

SKU: 2979183

Ristosubito

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.2 GAS Spiedi 1 Capacità 2 Polli Di



Descrizione

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.2 GAS - Capacità 2 Polli

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.2 GAS è progettato per offrire una cottura uniforme e professionale di 2 polli contemporaneamente. Il funzionamento avviene tramite movimento planetario, montato su un supporto con cuscinetti a sfere, che garantisce rotazioni regolari e una doratura omogenea su tutti i lati dei polli.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere che permettono di aprire e chiudere lo sportello facilmente, facilitando l'accesso durante la cottura e le operazioni di pulizia.

Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox conferisce robustezza, resistenza alla corrosione e semplicità di pulizia, mentre le vaschette raccogli grasso raccolgono i residui della cottura, mantenendo l'ambiente igienico e sicuro.

L'apparecchio è dotato di dispositivi di illuminazione e di segnalazione per monitorare il funzionamento in modo chiaro e sicuro. La fonte di calore è fornita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, garantendo una cottura uniforme e costante.

Il girarrosto è conforme alle normative CEE, assicurando sicurezza e affidabilità durante l'utilizzo in contesti professionali come rosticcerie, gastronomie e cucine commerciali.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica.
- Vaschette raccogli grasso per una pulizia facile e rapida.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati.
- Conforme alle normative CEE.
- Spiedi: 1
- Capacità: 2 polli contemporaneamente
- Potenza: 3 kW
- Apporto calorico: 2581 Kcal/h
- Consumo GPL: 0,30 kg/h
- Consumo Metano: 0,33 m³/h
- Dimensioni complessive: L 65 x P 35 x H 38 cm

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.2 GAS è ideale per chi cerca una cottura professionale, uniforme e sicura di piccoli volumi di polli. Grazie al movimento planetario e alle resistenze in acciaio inox, i polli risultano dorati e succosi su tutti i lati, ottimizzando tempi e qualità del servizio.

La struttura compatta con sportello in cristallo temperato e vaschette raccogli grasso rende il modello pratico da usare e semplice da pulire, perfetto per rosticcerie, gastronomie e cucine professionali che necessitano di prestazioni affidabili e costanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	35