

SKU: 2977880

Ristosubito

Girarrosto a Legna Planetario ENG TORRE126P Capacità 126 Polli 12+ 6 aste



Descrizione

Girarrosto a Legna Planetario ENG TORRE126P capacità 126 polli

Il **girarrosto a legna planetario ENG TORRE126P** è una soluzione professionale progettata per le attività della ristorazione che richiedono elevate capacità produttive e desiderano valorizzare la preparazione degli alimenti con una cottura tradizionale a legna. Grazie alla possibilità di cuocere fino a **126 polli** contemporaneamente, questo modello è ideale per rosticcerie, ristoranti, gastronomie e laboratori alimentari che affrontano produzioni intensive. Il caratteristico rivestimento esterno a torre di colore rosso dona all'apparecchiatura un forte impatto estetico, rendendola perfetta anche per installazioni a vista.

La struttura portante in acciaio inox è montata su un pratico carrello con ruote, soluzione che facilita gli spostamenti e le operazioni di installazione o manutenzione. Il sistema planetario, abbinato ai doppi motori Grill Plus, garantisce una rotazione uniforme degli spiedi, favorendo una cottura omogenea e una doratura costante di tutti i prodotti.

Caratteristiche principali

Il modello TORRE126P abbina una robusta **struttura in acciaio inox** a un rivestimento esterno a torre di colore rosso, studiato per offrire un design distintivo senza rinunciare alla solidità tipica delle attrezzature professionali. L'isolamento termico in materiale refrattario contribuisce a trattenere il calore all'interno della camera di cottura, migliorando l'efficienza energetica e la stabilità della temperatura durante l'utilizzo.

Il vetro frontale temperato apribile permette di controllare facilmente lo stato della cottura e di

accedere rapidamente agli alimenti, mentre il fondo inclinato con foro per l'evacuazione dei grassi favorisce una gestione più ordinata della camera di cottura. Il sistema professionale **Grill Plus** con doppi motori assicura una rotazione regolare degli spiedi, mentre le porte laterali consentono di caricare la legna senza interrompere il ciclo di cottura.

Specifiche tecniche

- Girarrosto planetario professionale alimentato a legna.
- Struttura portante in **acciaio inox** montata su carrello con ruote per facilitare lo spostamento.
- Rivestimento esterno a torre di colore rosso.
- Isolamento termico in materiale refrattario per migliorare il rendimento della cottura.
- Vetro frontale temperato apribile per una gestione pratica delle preparazioni.
- Fondo inclinato con foro dedicato all'evacuazione dei grassi di cottura.
- Dischi planetari in acciaio inox completi di **12 + 6 aste** da **1115 mm**.
- Sistema professionale a doppi motori **Grill Plus** per una rotazione uniforme e continua degli spiedi.
- Porte laterali apribili per facilitare il caricamento della legna.
- Braciere dedicato alla combustione della legna.
- Bacinella raccogli cenere per semplificare le operazioni di pulizia.
- Scarico fumi regolabile per ottimizzare il tiraggio.
- Capacità massima fino a **126 polli**.
- Optional disponibile: resistenze elettriche con consumo di **22,5 kW**.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto a legna planetario ENG TORRE126P è progettato per offrire elevate prestazioni nelle cucine professionali che necessitano di una grande capacità produttiva e di una gestione efficiente della cottura. La struttura in acciaio inox montata su ruote facilita la movimentazione dell'apparecchiatura, mentre il rivestimento rosso della linea TORRE valorizza l'estetica degli ambienti aperti al pubblico. Il sistema Grill Plus, i dischi planetari in acciaio inox e la cottura alimentata a legna permettono di ottenere polli e arrosti uniformemente dorati, mantenendo il gusto autentico della tradizione. La possibilità di installare resistenze elettriche optional rende inoltre questo modello ancora più versatile, adattandosi alle diverse esigenze operative delle attività professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	232
Lunghezza (cm)	190

Attributo	Valore
Profondità (cm)	135