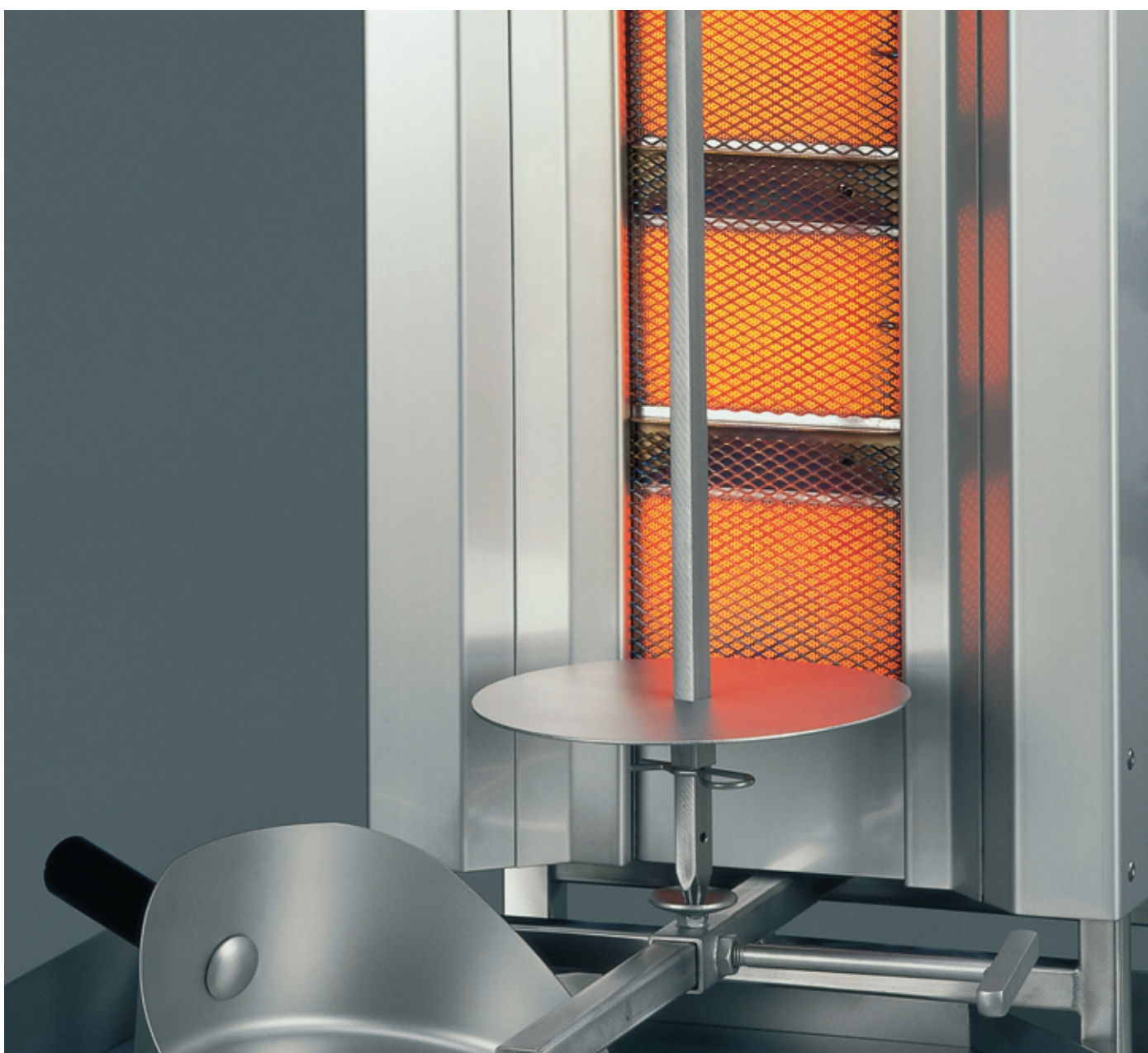


GYROS GRILLGERÄTE



Gyros-Grill

Ubert Gas- Gyrosgeräte sind mit Infrarot-Keramikstrahlern ausgestattet. Durch diese Spezialstrahler wird eine hohe, punktuelle Temperatur erreicht, die gerade beim Grillen von Gyros besonders wichtig ist. Das Grillgut wird außen kross, bleibt aber schmackhaft, zart und saftig.

GG 110



GG 150

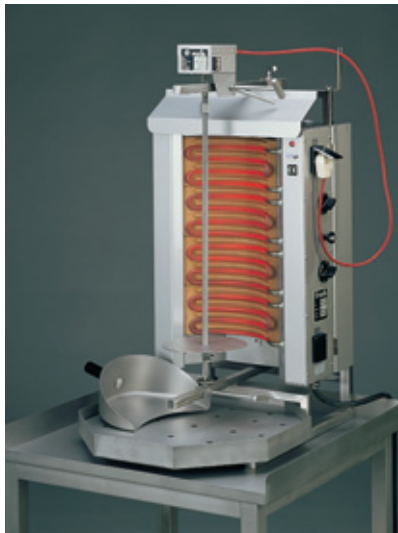


Modelle:	GG 110	GG 130	GG 150
Stellfläche (BxT):	395 x 535 mm	395 x 535 mm	455 x 635 mm
Gesamtgeräteeöhe:	790 mm	915 mm	1115 mm
Spießlänge:	570 mm	695 mm	895 mm
Wärmeleistung (Hj):	5,25 kW	7,00 kW	8,75 kW
max. Fleischgewicht:	ca. 15 kg	ca. 30 kg	ca. 50 kg

Gyros-Grill

Das Elektro-Gyrosgerät von Ubert ist mit speziellen Rohrheizkörpern ausgestattet, die den hohen Oberflächentemperaturen gerecht werden. Durch eine 4-Stufen-Regelung lässt sich nach Bedarf jede Heizzone temperaturmäßig regeln. Eine gute Energieausnutzung und Speicherung der Wärme wird durch den Einsatz einer besonderen Keramik-Rückwand erreicht. Diese spezielle Rückwand dient zusätzlich noch als Reflektionsfläche für die Wärme.

GG 140



GG 160



Modelle:	GG 120	GG 140	GG 160
Stellfläche (BxT):	450 x 500 mm	450 x 500 mm	420 x 500 mm
Gesamtgeräteeöhe:	790 mm	915 mm	1125 mm
Spießlänge:	570 mm	695 mm	895 mm
Wärmeleistung (Hj):	3,9 kW/230 V/1/N/PE 4,5 kW/400/230 V/2/N/PE	5,2 kW/400/230 V/2/N/PE 6,0 kW/400/230 V/2/N/PE	4,5 kW/400/230 V/3/N/PE 9,0 kW/400/230 V/3/N/PE
max. Fleischgewicht:	ca. 15 kg	ca. 30 kg	ca. 50 kg



ubert®