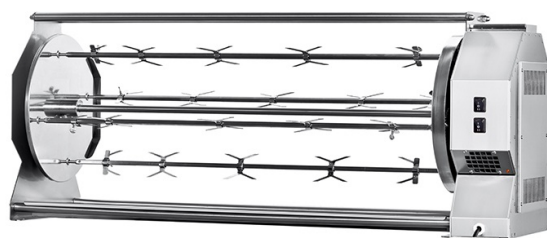


SKU: 2977884

Ristosubito

Girarrosto a Legna Planetario ENG CAMINO24P Capacità 24 Polli 6 aste



Descrizione

Girarrosto a legna planetario ENG Modello CAMINO24P da incasso capacità 24 polli

Il girarrosto a legna planetario ENG CAMINO24P da incasso è una soluzione professionale progettata per ristoranti, rosticcerie, agriturismi e attività horeca che desiderano unire il fascino della cottura tradizionale a legna con la precisione di un sistema planetario affidabile. Con una capacità fino a 24 polli da circa 1 kg ciascuno, questo modello permette di gestire produzioni professionali mantenendo una cottura uniforme e valorizzando il gusto tipico della preparazione allo spiedo.

La configurazione con dischi planetari in acciaio inox e 6 aste con forchette da 76 cm consente un'organizzazione ottimale del carico e una rotazione regolare del prodotto durante la cottura. La versione da incasso è pensata per essere integrata in strutture professionali personalizzate, offrendo una soluzione funzionale e adatta a cucine dove estetica, praticità e prestazioni devono convivere.

Caratteristiche principali

Il girarrosto planetario ENG CAMINO24P è dotato di dischi planetari in acciaio inox con sei aste complete di forchette da 760 mm, una configurazione studiata per mantenere stabile il prodotto durante la rotazione e favorire una cottura omogenea su tutta la superficie. Il sistema planetario permette una distribuzione equilibrata del calore, contribuendo a ottenere polli arrosto dorati e uniformemente cotti.

Il doppio sistema motori Grill Plus garantisce un movimento continuo e affidabile delle parti rotanti, offrendo una gestione professionale anche durante utilizzi prolungati. La presenza di due motori permette di mantenere una rotazione costante e contribuisce alla qualità del risultato finale, rendendo il girarrosto adatto alle esigenze quotidiane delle attività alimentari.

La macchina dispone di una cartella comandi per una gestione pratica delle funzioni operative e di

una bacinella raccogli grasso in acciaio inox estraibile, progettata per raccogliere i liquidi di cottura e semplificare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.

La struttura con componenti in acciaio inox garantisce resistenza e durata nel tempo, mentre la cottura a legna permette di ottenere un risultato dal sapore tradizionale, particolarmente apprezzato nella preparazione di polli arrosto e carni allo spiedo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: girarrosto a legna planetario ENG modello CAMINO24P da incasso.
- Capacità di cottura fino a 24 polli con pezzatura indicativa da 1 kg.
- Dischi planetari in acciaio inox con 6 aste da 760 mm complete di forchette.
- Sistema con doppio motore Grill Plus per una rotazione stabile e affidabile.
- Cartella comandi per la gestione delle funzioni operative.
- Bacinella raccogli grasso in acciaio inox estraibile per facilitare pulizia e manutenzione.
- Configurazione da incasso per integrazione in strutture professionali personalizzate.
- Consumo elettrico: 230 W.
- Voltaggio: 250 V.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto a legna planetario ENG CAMINO24P rappresenta una soluzione professionale per chi ricerca il gusto autentico della cottura a legna unito alla praticità di un sistema planetario moderno. La configurazione con dischi in acciaio inox, sei aste con forchette e doppio motore Grill Plus permette di ottenere una cottura uniforme e una gestione affidabile del lavoro quotidiano.

Grazie alla capacità di 24 polli e alla possibilità di installazione da incasso, il modello CAMINO24P è ideale per rosticcerie, ristoranti, agriturismi, gastronomie e cucine professionali che vogliono offrire preparazioni allo spiedo di alta qualità sfruttando una cottura tradizionale a legna con componenti progettati per un utilizzo professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	64.6
Lunghezza (cm)	102
Profondità (cm)	49