

SKU: 2979188

**Ristosubito**

## **Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 4 Spiedi 1 Capacità 4 Polli**



### **Descrizione**

#### **Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 4 - Spiedi 1, Capacità 4 Polli**

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 4 è progettato per garantire una cottura uniforme e professionale fino a 4 polli contemporaneamente. Solido, affidabile e realizzato in acciaio inox, è la soluzione ideale per gastronomie, ristoranti e attività che desiderano un'attrezzatura compatta ma performante per la preparazione di polli arrosto.

#### **Caratteristiche principali**

Il funzionamento è ottenuto mediante movimento planetario: lo spiedo ruota sul proprio asse assicurando una doratura omogenea e una cottura uniforme su tutta la superficie del prodotto. Il sistema è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, che garantiscono fluidità e stabilità durante la rotazione.

Il controllo del girarrosto è affidato a tre interruttori generali, che consentono una gestione semplice e intuitiva delle funzioni. La chiusura anteriore in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, facilita l'apertura e rende agevoli le operazioni di inserimento e rimozione dei polli.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, progettate per assicurare potenza costante, distribuzione uniforme del calore e lunga durata anche in utilizzo professionale intensivo.

## Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 1, ideale per preparazioni mirate e controllate.
- Capacità: fino a 4 polli contemporaneamente.
- Struttura: interamente in acciaio inox, resistente, igienica e facile da pulire.
- Movimento: sistema planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere per una rotazione fluida e uniforme.
- Fonte di calore: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con doppia cerniera robusta.
- Vaschette raccogli grasso incluse per facilitare la pulizia.
- Dispositivi di illuminazione e di segnalazione integrati.
- Potenza: 5 kW, per garantire prestazioni elevate e tempi di cottura adeguati.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 4 rappresenta una soluzione professionale per la cottura di polli arrosto con risultati costanti e di qualità. Il movimento planetario garantisce uniformità di doratura, mentre le resistenze elettriche assicurano un calore controllato e potente. La struttura in acciaio inox, le vaschette raccogli grasso e la chiusura in cristallo temperato rendono questo modello pratico, sicuro e facile da mantenere, perfetto per un utilizzo quotidiano in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	35