleisch. Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10.

Tropfauffangwanne, Schaufel aus Alu eloxiert.

GAS BEHEIZTE GYROS: Infrarot-Brenner mit Keramikplatten, Thermoelement, Kleinstellung, 1-Stufen elektrische Drehung des Spießes.

ELEKTRO GYROS: Reflektorfläche aus Keramiksteine.

Zubehör:

K-50 Elektromesser

A1, A2, A3, A4: spieß mit Teller

GYROS

Appareil pour la cuisson verticale de la viande à la broche. Réalisé en acier inox 18/10. Cuvette pour recueillir la sauce et palette en aluminium pour recueillir les morceaux de viande.

GYROS A GAZ: Brûleur infrarouge en céramique, thermocouple, réglage du ralenti et rotation électrique à 1 vitesses de la broche.

GYROS ELECTRIQUE: Surface réfléchissante en céramique.

En option:

K-50 couteau électrique

A1, A2, A3, A4: broche avec plat

GYROS

Aparatos para la cocción de carne al asador, en posición vertical, de acero inoxidable 18/10.

Provistos de cubeta recoge grasa, paleta de aluminio.

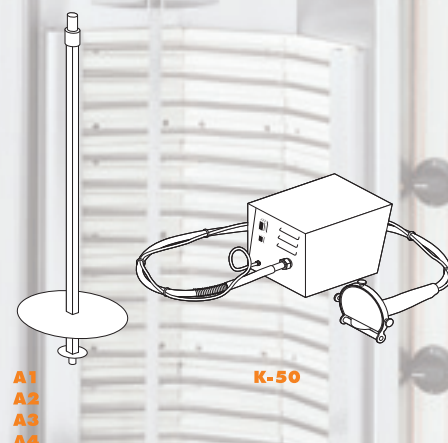
VERSIÓN A GAS con quemador por infrarrojos en cerámica, termoelemento, regulación del mínimo y rotación eléctrica de 1 velocidades del asador.

VERSIÓN ELÉCTRICA con superficie reflectante en cerámica.

Accesorios:

K-50 Cuchillo eléctrico

A1, A2, A3, A4: barras con bandeja



	Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Äußermaße Dimensions	Potenza Totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation Alimentacion	Quantità carne Fleischbestückung Piece of meat Morceau de viande Cantidad de carne	Peso Netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
GAS	DG-4A	53 x 64 x 67 cm h	6020 kcal	Metano - GPL Natural gas - LPG Erdgas - Flüssiggas Méthane - Propane Natural - GPL	25 kg	31 kg
	DG-6A	53 x 64 x 83 cm h	9020 kcal		50 kg	33 kg
	DG-8A	53 x 64 x 99 cm h	12040 kcal		70 kg	37 kg
	DG-10A	53 x 64 x 115 cm h	15050 kcal		90 kg	38 kg
ELETTRICI	DE-1A	53 x 64 x 67 cm h	4,9 kW	400 V - 3 N	25 kg	30 kg
	DE-2A	53 x 64 x 83 cm h	6,6 kW		50 kg	34 kg
	DE-3A	53 x 64 x 99 cm h	9,9 kW		70 kg	40 kg
	DE-4A	53 x 64 x 115 cm h	11,5 kW		90 kg	44 kg
	K-50		0,115 kW	230 V		8 kg



La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice.
Technische Änderungen vorbehalten.
La Société se réserve le droit d'apporter tout modification sans préavis.
El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT
31020 Zoppé di S. Vendemiano (Treviso)
Via Calmaor, 46 - C.P. 25
Tel. +39.0438.778020 - 778468
Fax +39.0438.778277
Internet: www.lotuscookers.it
E-mail: lotus@lotuscookers.it