

GYROS A GAS

GAS GYROS
GYROS A GAZ



modello **GD2 • GD3 • GD4 • GD5**





GD3



GD5



GD4



I gyros sono stati progettati in accordo alle normative CE e costruiti con l'ausilio delle più aggiornate tecnologie di controllo gas e sicurezza.

I bruciatori radianti a infrarossi garantiscono elevate capacità e offrono i seguenti vantaggi:

- tempi brevi di cottura grazie alle alte temperature sostenute dai bruciatori infrarossi in ceramica
- economia di consumi garantita da una perfetta combustione del gas attraverso i bruciatori
- protezione del motore
- ampio raccoglitore dei grassi sottostante lo spiedo per una più facile pulizia e igiene.

Il gyros a gas è predisposto di serie con ugelli per gas metano, ma è provvisto anche di ugelli per gas GPL.



Our gyros grills have been planned following CE regulations and built with the help of the most sophisticated technologies of gas control and security.

Infrared burners allow high performances and offer following advantages:

- short baking time thanks to high temperatures supported by infrared burners with ceramic plates
- energy saving supported by a perfect burning of the gas thanks to the burners
- motor protection

Large fat recipient under the grill for a better cleaning and hygiene.

The gas gyros has nozzles for methane gas, but it also has nozzles for GPL gas.



Nos gyros grils ont été projetés en suivant les normes CE et construits à l'aide des technologies les plus sophistiquées de contrôle du gaz et de sécurité.

Brûleurs infrarouges permettent des hautes performances et offrent les avantages suivantes:

- temps de cuisson courts grâce aux hautes températures supportés par les brûleurs en céramique
- économie de consommation grâce à une parfaite combustion du gaz à l'aide des brûleurs
- protection du moteur

Réceptacle large du gras sous le gril pour un nettoyage parfait et pour l'hygiène.

Le gyros à gaz est pourvu de gicleur pour gaz méthane, mais il est pourvu aussi de gicleur pour gaz GPL.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES					
MODELLO		GD 2	GD 3	GD 4	GD 5
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni senza vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL) • Dimensions w/o octangular grease pan (WxD) • Dimensions sans récipient octogonal pour le gras (LxP) 	mm	395 x 500	510 x 550	510 x 550	660 x 650
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni con vaschetta ottagonale raccogli grasso (LxL) • Dimensions with octangular grease pan (WxD) • Dimensions avec récipient octogonal pour le gras (LxP) 	mm	550 x 635	550 x 635	550 x 710	660 x 800
<ul style="list-style-type: none"> • Altezza totale con motore • Height with motor • Hauteur totale avec moteur 	mm	915	915	1115	1270
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza riscaldante (Hi) • Heating efficiency • Puissance chauffante 	kW	7	10,5	14	17,5
<ul style="list-style-type: none"> • Superficie di combustione • Burning surface area • Surface combustible 	mm	490 x 185	490 x 185	645 x 185	810 x 185
<ul style="list-style-type: none"> • ¥ Peso massimo della carne • Max. weight of meat • Quantité maximale de la viande 	Kg	~ 30	~ 40	~ 70	~ 120
<ul style="list-style-type: none"> • ¥ Altezza massima della carne • Max. height of meat • Hauteur maximale de viande 	mm	430	450	630	810