

SKU: 2979189

## Ristosubito

# Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.4 GAS Spiedi 1 Capacità 4 Polli



## Descrizione

### Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.4 GAS - Capacità 4 Polli

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.4 GAS è progettato per garantire una cottura uniforme e professionale fino a 4 polli contemporaneamente. Il movimento planetario, montato su un supporto con cuscinetti a sfere, permette una rotazione regolare dei polli, assicurando doratura ottimale su tutti i lati.

La chiusura anteriore è in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, che rendono l'apertura semplice e sicura, agevolando le operazioni di cottura e pulizia.

### Caratteristiche principali

La struttura interamente in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione. Le vaschette raccogli grasso consentono di mantenere l'ambiente di lavoro pulito e sicuro, riducendo al minimo i residui della cottura.

Il girarrosto dispone di dispositivi di illuminazione e segnalazione che permettono di monitorare facilmente il funzionamento, mentre il movimento planetario assicura una distribuzione uniforme del calore su ogni pollo.

Il modello è conforme alle normative CEE, assicurando sicurezza e affidabilità nell'utilizzo professionale in rosticcerie, gastronomie e cucine commerciali.

### Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica.

- Vaschette raccogli grasso per una pulizia rapida.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati.
- Conforme alle normative CEE.
- Spiedi: 1
- Capacità: 4 polli contemporaneamente.
- Potenza: 5 kW
- Apporto calorico: 4302 Kcal/h
- Consumo GPL: 0,49 kg/h
- Consumo Metano: 0,65 m<sup>3</sup>/h
- Dimensioni imballo: L 100 x P 77 x H 54 cm

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.4 GAS è ideale per chi cerca una cottura professionale e uniforme di piccoli lotti di polli, fino a 4 pezzi contemporaneamente. Il movimento planetario garantisce doratura perfetta e succosità ottimale su tutti i lati.

Grazie alle vaschette raccogli grasso e alla struttura in acciaio inox, l'apparecchio 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)	95
Profondità (cm)	35