

Concept pour Beignets et Donuts



QUALITÉ | DESIGN | AUTONOMIE

- Hotte haut débit de 810 m³ par heure.
- 2 chambres de pousse de 6 plateaux teflon chacune, pour un total de 192 beignets.
- Temps de pousse : 40 minutes à 31°C.
- Éclairage total intégré au toit.
- Friteuse à beignets de 20 litres à régulation électronique, pour une cuisson parfaite.
- Retournement semi-automatique des beignets.
- Tableau électrique complet pour une sécurité optimale.
- Arrivée générale du chariot en 400 volts.

TOIT ÉCLAIRÉ
ET ÉQUIPÉ
D'UNE HOTTE
HAUT DÉBIT.



CONCEPT VITRÉ POUR
UNE MEILLEUR SÉCURITÉ.
DIMENSIONS :
H195 x P80 x L200 CM
POIDS : 438 KG.



UNE DES 2 CHAMBRES
DE POUSE INTÉGRÉES
AU CART.

FRITEUSE
À RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE.



DÉCORATION DU CART
PERSONNALISABLE.



160 DÉLICIEUX
BEIGNETS
PAR HEURE !

Autonomie totale !

Le Cart à Beignets Gyrdis intègre le stockage, la pousse*, la cuisson, le fourrage et la vente en un seul lieu ! * Les chambres de pousse intégrées (une innovation Gyrdis) évitent les allers-retours avec le labo.



Fabricant Distributeur
GYRDIS

Location - Vente - Mise à disposition

95004 Cergy-Pontoise | Tél. 01 34 21 85 66 | info@gyrdis.com