

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 04:05

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/8400w-p-331.html>

## Дюнер машина на газ - 8400W

Цена с вкл. ДДС	<b>2 149 лв</b>
Цена без ДДС	<b>1 791 лв</b>
Наличност	<b>Dostępnу</b>
Каталожен номер	<b>UKB-03</b>
Код на производителя	<b>GD3-S LPG</b>

Описание на продукта

### Дюнер машина - 8400W - пропан бутан



Напрежение [V]: **230**  
Вид газ: **Пропан - бутан**  
Цвят: Сребърен  
Мощност [W]: **8400**  
Дължина на шиша [mm]: **450**  
Разход на газ: **0,66 kg/h (0,90 m³/h)**  
Материал на корпуса: **Неръждаема стомана**  
Размери с съда за отцеждане: **525 x 680**  
Подвижна дръжка: **Не**  
Работна светлина: **Не**  
Акcesoари, подходящи за съдомиялна машина: **Не**  
Тегло на месото [kg]: **40**  
Размери (ДхШхВ) [cm]: **64 x 50 x 94**  
Тегло [kg]: **25,8**  
Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **64 x 54 x 92**  
Тегло на пратката [kg]: **30,5**

**Комплектът включва:**

- Машина за дюнер GD3-S LPG
- Ръководство

---

**С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШАТА МАШИНА ЗА ДЮНЕР?**

- Надежден - равномерно изпичане от всички страни благодарение на въртенето
- Сила - мощността от 8400 W прави оборудването предназначено за продължителна работа в гастрономията
- Удобен за използване - подходящ както за десничари, така и за левичари, благодарение на въртенето в двете посоки
- Устойчивост - изработена от устойчива на корозия неръждаема стомана
- Хигиеничност - лесен за поддръжка, неутрален материал отговаря на насоките за хигиена в гастрономията

**Пропан - бутан - дюнер машина за търговска употреба**

Машината за дюнер GD3-S LPG от Potis ви позволява да постигнете оптимални резултати при печене на дюнери, гирос и шаурма. Тъй като шишът се върти равномерно по време на печене, изпичането винаги е равномерно от всички страни. Мощният вертикален грил е предназначен за използване в заведения за бързо хранене и храна за вкъщи, бистра и ресторанти.

**Направете автентични месни специалитети с грил за дюнер от Potis.**

Независимо дали става въпрос за сочно пиле, дюнер или гирос - вертикалната скара винаги дава перфектни резултати. Благодарение на мощния нагревателен елемент, уредът за дюнер може да работи с 8400 W и по този начин гарантира изключително бързо загряване.

Освен това можете да настроите въртенето по посока на часовниковата стрелка или обратно с навигационния бутон. Тази функция позволява на хора с дясна или лява ръка да режат месо удобно.

За въвеждане в експлоатация е необходим достъп до газ. Уредът за дюнер се захранва с газ пропан-бутан и впечатлява с разход от 0,66 kg/h (0,90 m<sup>3</sup>/h). Можете плавно да зададете желаната температура с помощта на удобния бутон, за да получите винаги желания резултат от печенето.

Мястото за месо със съд за мазнина е с размери 525 x 680 mm. Това ви дава достатъчна повърхност за печене на месо на скара до височина от 450 mm. Стабилна конструкция лесно поддържа тегло на месото до 40 кг. Идеален е за постоянна употреба в снек барове и бистра с висок клиентски трафик.

Корпусът от неутрална неръждаема стомана отговаря на високите хигиенни изисквания в гастрономията. Устойчивият на корозия материал придава на уреда за дюнер модерен вид и се почиства бързо и лесно. В резултат на това газовата скара за дюнер впечатлява с високата си издръжливост и устойчивост.

**Забележка: Плочите на горелката не трябва да влизат в контакт с почистващи препарати по време на почистване.**