

SKU: 2979194

Ristosubito

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.20 GAS Spiedi 5 Capacità 20 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.20 GAS - Capacità 20 Polli su 5 Spiedi

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.20 GAS è progettato per offrire una cottura professionale e uniforme fino a 20 polli contemporaneamente, distribuiti su 5 spiedi. Il movimento planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere garantisce rotazioni regolari e doratura perfetta su ogni lato dei polli.

La chiusura anteriore in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, permette un'apertura semplice e sicura, facilitando sia le operazioni di cottura sia quelle di pulizia.

Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox conferisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione. Le vaschette raccogli grasso consentono di mantenere l'ambiente di lavoro pulito, raccogliendo i residui della cottura in modo pratico e veloce.

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

Il modello P.L.20 GAS è conforme alle normative CEE, garantendo sicurezza e affidabilità nell'uso professionale in rosticcerie, gastronomie e cucine commerciali.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox resistente e igienica.
- Vaschette raccogli grasso per una pulizia semplice e veloce.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati.
- Conforme alle normative CEE.
- Spiedi: 5
- Capacità: 20 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.20 GAS è perfetto per 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 cotti in maniera uniforme su tutti i lati.

Le vaschette raccogli grasso e la struttura in acciaio inox rendono l'apparecchio facile da pulire e mantenere. Ideale 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