

DONER GRILL MACHINES
MACHINE À KEBAB



8859.00GD3.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 3GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.031 m ³ /h h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x 560
Power / Puissance	9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00GD3.8T
Weight / Poids Net	24 kg
Price / Prix Public Ht	

- * All upper drive models have octagonal fat tray
- * Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.

8859.00GD4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x 560
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00GD4.8T
Weight / Poids Net	28 kg
Price / Prix Public Ht	

- * All upper drive models have octagonal fat tray
- * Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 3GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.031 m ³ /h h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	736 x 530 x 650
Power / Puissance	9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.0GUD3.W0
Weight / Poids Net	27 kg
Price / Prix Public Ht	

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
Équipé du plateau de maintien en température

8859.0GUD3.W0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



CE ENEC



Type / Désignation	Typ 4GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x 650
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	90 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.0GUD4.W0
Weight / Poids Net	33 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures

8859.0GUD4.W0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



CE ENEC



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

8859.00GD5.8TStainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en HautCE EAC   

Type / Désignation	Typ 5GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.718 m ³ /h with Natural Gas 1.279 kg/h with LPG 1.718 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.279 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1312 x 450 x 560
Power / Puissance	16,25 kW
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	120 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.00GD5.8T
Weight / Poids Net	32 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.000E3.8TStainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en HautCE EAC  

Type / Désignation	Typ 3E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x 560
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.000E3.8T
Weight / Poids Net	27 kg
Price / Prix Public Ht	

Type / Désignation	Typ 5GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane	1.718 m ³ /h with Natural Gas 1.279 kg/h with LPG 1.718 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.279 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1230 x 530 x 650
Power / Puissance	16,25 kW
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	110 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.0GUD5.WO
Weight / Poids Net	39 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.0GUD5.WOStainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas

Type / Désignation	Typ 3EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	780 x 530 x 650
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00EU3.WO
Weight / Poids Net	28 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU3.WOStainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en BasW: With resistance heater at the bottom of fat tray
Équipé du plateau de maintien en température

Doner Grill Machines | Machine à Kebab

8859.000E4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x 560
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.000E4.8T
Weight / Poids Net	30 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.000E5.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 5E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1312 x 450 x 560
Power / Puissance	9 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	120 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.000E5.8T
Weight / Poids Net	33 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.

Type / Désignation	Typ 4EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x 650
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	90 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00EU4.WO
Weight / Poids Net	34 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



Type / Désignation	Typ 5EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1230 x 530 x 650
Power / Puissance	9 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	110 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.00EU5.WO
Weight / Poids Net	40 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU5.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

8859.0GUD4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Tiroir de déchets de graisses amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 4GUD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.375 m ³ /h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG 1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x 650
Power / Puissance	13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.0GUD4.E0
Weight / Poids Net	32 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).

Type / Désignation	Typ 4EU
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x 650
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00EU4.E0
Weight / Poids Net	33 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.GUD55.CVA

Mobile Bench Döner Grill Machine - 10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive

Machine à Kebab Sur Chariot - 10 brûleurs - Glace Vitrocéramique ROBAX - Zone de Cuisson en V - Moteur en Bas



CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.



Type / Désignation	55 GUD CVA
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.908 m ³ /h with Natural Gas 2.1643 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	2.908 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	2.1643 kg/h avec du Propane/Butane
Meat Capacity / Capacité	200 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.GUD55.CVA
Weight / Poids Net	18 kg
Price / Prix Public Ht	4.853 €

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE VIANDE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8859.GUD44.CVA	44GUD-V-CA	8 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	996x1130x1740	
		8 brûleurs, gaz, verre thermique Robax. Type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile						
8859.GUD55.CVA	55GUD-V-CA	10 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	996x1130x1898	
		8 brûleurs, gaz, verre thermique Robax. Type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile						

8859.GUD44.V0

Lower Drive - 8 Gas Burners - Gas - V Type

Moteur en Bas - 8 Brûleurs - Gaz - Zone de Caisson en V



CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.

Type / Désignation	44 GUD V
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.3264 m ³ /h h with Natural Gas 1.7312 kg/h with LPG
Natural Gas / Gaz Naturel	2.3264 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	1.7312 kg/h avec du Propane/Butane
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	150 kg de viande
Code / Référence	8859.GUD44.V0
Weight / Poids Net	55 kg
Price / Prix Public Ht	

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE VIANDE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8859.GUD44.V0	44GUD-V	8 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench <i>8 brûleurs, gaz, type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile</i>	22	150 kg	630 mm	900 mm	800x920x1290	
8859.GUD55.V0	55GUD-V	10 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench <i>10 brûleurs, gaz, type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile</i>	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	800x920x1290	



- Ergonomically designed
- Adjustable thickness
- Suitable for all kinds of doner meat
- Waterproof
- Cleanable without dismantling



- Ergonomique
- Epaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté.

Type / Désignation	ODKM 100
Knife Diameter / Diamètre Lame	Ø 100 mm
Circling / Tour	4500 rpm
Electrical Requirement / Tension Electricité	220 V / 24 V
Dimension / Dimensions	290 x 130 x 140 mm
Meat Handle / Manche a viande	900 gr
Packed / Emballé	4 kg.
Consumption / Consommation	0.1 kW
Code / Référence	8350.OZT10.00
Price / Prix Public Ht	

8350.OZT10.00

Doner Slicing Machine
Couteaux à Döner Kebab



CE ENE  



2859.D30.GR002.01

Doner Grill Machine Motor
Moteur Electrique Pour Machine à Kebab



Code / Référence	2859.D30.GR002.01
Type / Modèle	DM01
Voltage / Tension et Voltage	220-230 V - 50 Hz
Power / Puissance	3.7 Watt
Left-Right direction	
Price / Prix Public Ht	
Construction of product is made of stainless steel Caractéristiques techniques: Rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Construction en acier inoxydable.	

CE

