



Video



GR 40 E



GR 60 E



Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (viande) Capacity (meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight	Volts Volts
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 V
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg	230 V
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg	380 V

## Grills gyros / kebab modulables.

- **Cuisson homogène et adaptée** au volume de viande : dosseret et source de chaleur mobiles et réglable par rapport à la broche de viande.
- **Contrôle indépendant des zones de chauffe.**
- **Support broche hermétique** : moteur monté sur roulement à billes (ne supporte ni poids ni risque de torsion) protégé de toute infiltration de graisse et jus de viande.

**Entretien** : grand plat ramasse-jus embouti et tiroir récupérateur des graisses amovibles.

**Modèles électriques** : 3 à 5 résistances Incoloy, réglage individuel demie/pleine puissance, pierres réfractaires pour l'accumulation de chaleur.

**Modèles gaz** : 2 à 4 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité, réglage individuel avec position ralenti. Livré en butane/propane, avec pochette d'injecteurs GN.

## Modular gyros / kebab grills.

- **Even cooking** according to the volume of the meat: movable and adjustable back and heating zones according to the carrot-shaped piece of meat.
- **Independent control of heating zones.**
- **Fully hermetic bottom support**: motor on ball-bearings (does not bear weight of meat and user's strong handling) and protected from any infiltration of grease and juice.

**Cleaning**: wide stamped juice collector and removable juice drawer.

**Electric models**: 3 to 5 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.

**Gas models**: 2 to 4 infrared burners with safety thermocouple, regulation knob with slow position. Supplied in LPG with a set of NG injectors.