



DG20VN



Designed for high-volume kitchens, this 20-burner gyro machine ensures consistent rotation and even heat distribution for perfectly cooked gyros every time. Built with robust materials, the DG20VN combines reliability and ease of use to handle the daily orders of your restaurant while preserving authentic flavor.

## FEATURES

- Features electronic ignition for quick and reliable start-up
- Built-in thermocouples for added safety
- 8 gas control valves with max. and min. settings for optimal temperature accuracy
- Adjustable levers to set the distance between the spit and burners
- User-friendly front control panel for easy operation
- Removable nets and oil containers for effortless cleaning



PARTS AND  
LABOR

## SPECIFICATIONS

Power: 119420 Btu/hr

Capacity: 308 lb (140 kg)

Spit height: 39.2" (100 cm)

Burner height: 31" (78 cm)

Type of gas: Natural gas or LP

Gas consumption

LP: 5.93 lb/h (2,69 kg/h)

Natural gas: 126 ft<sup>3</sup>/h (3,58 m<sup>3</sup>/h)

Gas connection: 1/2" G

Diameter of meat on the spit:

17" (44 cm)

Plates: 2

Burners per plate: 10

Dimensions:

Length: 28.7" (73 cm)

Width: 22.4" (57 cm)

Height: 45.6" (116 cm)

Weight: 135 lb (61 kg)

Connection:

## Included accessories

- Spit
- Meat Shovel



eurodib

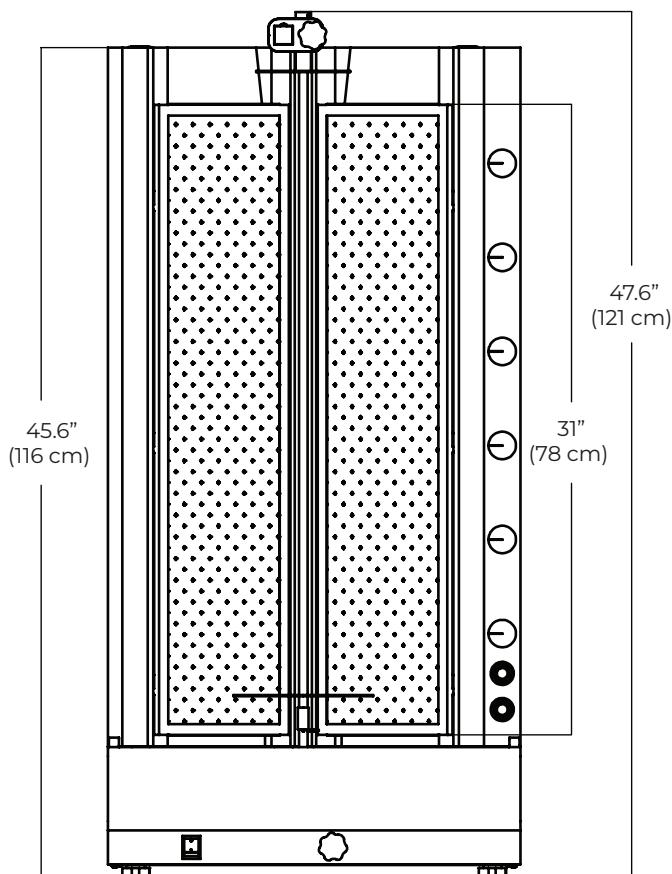
1-888-956-6866  
customerservice@eurodib.com

eurodib.com

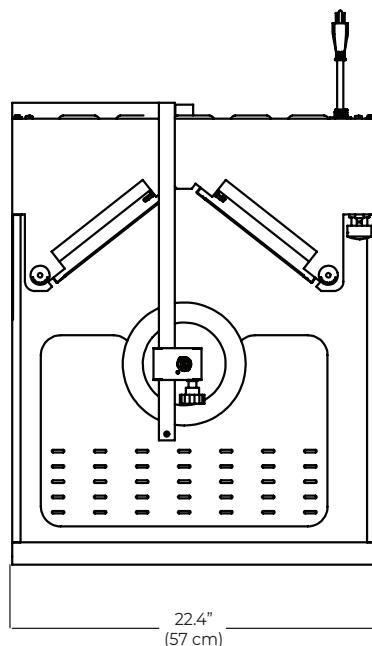


2025/12

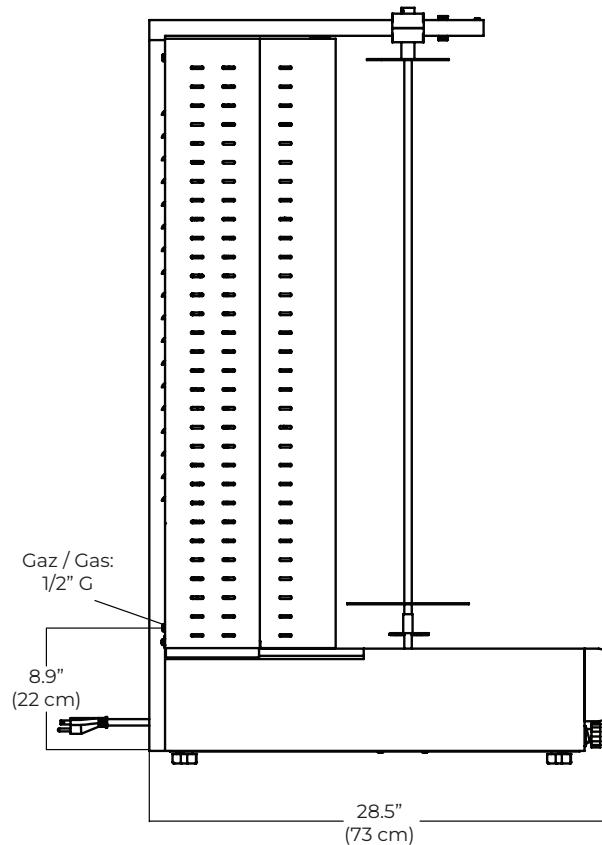
**FRONTAL VIEW**



**TOP VIEW**



**SIDE VIEW**





**DG20VN**



Conçu pour les cuisines à grand volume, le DG20VN à 20 brûleurs offre une rotation constante et une chaleur uniforme pour des gyros parfaitement cuits, à chaque service. Fabriqué avec des matériaux robustes, il allie fiabilité et simplicité d'utilisation pour gérer vos commandes quotidiennes tout en préservant la saveur authentique qui fait la réputation de votre restaurant.

## CARACTÉRISTIQUES

- Allumage électronique pour un démarrage rapide et fiable
- Thermocouples intégrés pour une sécurité accrue
- 8 valves de contrôle du gaz avec réglages maximum et minimum pour une précision optimale de la température
- Leviers ajustables permettant de régler la distance entre la broche et les brûleurs
- Panneau de commande avant conciliale, conçu pour une utilisation simple et intuitive
- Grilles et bac à huile amovibles pour un nettoyage facile



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

**eurodib**

1 888 956-6866  
serviceclientele@eurodib.com

[eurodib.com](http://eurodib.com)

## SPÉCIFICATIONS

Puissance : 119420 Btu/hr

Capacité : 308 lb (140 kg)

Hauteur de la broche :  
39,2 po (100 cm)

Hauteur des brûleurs: 31 po (78 cm)

Type de gaz : gaz naturel ou GPL

Consommation de gaz  
GPL : 5,93 lb/h (2,69 kg/h)  
Gaz naturel : 126 ft<sup>3</sup>/h (3,58 m<sup>3</sup>/h)

Connexion de gaz : 1/2 po G

Diamètre de la viande sur la broche :  
17 po (44 cm)

Plaques : 2

Brûleurs par plaque : 10

Dimensions :

Profondeur : 28,7 po (73 cm)  
Largeur : 22,4 po (57 cm)  
Hauteur : 45,6 po (116 cm)

Poids : 135 lb (61 kg)

Connexion :

## Accessoires inclus

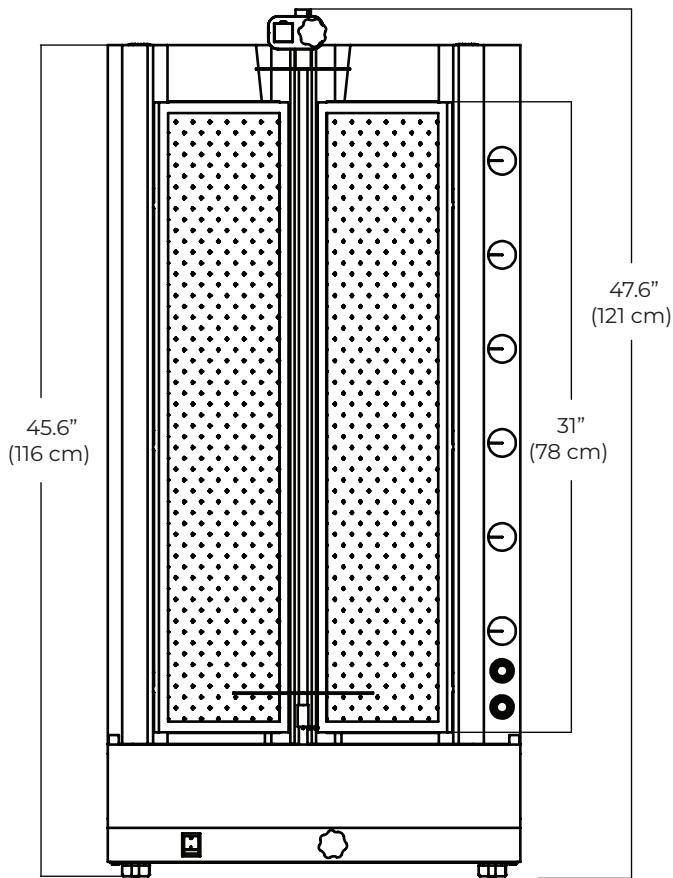
- Broche à viande
- Pelle à viande



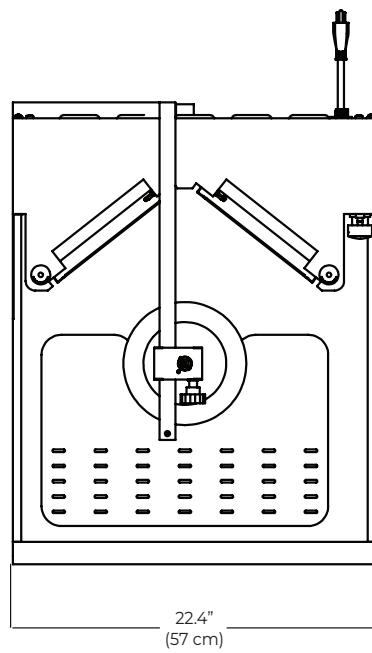
202512



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ

