

SKU: 2979190

## Ristosubito

# Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.12 GAS Spiedi 3 Capacità 12 Polli



## Descrizione

### Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.12 GAS - Capacità 12 Polli su 3 Spiedi

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.12 GAS è progettato per garantire una cottura professionale e uniforme fino a 12 polli contemporaneamente, distribuiti su 3 spiedi. Il funzionamento avviene tramite movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, assicurando rotazioni regolari e doratura perfetta su tutti i lati dei polli.

La chiusura anteriore è in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, che consente un'apertura facile e sicura, semplificando le operazioni di cottura e pulizia.

### Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox conferisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione. Le vaschette raccogli grasso raccolgono i residui della cottura, mantenendo l'ambiente pulito e sicuro.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, che garantiscono un riscaldamento uniforme e costante. L'apparecchio dispone inoltre di dispositivi di illuminazione e segnalazione, per monitorare facilmente il corretto funzionamento durante tutto il ciclo di cottura.

Il modello P.L.12 GAS è conforme alle normative CEE, assicurando 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 segnalazione integrati.
- Conforme alle normative CEE.
- Spiedi: 3
- Capacità: 12 polli contemporaneamente.
- Potenza: 9,2 kW
- Apporto calorico: 7916 Kcal/h
- Consumo GPL: 0,64 kg/h
- Consumo Metano: 0,82 m<sup>3</sup>/h

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.12 GAS è ideale per chi deve cuocere grandi quantità di polli in modo uniforme e professionale. Grazie al movimento planetario e alle resistenze in acciaio inox, i polli risultano dorati, succosi e uniformemente cotti su tutti i lati.

Le vaschette raccogli grasso e la struttura in acciaio inox rendono l'apparecchio facile da pulire e mantenere. Perfetto per rosticcerie, gastronomie e cucine professionali che richiedono affidabilità, sicurezza e prestazioni costanti in produzione elevata.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62
Lunghezza (cm)	111
Profondità (cm)	60