



**GR 40 E** : 3 heating elements model for cooking 15 kg of meat. Usable spit height: 400 mm.  
**GR 60 E** : 4 heating elements model for cooking 25 kg of meat. Usable spit height: 600 mm.  
**GR 80 E** : 5 heating elements model for cooking 40 kg of meat. Usable spit height: 800 mm.

9

**GYROS GRILL  
GYROS GRILLS**

**GR 40 E** Kw 3,6 • mm 580 x 660 x 695 • Kg 27

**GR 60 E** Kw 5,8 • mm 580 x 660 x 870 • Kg 31

**GR 80 E** Kw 7,2 • mm 580 x 660 x 1045 • Kg 35

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dossier et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite « carotte ». La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique: le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion. Entretien facile: un grand plat incliné ramasse jus embouti et un tiroir amovible de récupération.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle.

*To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic: the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling: it is protected from any torsion. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning.*

Features: on/off switch, pilot lights.

**GYROS GRILLS ÉLECTRIQUES / ELECTRIC GYROS GRILLS**

■ Les modèles électriques sont équipés de 3 à 5 résistances électriques avec régulation individuelle en demie ou pleine puissance et des pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Livré sans option.

■ *Electric models are equipped with 3, 4 or 5 elements with independent regulation, half or full power and fire stones to accumulate the heat. Delivered without any option.*

GR 40 E + OPTION F



GE 80 E

Plusieurs accessoires disponibles en option. Nous vous offrons la possibilité de faire évoluer votre grill gyros selon vos besoins:

- A. Bavette de protection** en inox à poser autour du plat pour récupérer les jus et la viande coupée: une seule pièce facile à poser.
- B. Réflecteurs latéraux** en inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions).
- C. Portes en verre panoramiques** (2) garantissant hygiène et sécurité.
- D. Couteau électrique** pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles.
- E. Jeux de 4 broches** réf. BG 1: pour rôtir 8 poulets.
- F. Jeu de 12 brochettes barbecue** réf. BG 4: pour griller schachliks, brochettes de viande, poissons...
- G. Pelle à viande.**

*Many accessories available upon request. We offer you the possibility to adapt your gyros grill to your needs:*

- A. Stainless steel protection** to be placed around the plate to collect all juices and the cut meat: in one piece easy to place.
- B. Stainless steel reflectors** to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions).
- C. Panoramic glass doors** (2) ensuring hygiene and safety.
- D. Electric knife** to cut easily the meat and calibrate the slices of meat.
- E. Set of 4 spits** ref. BG 1: to roast 8 chickens.
- F. Set of 12 barbecue skewers** ref. BG 4: to grill schachliks, meat or fish kebabs...
- G. Meat pan.**