

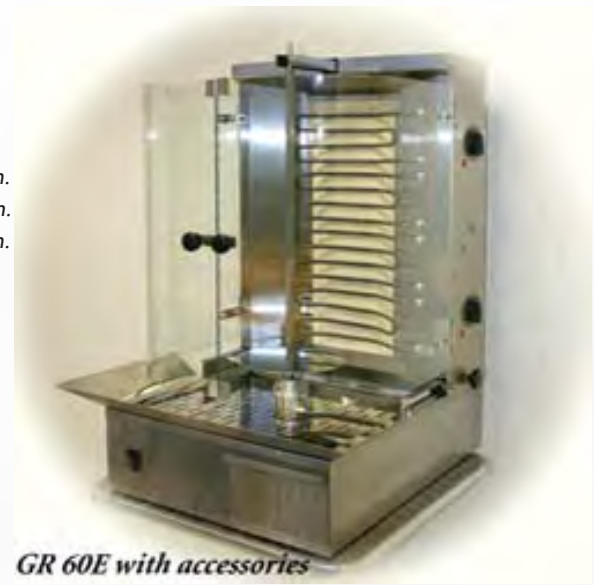


GR 40 E : 3 heating elements model for cooking 15 kg of meat. Usable spit height: 400 mm.

GR 60 E : 4 heating elements model for cooking 25 kg of meat. Usable spit height: 600 mm.

GR 80 E : 5 heating elements model for cooking 40 kg of meat. Usable spit height: 800 mm.

GYROS GRILL GYROS GRILLS



GR 60E with accessories

GR 40 E Kw 3.6 • mm 580 x 660 x 695 • Kg 27

GR 60 E Kw 5.8 • mm 580 x 660 x 870 • Kg 31

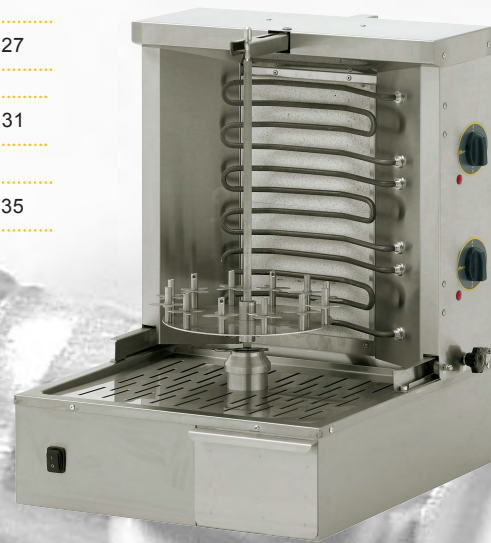
GR 80 E Kw 7.2 • mm 580 x 660 x 1045 • Kg 35

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dosseret et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite « carotte ». La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique: le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion. Entretien facile: un grand plat incliné ramasse jus embouti et un tiroir amovible de récupération.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle.

To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic: the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling: it is protected from any torsion. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning.

Features : on/off switch, pilot lights.



GR 40 E + OPTION F



GR 80 E

Plusieurs accessoires disponibles en option. Nous vous offrons la possibilité de faire évoluer votre grill gyros selon vos besoins:

A. Bavette de protection en inox à poser autour du plat pour récupérer les jus et la viande coupée: une seule pièce facile à poser.

B. Réflecteurs latéraux en inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions).

C. Portes en verre panoramiques (2) garantissant hygiène et sécurité.

D. Couteau électrique pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles.

E. Jeux de 4 broches réf. BG 1: pour rôtir 8 poulets.

F. Jeu de 12 brochettes barbecue réf. BG 4: pour griller schachliks, brochettes de viande, poissons...

G. Pelle à viande.

Many accessories available upon request. We offer you the possibility to adapt your gyros grill to your needs:

A. Stainless steel protection to be placed around the plate to collect all juices and the cut meat: in one piece easy to place.

B. Stainless steel reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions).

C. Panoramic glass doors (2) ensuring hygiene and safety.

D. Electric knife to cut easily the meat and calibrate the slices of meat.

E. Set of 4 spits ref. BG 1: to roast 8 chickens.

F. Set of 12 barbecue skewers ref. BG 4: to grill schachliks, meat or fish kebabs...

G. Meat pan.

GYROS GRILLS ÉLECTRIQUES / ELECTRIC GYROS GRILLS

■ Les modèles électriques sont équipés de 3 à 5 résistances électriques avec régulation individuelle en demie ou pleine puissance et des pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Livré sans option.

■ Electric models are equipped with 3, 4 or 5 elements with independent regulation, half or full power and fire stones to accumulate the heat. Delivered without any option.