

SKU: 2977897

Ristosubito

Girarrosto a Gas Verticale ENG ELBAPLUS36PG Capacità 36 Polli 6 aste



Descrizione

Girarrosto Professionale a Gas ENG ELBAPLUS36PG da 36 Polli

L'ENG ELBAPLUS36PG è un girarrosto verticale professionale sviluppato per le attività che necessitano di elevate capacità produttive e di una cottura uniforme dei polli arrosto. Grazie alla possibilità di ospitare fino a 36 polli da circa 1 kg ciascuno, questa attrezzatura rappresenta una soluzione ideale per rosticcerie, supermercati, gastronomie e reparti gastronomici con importanti volumi di vendita.

La struttura è realizzata in acciaio inox con telaio nervato e rinforzato, progettato per garantire stabilità e affidabilità anche durante un utilizzo continuativo. L'isolamento con materiale ceramico contribuisce a mantenere costante la temperatura di esercizio, migliorando l'efficienza della cottura e ottimizzando la gestione del calore all'interno della camera.

Caratteristiche principali

Le sei aste rotanti in acciaio inox da 960 mm consentono di distribuire il carico in maniera equilibrata, favorendo una cottura omogenea su tutta la superficie del prodotto. Questa configurazione permette di lavorare grandi quantità di polli mantenendo elevati standard qualitativi e una presentazione sempre invitante.

La presenza dell'illuminazione interna valorizza il prodotto durante la cottura e ne migliora l'esposizione al pubblico, aspetto particolarmente importante nei punti vendita dove il girarrosto svolge anche una funzione espositiva oltre che produttiva.

Il sistema di riscaldamento è composto da due bruciatori multigas completi di valvola di sicurezza, fiamma pilota e accensione piezoelettrica. L'abbinamento con riflettori in acciaio AISI 310 e mattoni refrattari favorisce una distribuzione uniforme del calore e contribuisce a ottenere una doratura regolare e una cottura costante.

Per agevolare le operazioni di pulizia, il girarrosto è equipaggiato con una pratica bacinella estraibile in acciaio inox destinata alla raccolta dei grassi e dei liquidi di cottura.

Specifiche tecniche

- Girarrosto professionale verticale a gas.
- Capacità massima: 36 polli da circa 1 kg.
- Struttura portante in acciaio inox nervata.
- Coibentazione con isolante ceramico.
- Vetri temperati.
- Illuminazione interna.
- Bacinella raccogli grassi estraibile in acciaio inox.
- Numero aste: 6.
- Aste in tubolare inox 12 x 12 mm.
- Lunghezza aste: 960 mm.
- 2 bruciatori multigas.
- Valvola di sicurezza, pilota e accensione piezo.
- Riflettori in acciaio inox AISI 310.
- Mattoni refrattari.
- Alimentazione elettrica: 230 V.
- Potenza elettrica: 192 W.
- Potenza termica: 28 kW.

Vantaggi e utilizzo

Pensato per le realtà professionali che richiedono elevate prestazioni, il girarrosto ENG ELBAPLUS36PG combina una generosa capacità produttiva con una struttura robusta e componenti progettati per durare nel tempo. Le sei aste inox, il doppio sistema di combustione e la presenza di riflettori e mattoni refrattari consentono di ottenere risultati uniformi anche durante i cicli di lavoro più intensi. L'illuminazione interna e i vetri temperati completano una macchina ideale per la preparazione e l'esposizione di polli arrosto di qualità professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	129.6
Lunghezza (cm)	117.5
Profondità (cm)	50