

Dane aktualne na dzień: 04-04-2026 06:05

Link do produktu: <https://cncworld.pl/opiekacz-do-kebaba-10-500-w-80-kg-miesia-p-369.html>



Opiekacz do kebaba - 10,500 W - 80 kg mięsa

Cena brutto	6 249,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	5 080,49 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	UKB-05
------------------	---------------

Kod producenta	POTIS-E4-S
----------------	-------------------

Opis produktu

Opiekacz do kebaba - 10,500 W - 80 kg mięsa



Napięcie [V]: **400**

Kolor: **Srebrny**

Moc [W]: **10500**

Maks. długość rożna [mm]: **820**

Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**

Wymiary z miską na tłuszcz: **550 x 710**

Wymowana rączka: **Nie**

Kontrolka pracy: **Nie**

Możliwość mycia akcesoriów w zmywarce: **Nie**

Maks. waga mięsa [kg]: **80**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **74 x 56 x 129.5**

Waga [kg]: **45.7**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **63 x 53 x 126.5**

Waga wysyłki [kg]: **50.7**

Zakres dostawy:

-
- Opiekacz do kebaba
 - Instrukcja obsługi
 - Brak wtyczki w zestawie

CO WYRÓŻNIA NASZ OPIEKACZ DO KEBABA?

- Skuteczność – dzięki obrotowej sztycy równomiernie opieka wszystkie strony mięsa
- Wydajność – grill do kebaba o mocy 10,500 W zaprojektowano z myślą o wieloletnim użytkowaniu w branży gastronomicznej
- Profesjonalizm – równomierne opiekanie za sprawą obrotowego napędu przyczynia się do osiągnięcia wyśmienitych efektów
- Higieniczność – wyciągana tacka ociekowa pozwala wygodnie pozbyć się tłuszczu
- Wytrzymałość i łatwa pielęgnacja – wykonanie z odpornej na korozję stali nierdzewnej

Elektryczny opiekacz do kebaba do użytku komercyjnego

Z elektrycznym opiekaczem do kebaba POTIS E4-S marki Potis za każdym razem przygotujesz idealnie upieczone i soczyste mięso, niezależnie czy będzie to jagnięcina, cielęcina, czy kurczak na kebaby, shoarmy, gyros lub tacos al pastor. Grill pionowy do kebaba imponuje energooszczędną konstrukcją oraz łatwą w obsłudze obrotową sztycą.

W związku z tym, że maszyna nie potrzebuje dostępu do gazu, jej wszechstronne zastosowanie sprawdzi się w takich miejscach, jak bary z przekąskami, bistro i restauracje.

Wyczaruj autentyczne specjały mięsne z grillem do kebaba od Potis

Za sprawą wydajnych elementów grzewczych o mocy 10,500 W opiekacz do kebaba zapewnia szybkie nagrzewanie do odpowiedniej temperatury. Ponadto za pomocą przełączników możesz określić, ile grzałek ma być włączonych, z jaką intensywnością mają pracować oraz czy sztyca ma obracać się w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.

Funkcja ta pozwala więc na wygodne krojenie mięsa zarówno prawo-, jak i leworęcznym użytkownikom. Intensywność opiekania można też ustawić, przesuwając sztycę bliżej lub dalej od grzałek, co pozwala na idealne grillowanie kebaba.

Po włożeniu tacki na tłuszcz maszyna do kebaba ma wymiary 550 x 710 mm. Dzięki temu masz dużo miejsca na mięso o maksymalnej wysokości 820 mm. Dodatkowo solidna konstrukcja jest w stanie znieść obciążenie do 80 kg. Są to parametry świetnie sprawdzające się w obleganych barach z przekąskami i bistrach.

Obudowa została wykonana z higienicznej i bezpiecznej dla zdrowia stali nierdzewnej. Spełnia ona wysokie wymagania branży gastronomicznej. Odporny na korozję materiał sprawia, że opiekacz do kebaba ma nowoczesny design, a jednocześnie ułatwia utrzymanie go w czystości. Dlatego grill pionowy imponuje wysoką trwałością i wytrzymałością.