

SKU: 2979192

Ristosubito

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 16 Spiedi 4 Capacità 16 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 16 - 4 Spiedi, Capacità 16 Polli

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 16 è progettato per offrire una cottura uniforme e professionale fino a 16 polli contemporaneamente. Dotato di 4 spiedi e realizzato interamente in acciaio inox, rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività che necessitano di una produzione costante con risultati affidabili e di qualità.

Caratteristiche principali

Il sistema di funzionamento si basa sul movimento planetario, che permette agli spiedi di ruotare sul proprio asse assicurando una doratura omogenea e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie dei polli. Il gruppo rotante è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, studiato per garantire stabilità e fluidità anche durante utilizzi intensivi.

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

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, progettate per assicurare potenza costante, efficienza termica e lunga durata nel tempo, anche in ambito professionale.

Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 4, per una distribuzione equilibrata dei polli durante la cottura.
- Capacità: fino a 16 polli contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura: acciaio inox resistente, igienico 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 per prestazioni costanti.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con doppia cerniera robusta.
- Vaschette raccogli grasso incluse per facilitare la gestione dei residui di cottura.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati.
- Potenza: 6 kW, per garantire tempi di cottura efficienti e risultati uniformi.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 16 è pensato per chi desidera un'attrezzatura professionale capace di assicurare continuità operativa e qualità costante. Il movimento planetario garantisce una doratura uniforme, mentre le resistenze elettriche forniscono un calore stabile e controllato. Grazie alla struttura in acciaio inox, alle vaschette raccogli grasso e ai dispositivi di sicurezza, questo modello è perfetto per un utilizzo quotidiano in ambito professionale, offrendo affidabilità, efficienza e conformità alle normative vigenti.

Scheda Tecnica

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