Daten aktuell ab: 08-12-2025 08:46

Produkt-Link: https://cncworld.de/kebab-grill-8400-w-gas-p-360.html

Kebab Grill 8400 W Gas

Bruttopreis	**1 094.99 €**
Nettopreis	**920.16 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**UKB-03**
Code des Herstellers	**GD3-S LPG**

Produktbeschreibung

Kebab-Maker – 8400 W – Propan-Butan

Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Gasart: **Propan – Butan**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **8400**
Max. Drehspießlänge [mm]: **450**
Gasverbrauch: **0,66 kg/h (0,90 m³/h)**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Maße mit Fettpfanne: **525 x 680**
Abnehmbarer Griff: **Nein**
Operationsleuchte: **Nein**
Spülmaschinenfestes Zubehör: **Nein**
Max. Fleischgewicht [kg]: **40**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **64 x 50 x 94**
Gewicht [kg]: **25,8**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **64** x 54 x 92
Versandgewicht [kg]: **30,5**

Lieferset:
- GD3-S LPG-Kebab-Maker
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Kebab-Maker anders?

Zuverlässigkeit – gleichmäßiges Backen von allen Seiten dank Rotation
Leistung – eine Leistung von 8400 W macht das Gerät für den Dauerbetrieb in der Gastronomie geeignet
Benutzerfreundlich – durch Drehung in beide Richtungen für Rechts- und Linkshänder geeignet
Haltbarkeit – aus korrosionsbeständigem Edelstahl
Hygiene – pflegeleichtes, neutrales Material erfüllt Hygienerichtlinien in der Gastronomie

Propan - Butan - Dönergerät für den gewerblichen Einsatz
Mit dem GD3-S LPG-Kebabmaker von Potis erzielen Sie optimale Grillergebnisse für Döner, Gyros und Shawarma. Da sich der Spieß beim Garen gleichmäßig dreht, ist das Garen von allen Seiten immer gleichmäßig. Der leistungsstarke Vertikalgrill ist für den Einsatz in Imbissbuden, Bistros und Restaurants gedacht.

Zaubern Sie authentische Fleischspezialitäten mit dem Potis Dönergrill
Ob saftiges Hähnchen, Döner oder Gyros – der Vertikalgrill liefert immer perfekte Ergebnisse. Dank des effizienten Heizelements kann der Dönerautomat mit einer Leistung von 8.400 W betrieben werden und garantiert so ein extrem schnelles Aufheizen.

Zusätzlich können Sie über den Wippschalter die Drehung im oder gegen den Uhrzeigersinn einstellen. Diese Funktion ermöglicht das bequeme Schneiden von Fleisch sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder.

Zum Starten ist Zugang zu Gas erforderlich. Der Dönerautomat wird mit Propan-Butan-Gas betrieben und hat einen beeindruckenden Verbrauch von 0,66 kg/h (0,90 m³/h). Mit dem praktischen Drehknopf können Sie die gewünschte Temperatur stufenlos einstellen, um immer das gewünschte Backergebnis zu erzielen.

Der Platz für Fleisch mit Auffangwanne für Fett beträgt 525 x 680 mm. Dadurch haben Sie genügend Fläche zum Grillen von Fleisch mit einer maximalen Höhe von 450 mm. Die solide Konstruktion trägt problemlos Fleischgewichte von bis zu 40 kg. Es ist ideal für den dauerhaften Einsatz in Imbissen und Bistros mit hohem Kundenaufkommen.

Das Gehäuse besteht aus neutralem Edelstahl und erfüllt hohe Hygieneanforderungen in der Gastronomie. Korrosionsbeständiges Material verleiht dem Dönerautomaten ein modernes Aussehen und ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Dadurch überzeugt der Gas-Dönerspieß durch seine hohe Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit.

Hinweis: Beim Reinigen dürfen die Brennerplatten nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen.