

SKU: 2979186

Ristosubito

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.3 GAS Spiedi 1 Capacità 3 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.3 GAS - Capacità 3 Polli

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.3 GAS è pensato per garantire una cottura uniforme e professionale di fino a 3 polli contemporaneamente. Grazie al movimento planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere, la rotazione dei polli è regolare e uniforme, assicurando una doratura perfetta su tutti i lati.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere che permettono un'apertura agevole dello sportello, facilitando sia la cottura che le operazioni di pulizia.

Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox conferisce resistenza, durata e semplicità nelle operazioni di pulizia. Le vaschette raccogli grasso mantengono l'ambiente igienico, riducendo al minimo i residui della cottura.

L'apparecchio è inoltre dotato di dispositivi di illuminazione e segnalazione, utili per monitorare facilmente il funzionamento. La fonte di calore è ottenuta tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, che assicurano una cottura costante e uniforme.

Il girarrosto rispetta le normative CEE, garantendo sicurezza e affidabilità nell'uso professionale in rosticcerie, gastronomie e cucine commerciali.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica.

- Vaschette raccogli grasso per una pulizia semplice e veloce.
- Dispositivi di illuminazione e di segnalazione integrati.
- Conforme alle normative CEE.
- Spiedi: 1
- Capacità: 3 polli contemporaneamente.
- Potenza: 4 kW
- Apporto calorico: 3442 Kcal/h
- Consumo GPL: 0,42 kg/h
- Consumo Metano: 0,43 m³/h
- Dimensioni complessive: L 80 x P 35 x H 38 cm

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.3 GAS è ideale per chi cerca una cottura professionale e uniforme di piccoli lotti di polli. Il movimento planetario e le resistenze in acciaio inox assicurano doratura e succosità ottimali su tutti i lati, riducendo i tempi di cottura.

Grazie alle vaschette raccogli grasso e alla struttura in acciaio inox, il modello è facile da pulire e mantenere. Perfetto per rosticcerie, gastronomie e cucine professionali che richiedono affidabilità, sicurezza e prestazioni costanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	35