

SKU: 2977898

Ristosubito

Girarrosto Elettrico Verticale ENG ELBAPLUS36PE Capacità 36 Polli 6 aste



Descrizione

Girarrosto elettrico verticale ENG Modello ELBAPLUS36PE - Capacità 36 polli

Il girarrosto elettrico verticale ENG ELBAPLUS36PE è un'attrezzatura professionale studiata per garantire elevate prestazioni nella preparazione di polli arrosto, offrendo una capacità fino a 36 pezzi da circa 1 kg ciascuno. Grazie alla sua struttura robusta e ai componenti progettati per un utilizzo continuativo, questo modello rappresenta una soluzione ideale per rosticcerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari che necessitano di una produzione elevata senza rinunciare alla qualità della cottura.

Caratteristiche principali

La struttura portante è costruita in acciaio inox nervato, materiale che assicura un'elevata resistenza all'usura e una manutenzione semplificata anche negli ambienti di lavoro più impegnativi. La

coibentazione con isolante ceramico contribuisce a mantenere stabile la temperatura all'interno della camera di cottura, migliorando il rendimento termico e limitando la dispersione del calore.

I vetri temperati consentono di controllare facilmente la doratura dei polli durante la preparazione, mentre l'illuminazione interna valorizza il prodotto e rende più agevole il monitoraggio della cottura. La bacinella estraibile in acciaio inox raccoglie i liquidi e i grassi di cottura, facilitando le operazioni di pulizia e contribuendo a mantenere ordinata l'area di lavoro.

Specifiche tecniche

Il modello ELBAPLUS36PE è dotato di sei robuste aste in tubolare di acciaio inox da 12 x 12 mm, lunghe 960 mm, progettate per sostenere in modo stabile fino a 36 polli durante la rotazione. Le resistenze elettriche sono equipaggiate con regolatori di energia che permettono di modulare la potenza in base al carico e alle esigenze produttive, offrendo una gestione più efficiente della cottura. L'alimentazione trifase a 400 V 3N e la potenza installata di 15 kW garantiscono prestazioni elevate e una distribuzione uniforme del calore anche nei cicli di lavoro più intensi.

- Tipologia: girarrosto elettrico verticale professionale.
- Struttura portante in acciaio inox nervata.
- Coibentazione con isolante ceramico.
- Vetri temperati.
- Illuminazione interna.
- Bacinella raccolta grassi estraibile in acciaio inox.
- Numero aste: 6.
- Aste in tubolare inox 12 x 12 mm.
- Lunghezza aste: 960 mm.
- Capacità: fino a 36 polli da circa 1 kg.
- Resistenze dotate di regolatori di energia.
- Alimentazione: 400 V 3N.
- Potenza: 15 kW.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto verticale ENG ELBAPLUS36PE è progettato per garantire una produzione continua e risultati di cottura uniformi nelle attività professionali ad alta richiesta. La possibilità di regolare l'energia delle resistenze consente di adattare il funzionamento alle diverse quantità di prodotto, contribuendo a ottimizzare i consumi senza compromettere la qualità della preparazione. La struttura completamente in acciaio inox, l'illuminazione interna, i vetri temperati e la pratica bacinella estraibile rendono questa macchina una soluzione affidabile, funzionale e adatta a tutte le realtà della ristorazione professionale che ricercano prestazioni elevate e facilità di gestione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	129.6

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