Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 18:39

Link do produktu: https://cncworld.pl/opiekacz-do-kebaba-10-500-w-80-kg-miesa-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**
Kod EAN	**5907052593397**

Opis produktu

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

10500 WDo 80 kgRożen 820 mmzasilanie 400 V

Mięso opiekane na pionowym rożnie

Opiekacz o mocy 10500 W mieści do 80 kgmięsa na rożnie o maksymalnej długości 820 mm. Obrót pozwala eksponować kolejne strony mięsa na działanie grzania.

Ta wersja jest zasilana napięciem 400 V. Stalowa obudowa i miska na tłuszcz tworzą wyposażenie stanowiska kebabowego.

Najważniejsze zalety

1

Obrotowy rożen

Ruch mięsa wokół osi pozwala opiekać jego kolejne strony.

2

Miejsce na większy wsad

Maksymalny wsad 80 kg odpowiada konfiguracji tego opiekacza.

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 wymogi 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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
Wyjmowana 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

Zamów w CNCWorld

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