

SKU: 2977882

Ristosubito

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA126P Capacità 126 Polli 12+ 6 aste



Descrizione

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA126P capacità 126 polli

Il **girarrosto a legna planetario ENG LEGNA126P** è una soluzione professionale studiata per le attività di ristorazione che richiedono elevate capacità produttive e desiderano offrire il gusto autentico della cottura a legna. Grazie alla possibilità di cuocere fino a **126 polli** contemporaneamente, questo modello è particolarmente indicato per rosticcerie, ristoranti, gastronomie e laboratori alimentari con produzioni intensive. La struttura robusta, unita al sistema di rotazione planetario, permette di ottenere una cottura uniforme e una doratura omogenea anche durante i servizi più impegnativi.

Realizzato con materiali di elevata qualità, il LEGNA126P è progettato per garantire affidabilità, lunga durata e un'ottima efficienza termica. L'isolamento in materiale refrattario contribuisce a trattenere il calore all'interno della camera di cottura, mentre il vetro frontale temperato apribile offre una visuale completa delle preparazioni e facilita le operazioni di controllo durante il lavoro.

Caratteristiche principali

La struttura portante è interamente realizzata in **acciaio inox** ed è dotata di isolamento termico in materiale refrattario, una soluzione che migliora il rendimento energetico e mantiene costante la temperatura di esercizio. Il vetro frontale temperato apribile consente un accesso pratico alla camera di cottura e permette di monitorare facilmente lo stato degli alimenti senza compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il sistema professionale **Grill Plus**, azionato da doppi motori, assicura una rotazione continua e

regolare degli spiedi, favorendo una distribuzione uniforme del calore. Le porte laterali dedicate al caricamento della legna rendono più agevole l'alimentazione del braciere, mentre il fondo inclinato con scarico dei grassi, il contenitore per la cenere e lo scarico fumi regolabile semplificano la gestione quotidiana dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Girarrosto planetario professionale alimentato a legna.
- Struttura portante in **acciaio inox** con isolamento termico in materiale refrattario.
- Vetro frontale temperato apribile per agevolare il controllo delle preparazioni.
- Fondo inclinato con foro dedicato all'evacuazione dei grassi di cottura.
- Dischi planetari in acciaio inox completi di **12 + 6 aste** da **1150 mm**.
- Sistema professionale a doppi motori **Grill Plus** per garantire una rotazione uniforme e continua degli spiedi.
- Porte laterali apribili che facilitano il caricamento della legna durante il funzionamento.
- Braciere dedicato alla combustione della legna.
- Contenitore per la raccolta della cenere.
- Scarico fumi regolabile per ottimizzare il tiraggio della camera di combustione.
- 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 LEGNA126P è progettato per garantire affidabilità, produttività e qualità di cottura nelle cucine professionali ad alto rendimento. La struttura in acciaio inox con isolamento refrattario, il sistema Grill Plus con doppi motori e i dischi planetari assicurano una rotazione costante degli spiedi e una distribuzione uniforme del calore, contribuendo a ottenere polli ben dorati e cotti in modo omogeneo. Le porte laterali per il caricamento della legna, il fondo inclinato per la raccolta dei grassi e il contenitore della cenere rendono inoltre più semplici le operazioni di utilizzo e manutenzione, mentre la possibilità di installare resistenze elettriche optional aumenta la versatilità dell'apparecchiatura in base alle diverse esigenze operative.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	130
Lunghezza (cm)	159
Profondità (cm)	135