Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/kebab-maker-10500-w-80-kg-fleisch-p-362.html



Kebab-Maker 10.500 W 80 kg Fleisch

Bruttopreis	**1 578.99 €**
Nettopreis	**1 326.88 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**UKB-05**
Code des Herstellers	**POTIS-E4-S**
EAN-Code	**5907052593397**

Produktbeschreibung

Kebab-Maker – 10.500 W – 80 kg Fleisch



Technische Daten:

Spannung [V]: **400**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **10500**
Max. Länge der Ecke [mm]: **820**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Maße mit Fettpfanne: **550 x 710**
Abnehmbarer Griff: **Nein**
Operationsleuchte: **Nein**
Spülmaschinenfestes Zubehör: **Nein**
Max. Fleischgewicht [kg]: **80**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **74 x 56 x 129,5**
Gewicht [kg]: **45,7**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **63 x 53 x 126,5**
Versandgewicht [kg]: **50,7**

Lieferset:

- Kebab-Hersteller
- Benutzerhandbuch

- Kein Stecker im Lieferumfang enthalten

Was macht unseren Kebab-Maker anders?

Effizienz – dank des rotierenden Stabes wird das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig gegrillt
Leistung – der 10.500 W starke Dönergrill ist für den langjährigen Einsatz in der Gastronomie konzipiert.
Professionalität – Gleichmäßiges Toasten dank Drehantrieb trägt zu hervorragenden Ergebnissen bei
Hygienisch – die herausnehmbare Auffangschale ermöglicht eine bequeme Fettentfernung
Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit – aus korrosionsbeständigem Edelstahl

Elektrischer Dönerautomat für den gewerblichen Einsatz

Mit dem elektrischen Dönerkocher POTIS E4-S von Potis bereiten Sie immer perfekt gebackenes und saftiges Fleisch zu, egal ob Lamm, Kalb oder Huhn für Kebabs, Shawarmas, Gyros oder Tacos al Pastor. Der vertikale Dönergrill überzeugt durch sein energiesparendes Design und den einfach zu bedienenden Drehgriff.

Da die Maschine keinen Zugang zu Gas benötigt, eignet sie sich für den vielseitigen Einsatz an Orten wie Imbissen, Bistros und Restaurants.

Zaubern Sie authentische Fleischspezialitäten mit dem Potis Dönergrill

Dank effizienter Heizelemente mit einer Leistung von 10.500 W sorgt der Dönermaker für ein schnelles Aufheizen auf die passende Temperatur. Darüber hinaus können Sie mit den Schaltern bestimmen, wie viele Heizungen eingeschaltet sein sollen, mit welcher Intensität sie arbeiten sollen und ob sich die Sattelstütze im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen soll. Diese Funktion ermöglicht das bequeme Schneiden von Fleisch sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder. Sie können die Röstintensität auch einstellen, indem Sie den Stab näher oder weiter von den Heizkörpern entfernen, sodass Sie den Döner perfekt grillen können.

Nach Einsetzen der Fettschale hat der Dönerautomat die Maße 550 x 710 mm. Dadurch haben Sie viel Platz für Fleisch mit einer maximalen Höhe von 820 mm. Darüber hinaus hält die solide Konstruktion Belastungen von bis zu 80 kg stand. Diese Parameter sind perfekt für stark frequentierte Snackbars und Bistros.

Das Gehäuse besteht aus hygienischem und gesundheitlich unbedenklichem Edelstahl. Es erfüllt die hohen Anforderungen der Gastronomie. Korrosionsbeständiges Material verleiht dem Dönerautomaten ein modernes Design und erleichtert die Reinigung. Daher überzeugt der Vertikalgrill durch seine hohe Haltbarkeit und Festigkeit.