

SKU: 2979193

Ristosubito

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.16 GAS Spiedi 4 Capacità 16 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.16 GAS - Capacità 16 Polli su 4 Spiedi

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.16 GAS è progettato per una cottura professionale e uniforme fino a 16 polli contemporaneamente, distribuiti su 4 spiedi. Il funzionamento avviene tramite movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, garantendo rotazioni regolari e doratura ottimale su ogni lato dei polli.

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

Caratteristiche principali

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

Il girarrosto è dotato di dispositivi di illuminazione e segnalazione per monitorare facilmente il corretto funzionamento durante tutto il ciclo di cottura. La fonte di calore, costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, garantisce una cottura uniforme e costante.

Il modello P.L.16 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: 4
- Capacità: 16 polli contemporaneamente.
- Potenza: 9,2 kW
- Apporto calorico: 7916 Kcal/h
- Consumo GPL: 0,71 kg/h
- Consumo Metano: 0,82 m³/h

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.16 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 semplice da pulire e mantenere. Perfetto per rosticcerie, gastronomie e cucine professionali che richiedono affidabilità, sicurezza e prestazioni costanti anche in produzione elevata.

Scheda Tecnica

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