

Гриль-шкафы газовые GGF серии GIRARROSTO A GAS

Технические характеристики

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		

GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ

IT I nostri girarrosti verticali a gas permettono la cottura di varie tipologie di alimenti.
Tutte le parti a contatto con il cibo sono in acciaio inox.
Sono disponibili modelli di varie dimensioni: da 2, 3, 4, 6 e 8 assi. I bruciatori a gas di ottima fattura combinati ad una robusta trasmissione meccanica rendono questo prodotto tra i più affidabili sul mercato. Tutti i nostri girarrosti sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

FR Nos rôtissoires verticales à gaz permettent la cuisson de différents types d'aliments. Toutes les parties se trouvant au contact de la nourriture sont en acier inoxydable. Des modèles de différentes tailles sont disponibles: de 2, 3, 4, 6 et 8 broches. Les brûleurs à gaz d'excellente fabrication, combinés à une solide transmission mécanique, font de ce produit l'un des plus fiables sur le marché. Toutes nos rôtissoires sont certifiées annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

ES Nuestros asadores verticales permiten cocinar varios tipos de alimentos. Todas las partes a contacto con la comida son en acero inoxidable. Están disponibles modelos de varios tamaños: de 2, 3, 4, 6 y 8 ejes. Los quemadores a gas de excelente hechura combinados con una transmisión mecánica robusta hacen de este producto uno de los más confiables en el mercado. Todos nuestros asadores están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

EN Our vertical gas chicken rotisseries allow to cook various types of food. All the parts in contact with food are made of stainless steel. Different sizes models are available: from 2,3,4,6 and 8 axles. Finely finished gas burners and a tough mechanical transmission make this product one of the most reliable on the market. All our rotisseries are yearly certified and pass strict control tests.

DE Unsere gasbetriebenen Bratspieß Grills ermöglichen die Zubereitung unterschiedlichster Lebensmittel. Sämtliche Teile die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen sind aus Edelstahl. Zur Verfügung stehen Modelle in unterschiedlichen Größen mit 2, 3, 4, 6 oder 8 Achsen. Die Gasbrenner in exzellenter Verarbeitung kombiniert mit einem robusten, mechanischen Getriebe machen dieses Produkt zu einem der zuverlässigsten auf dem Markt. Alle unsere Gas-Bratspieß werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

RU На наших газовых вертикальных грилях с вертелом можно жарить разные виды блюд. Части, находящиеся в прямом контакте с пищей, изготовлены из нержавеющей стали. Имеются в наличии модели разных размеров: с 2, 3, 4, 6 и 8 осями вращения. Благодаря своим высококачественным газовым горелкам и солидной механической передаче, данный продукт является одним из самых надежных предложений на рынке. Ежегодно все наши грили с вертелом подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.



GIRARROSTO A GAS

LINEA GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



G 2S

FINISHING
A



G 3S

FINISHING
A



G 4S

FINISHING
A

GIRARROSTO A GAS

MOD.							
G 2S	1100x480x h.750 mm.	8/10	230/170 V/W	12 kCal/h	0,94 Kg/h	1,24 m³/h	71 ca. Kg.
G 3S	1100x480x h.920 mm.	12/15	230/170 V/W	18 kCal/h	1,41 Kg/h	1,86 m³/h	87 ca. Kg.

MOD.							
G 4S	1100x480x h.1100 mm. 1100x480x h.1750 mm.	16/20	230/170 V/W	24 kCal/h	1,88 Kg/h	2,48 m³/h	102 ca. Kg. 112 ca. Kg.

LINEA GIRARROSTO A GAS

GAS CHICKEN ROTISSERIE / RÔTISSOIRE À GAZ / GAS BRATSPIESS
ASADOR DE POLLOS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТЕЛИ



G 6S

FINISHING
A



G 8S

FINISHING
A

GIRARROSTO A GAS

MOD.							
G 6S	1100x480x h.1750 mm.	24/30	230/170 V/W	36 kCal/h	2,82 Kg/h	3,72 m³/h	144 ca. Kg.

MOD.							
G 8S	1100x480x h.1930 mm.	32/40	230/170 V/W	48 kCal/h	3,76 Kg/h	4,96 m³/h	170 ca. Kg.

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		