

ASADOR DE ESPADAS

www.doregrill.com

fabrication française

GINOX



Gas



Eléctrico



Espadas

RESISTENCIA Y CALIDAD.

ESTE HORNO ASADOR ESTÁ HECHO PARA DURAR



GINOX

El GI tiene todas las cualidades que necesitas para hacerte la vida más fácil. Un panel de control simple y robusto. Una base con trampilla abierta para los modelos a gas, lo que facilita la limpieza. La profundidad de cada asador se puede ajustar y cada uno está accionado por un motor independiente.



Características técnicas para un horno asador confiable

ACTUACIÓN

Un potente motor para cada asador – ajustes de profundidad para los asadores – calentamiento mediante elementos infrarrojos o radiantes “incoloy” reforzados (iluminación y uso seguros).

CAPACIDAD

De 16 a 30 pollos por hora según el modelo (4 a 5 pollos por asador, dependiendo de su peso).

UN DISEÑO PERFECTO

Diseño de acero inoxidable – grandes ventanales de cristal

– Iluminación de cuarzo protegida con vitrocerámica.

ERGONÓMICO

Un tamaño compacto – rápido y fácil de limpiar

– simple y Panel de control robusto – equipado con el nuevo Simplifil®

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

Disponible en dos versiones: gas (220V mono – Propano/Gas Natural) y eléctrica (380V + N + T – opcional 220V trifásico). Reducción del consumo de gas con un nuevo sistema de regulación y nuevos sistemas de mejor rendimiento elementos de calentamiento.



Modelo	Longitud	Altura		Profundidad	Número de espadas	Capacidad por hora (dependiendo del peso)
		Sin carro	Con carro/ Modelo			
GI 4	1 250 mm	1040 mm	1820 mm	600 mm	4	16/20 Vol.
GI 6	1 250 mm	1400 mm	1820 mm	600 mm	6	24/30 Vol.

Modelo	Energía eléctrica	Gas		
		NHO*	Propano G31	Gas Natural 20MB
GI 4	11kW	18,9 kW	1,2 kg/h	1,9 m3/h
GI 6	16 kW	31,5 kW	2 kg/h	3,3 m3/h

*Salida del calor nominal