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

Produkt-Link: https://cncworld.de/kebab-maker-8750-w-erdgas-p-361.html



Kebab-Maker 8750 W Erdgas

Bruttopreis	**1 035.99 €**
Nettopreis	**870.58 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**UKB-04**
Code des Herstellers	**G3-NG**
EAN-Code	**5907052593380**

Produktbeschreibung

Kebab-Maker – 8750 W – Erdgas



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Gasart: **Erdgas**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **8750**
Max. Drehspießlänge [mm]: **620**
Gasverbrauch: **0,70 kg/h (0,90 m³/h)**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Maße mit Fettpfanne: **550 x 770**
Abnehmbarer Griff: **Nein**
Operationsleuchte: **Nein**
Spülmaschinenfestes Zubehör: **Nein**
Max. Fleischgewicht [kg]: **50**
Abmessungen (LxBx**H) [cm]: 73 x 56 x 115**
Gewicht [kg]: **29,85**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **63 x 53 x 113**
Versandgewicht [kg]: **34,5**
Lieferset:
- G3 NG Kebab-Maker
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Kebab-Maker anders?
Zuverlässigkeit – gleichmäßiges Backen von allen Seiten durch Rotation
Leistung – eine Leistung von 8750 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

Erdgas – Dönergerät für den gewerblichen Einsatz
Mit dem G3 NG Dönermaker 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 8.750 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 Erdgas betrieben und überzeugt mit einem Verbrauch von 0,70 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 550 x 770 mm. Dadurch haben Sie ausreichend Fläche zum Grillen von Fleisch mit einer maximalen Höhe von 620 mm. Die solide Konstruktion trägt problemlos Fleischgewichte von bis zu 50 kg. Es ist ideal für den dauerhaften Einsatz in Imbissen und Bistros mit hohem Kundenaufkommen.

Das Gehäuse besteht aus neutralem Edelstahl und erfüllt hohe hygienische Anforderungen 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.