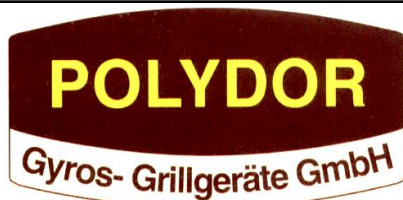


**POLYDOR**  
Gyros-Grillgeräte GmbH  
Thyssenstr. 4  
DE – 32312 Lübbecke



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

## Μηχανήματα γύρου αερίου

Προπάνιο/βουτάνιο - φυσικό αέριο



### Σειρά "GAS G"

Gas G 85



Ανθεκτικό πάνω μοτέρ - ολοκληρωμένος τρόπος κατασκευής του μηχανήματος γύρου

- συμπεριλαμβάνεται φτυάρι γύρου
- συμπεριλαμβάνεται μοτέρ
- συμπεριλαμβάνεται κεντρική σούβλα με σταθερό μικρό δίσκο  $\varnothing$  75 mm
- συμπεριλαμβάνεται δίσκος σούβλας  $\varnothing$  180 mm
- συμπεριλαμβάνεται συρτάρι συλλογής λαδιών με διάτρητο κάτω βάση
- συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος μετασχηματιστής για απευθείας σύνδεση του μαχαιριού „Profi Gyronal® 90“ (ηλεκτρικό μαχαίρι ντόνερ & γύρου)

<b>GAS G 85</b>	10,5KW/h	230V	460 x 470 x 875	έως 30 kg κρέας	898,00 €
<b>GAS G 100</b>	14,0KW/h	230V	460 x 470 x 1.025	έως 45 kg κρέας	998,00 €
<b>GAS G 115</b>	17,5KW/h	230V	460 x 570 x 1.175	έως 70 kg κρέας	1.098,00 €

### Σειρά "Poly Gas"

Poly Gas 4



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

- συμπεριλαμβάνεται μοτέρ
- συμπεριλαμβάνεται δίσκος διατήρησης 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 μικρό δίσκο  $\varnothing$  180 mm

<b>Poly Gas 3</b>	10,5KW/h	230V	540 x 530 x 850	έως 35 kg κρέας	1.198,00 €
<b>Poly Gas 4</b>	14,0KW/h	230V	540 x 530 x 1.000	έως 55 kg κρέας	1.298,00 €
<b>Poly Gas 5</b>	17,5KW/h	230V	540 x 530 x 1.150	έως 85 kg κρέας	1.398,00 €

Τα δικά μας μηχανήματα: κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα Niro V2A - ολότελα συγκολλημένα και στιλβωμένα.



Οι καυστήρες αερίου υπέρυθρων δικής μας κατασκευής διαθέτουν μονάδα μεγάλης χωρητικότητας, ώστε να αναμιγνύεται καλύτερα το αέριο με το οξυγόνο. Έτσι επιτυγχάνεται μια καλύτερη καύση και υψηλότερες θερμοκρασίες.

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

**ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ**  
ισχύει από 01/09/2012

## Ηλεκτρικά μηχανήματα γύρου



### Σειρά "Maxi"



MAXI 45

Ανθεκτικό πάνω μοτέρ - ολοκληρωμένος τρόπος κατασκευής του μηχανήματος γύρου

- συμπεριλαμβάνεται φτυάρι γύρου
- συμπεριλαμβάνεται μοτέρ
- συμπεριλαμβάνεται κεντρική σούβλα με σταθερό μικρό δίσκο  $\varnothing$  75 mm
- συμπεριλαμβάνεται δίσκος σούβλας  $\varnothing$  180 mm
- συμπεριλαμβάνεται συρτάρι συλλογής λαδιών με διάτρητο κάτω βάση
- συμπεριλαμβάνεται ενσωματωμένος μετασχηματιστής για απευθείας σύνδεση του μαχαιριού „Profi Gyronal® 90“ (ηλεκτρικό μαχαίρι ντόνερ & γύρου)

<b>MAXI 30</b>	2,4KW	230V	470 x 470 x 740	έως 15 kg κρέας	662,00 €
<b>MAXI 45</b>	3,6KW	230V	470 x 470 x 920	έως 30 kg κρέας	762,00 €
<b>MAXI 60</b>	4,8KW	400V	470 x 470 x 1.040	έως 45 kg κρέας	862,00 €
<b>MAXI 75</b>	6,0KW	400V	470 x 520 x 1.200	έως 75 kg κρέας	962,00 €

### Σειρά "Poly EL Maxi"



Poly EL MAXI 4

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

- συμπεριλαμβάνεται μοτέρ
- συμπεριλαμβάνεται δίσκος διατήρησης 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 μικρό δίσκο  $\varnothing$  180 mm

<b>Poly EL Maxi 3</b>	3,6KW	230V	530 x 530 x 850	έως 30 kg κρέας	1.098,00 €
<b>Poly EL Maxi 4</b>	4,8KW	400V	530 x 530 x 920	έως 45 kg κρέας	1.198,00 €
<b>Poly EL Maxi 5</b>	6,0KW	400V	630 x 530 x 1.070	έως 75 kg κρέας	1.298,00 €

Τα δικά μας μηχανήματα: κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα Ni90 V2A - ολότελα συγκολλημένα και στιλβωμένα

Τα πολυ-υπέρυθρα στοιχεία θερμότητας δικής μας κατασκευής αγγίζουν μια θερμοκρασία μέχρι και 560°C.



#### Διπλή μόνωση εκ κατασκευής:

1. Λευκή κεραμική εστία που αντανακλά και συσσωρεύει τη θερμότητα
2. Ειδική μόνωση που μονώνει τη θερμότητα

Ειδικό γυαλί Merax® ανθεκτικό στη θερμότητα και στις γρατζουνιές

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