

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/asador-de-kebab-5600-w-gas-natural-p-1403.html>



# Asador de kebab 5.600 W gas natural

precio	<b>960.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10430005</b>
Código del fabricante	<b>10430005</b>
Código EAN	<b>4062859084743</b>

## Descripción del producto

### Asador de kebab 5.600 W gas natural

#### Máquina de kebab a gas natural para uso profesional

La máquina de kebab GD2-S NG de POTIS proporciona un asado óptimo para doner kebab, gyros y shawarma. Ya que el pincho gira de manera uniforme durante la preparación, el tostado sobre la superficie de la carne se reparte proporcionalmente. Este potente asador vertical ha sido concebido para uso en bares, puestos de comida y restaurantes.

#### Sorprende con succulentas especialidades de carne gracias a la máquina de kebab POTIS

Ya se trate de jugoso pollo, kebab o gyros, el asador vertical proporciona resultados perfectos. Gracias a su elemento calefactor, el asador de shawarma funciona con **5,600 W** y garantiza de esta forma un calentamiento rápido. Además, un interruptor basculante permite cambiar la dirección de rotación del pincho en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario. Esta función posibilita un corte de carne cómodo tanto a diestros como a zurdos.

Para el funcionamiento, se necesita una toma de gas. El asador shawarma funciona con gas natural e impresiona con un consumo de **0,56 kg/h (0,74 m³/h)**. El calor deseado se puede regular de forma continua mediante los prácticos reguladores giratorios, de manera que el resultado quede a tu gusto.

Con la bandeja de grasa insertada, la superficie de apoyo del asador de kebab es de **500 x 650 mm**. A pesar de ello, proporciona suficiente superficie de asado para pinchos con una altura de carne de hasta **430 mm**. Asimismo, su estructura robusta soporta sin problemas un peso de hasta **30 kg**, por lo que es perfecta para el uso continuado en bares y restaurantes con gran afluencia de clientes.

La carcasa es de acero inoxidable higiénico no perjudicial para la salud y cumple con los más altos requisitos de la industria gastronómica. El material resistente a la corrosión otorga al asador de kebab un aspecto moderno y posibilita una limpieza rápida y sencilla. Así, el asador shawarma convence por su alta durabilidad y resistencia.

Atención durante la limpieza: Las placas del quemador no deben entrar en contacto con productos de limpieza.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]: **230**

Tipo de gas: **Gas natural**

Color: **Plateado**

Potencia [W]: **5.600**

Altura máx. de pieza de carne [mm]: **430**

Consumo de gas: **0,56 kg/h (0,74 m³/h)**

---

Material de la carcasa:**Acero inoxidable**  
Espacio de carga con bandeja de grasa octogonal [mm]:**500 x 650**  
Mangos extraíbles:**No**  
Indicador luminoso de marcha:**No**  
Accesorios aptos para lavavajillas:**No**  
Peso máx. de la carne [kg]:**30.0000**  
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**64 x 49.5 x 92**  
Peso [kg]:**21.95**  
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**53 x 49 x 95.5**  
Peso del envío [kg]:**25.9**

## Contenido del envío:

- Asador de kebab
- Instrucciones

## Datos importantes:

- Fiable – asado uniforme gracias a la rotación
- Potente – potente asador de kebab con 5,600 W para uso continuo en gastronomía
- Manejo sencillo – gracias a su rotación en ambas direcciones es apto para diestros y zurdos
- Duradero – fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión
- Higiénico – material sin transferencia de sabor y de mantenimiento sencillo para cumplir con los exigentes requisitos del sector gastronómico