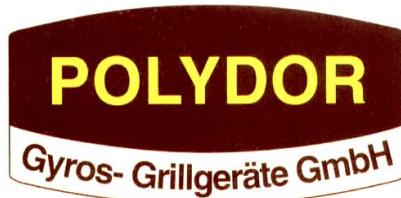


POLYDOR
Gyros-Grillgeräte GmbH
Thyssenstr. 4
DE – 32312 Lübbecke



Τηλ.: +49 (0) 5741 – 31580-0
Φαξ: +49 (0) 5741 – 31580-99
info@gyronal.com
www.POLYDOR-GmbH.de

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ισχύει από 01/09/2012

Μαχαίρι PROFI - Gyronal® 90

για την επαγγελματική κοπή γύρου, ντόνερ, κεμπάπ, γύρος κοτόπουλο

- Έχει βολική θέση στο χέρι
- Εύκολος χειρισμός
- Αθόρυβο, ισχυρό μοτέρ
- Ανθεκτικό καλώδιο σύνδεσης
- Αδιάβροχο
- Πιστοποίηση DGUV & GS
- Διατίθεται σε 3 χρώματα: **λευκό, κίτρινο & ασημί μεταλλικό**
- Μοτέρ υψηλής απόδοσης: 230V/30-48V
- Στροφές χωρίς φορτίο: 8200 U/min
- Βάρος χειρολαβής: 900g (χωρίς καλώδιο)
- Πάχος κοπής: συνεχής ρύθμιση από 0 έως 10 mm
- Περιστροφικό μαχαίρι: Ø 90mm ανοξείδωτο
- Ανθεκτικό πλήκτρο 15 A
- Ημερήσιος όγκος: απεριόριστος

Κομπλέ με μετασχηματιστή
448,00 €

Ηλεκτρικό μαχαίρι (χωρίς μετασχηματιστή)
370,00 €



Ηλεκτρικό μηχάνημα γύρου τύπου Poly „Gigant“



9,0KW 400V 650 x 625 x 1.080 έως 150 kg κρέας **1.988,00 €**

Ανθεκτικό μοτέρ στη βάση του μηχανήματος - για ειδικά φορτία
Σταθερή, ελεύθερη περιστρεφόμενη σούβλα - Η προσθήκη κρέατος είναι εφικτή συνεχώς.
Εύκολος χειρισμός: Η προσαρμογή της επιφάνειας θερμότητας στο κρέας διεξάγεται με ένα μόνο χέρι προσαρμογή μονάδας ψησίματος εμπρός ή πίσω, λύγισμα και κλίση για ομοιόμορφο και ελεγχόμενο ταχύτερο ψήσιμο ανάλογος των κιλών του κρεατος. Εύκολος καθαρισμός χάρη στο αποσπώμενο συρτάρι συλλογής λαδιών στη βάση του μηχανήματος

- στην βάση συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος θερμοστάτης διατήρησης ελεγχόμενης θερμότητας - για να παραμένει ζεστό το κομμένο κρέας
- συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος μετασχηματιστής για απευθείας σύνδεση του μαχαιριού „Profi Gyronal® 90“ (ηλεκτρικό μαχαίρι ντόνερ & γύρου)
- συμπεριλαμβάνεται σούβλα με σταθερό δίσκο Ø 180 mm
- συμπεριλαμβάνεται πρόσθετος δίσκος Ø 230 mm με εγκοπή



Μηχάνημα γύρου αερίου τύπου Poly Gas 5 με μεγάλη υποκατασκευή



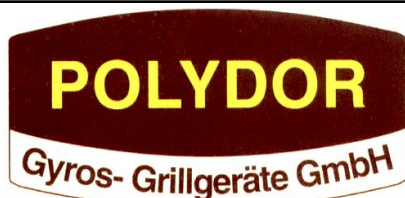
17,5KW/h 230V 790 x 750 x 1. 150 έως 100 kg κρέας και παραπάνω **1.498,00 €**

Ανθεκτικό μοτέρ στη βάση του μηχανήματος - για ειδικά φορτία
Σταθερή, ελεύθερη περιστρεφόμενη σούβλα - Η προσθήκη κρέατος είναι εφικτή σε κάθε στιγμή.
Εύκολος χειρισμός: Η προσαρμογή της επιφάνειας θερμότητας στο κρέας διεξάγεται με ένα μόνο χέρι προσαρμογή μονάδας ψησίματος εμπρός ή πίσω, λύγισμα και κλίση για ομοιόμορφο και ελεγχόμενο ταχύτερο ψήσιμο ανάλογος των κιλών του κρεατος. Εύκολος καθαρισμός χάρη στο αποσπώμενο συρτάρι συλλογής λαδιών στη βάση του μηχανήματος

- στην βάση συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος θερμοστάτης διατήρησης ελεγχόμενης θερμότητας - για να παραμένει ζεστό το κομμένο κρέας
- συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος μετασχηματιστής για απευθείας σύνδεση του μαχαιριού „Profi Gyronal® 90“ (ηλεκτρικό μαχαίρι ντόνερ & γύρου)
- συμπεριλαμβάνεται σούβλα με σταθερό δίσκο Ø 180 mm

Θα βρείτε την πλήρη γκάμα των προϊόντων μας, καθώς και εικόνες, τεχνικά στοιχεία και οδηγίες χρήσης στο διαδίκτυο:
www.Polydor-GmbH.de

POLYDOR
Gyros-Grillgeräte GmbH
Thyssenstr. 4
DE – 32312 Lübbecke



Τηλ.: +49 (0) 5741 – 31580-0
Φαξ: +49 (0) 5741 – 31580-99
info@gyronal.com
www.POLYDOR-GmbH.de

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ισχύει από 01/09/2012



Ηλεκτρική ψησταριά για καλαμάκια (Ψησταριά για σουβλάκια)

- ομοιόμορφο ψήσιμο για έως και 31 καλαμάκια ξύλινα
 - Μήκος καλαμακιού: από 220 mm
 - Πλάτος ψησίματος: 200 mm
- 6 διπλά πολυ-υπέρυθρα στοιχεία θερμότητας
 - ρύθμιση ανά στοιχείο σε 3 επίπεδα
- απόσταση του κρέατος από τα στοιχεία θερμότητας με συνεχή ρύθμιση: περ. 40-200 mm
- Υψηλής ποιότητας επεξεργασία ανοξείδωτου χάλυβα Niro V2A

Ενδείκνυται για διάφορες παραλλαγές με καλαμάκια:

Σουβλάκι, μπιφτέκι, κοτόπουλο, χορτοφαγικά και πολλά άλλα ...

7,2KW 400V 720 x 670 x 925

έως και 31 καλαμάκια

Πλάτος ψησίματος:
200 mm

1.988,00 €

"POLLAPLON" Grill

Κατάλληλο για ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ ψήνεται:



- 2 κινητές εστίες ψησίματος
- Ειδικά υαλοκεραμικά καλύμματα Merax®
- Ενδεικτικοί χρόνοι ψησίματος:
 - Φιλέτο ψαριού 6 λεπτά
 - Κοτόπουλο 20 λεπτά
 - Μπριζόλα 10 λεπτά
 - Σουβλάκι 6 λεπτά
- συμπεριλαμβάνεται αποσπώμενο συρτάρι συλλογής λαδιών

Ετοιμάστε πολύ εύκολα μια πιατέλα με ψητά:

- Τοποθετήστε το επιθυμητό κρέας στις περιστρεφόμενες σχάρες ψησίματος
- τοποθετήστε τις σχάρες στην υποδοχή
- σπρώξτε και τις δύο εστίες ψησίματος προς τις σχάρες ψησίματος
- ενεργοποιήστε τα υπέρυθρα στοιχεία θερμότητας εξοικονόμησης ενέργειας
- ψήνετε το κρέας για λίγο μέχρι να ψηθεί



7,2KW 400V 660 x 500 x 980

Συμπ/ται 4 σχάρες
ψησίματος

Σχάρες ψησίματος:
280 x 280 mm

1.988,00 €

Θα βρείτε την πλήρη γκάμα των προϊόντων μας, καθώς και εικόνες, τεχνικά στοιχεία και οδηγίες χρήσης στο διαδίκτυο:
www.Polydor-GmbH.de