

SKU: 2979195

## Ristosubito

# Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 20 Spiedi 5 Capacità 20 Polli



## Descrizione

### Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 20 - 5 Spiedi, Capacità 20 Polli

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 20 è una soluzione professionale progettata per garantire una cottura uniforme e controllata fino a 20 polli contemporaneamente. Dotato di 5 spiedi e realizzato in acciaio inox, è ideale per ristoranti, gastronomie e attività con elevato volume di produzione che richiedono affidabilità e continuità operativa.

### Caratteristiche principali

Il sistema di rotazione si basa sul movimento planetario, che consente agli spiedi di ruotare sul proprio asse assicurando una doratura omogenea e una distribuzione uniforme del calore. Il gruppo rotante è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, studiato per offrire stabilità, fluidità e resistenza anche durante utilizzi prolungati.

Il funzionamento è gestito tramite tre interruttori generali, che permettono un controllo semplice e intuitivo delle diverse funzioni. La chiusura anteriore in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, facilita l'apertura e rende agevoli le operazioni di carico e scarico dei prodotti.

Il calore è generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, progettate per garantire prestazioni costanti, efficienza energetica e lunga durata nel tempo.

## Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 5, per una distribuzione equilibrata dei polli durante la cottura.
- Capacità: fino a 20 polli contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura: acciaio inox resistente, igienico e semplice da pulire.
- Movimento: sistema planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere per rotazione fluida e uniforme.
- Fonte di calore: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox per una distribuzione costante del calore.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con doppia cerniera robusta.
- Vaschette raccogli grasso incluse per una gestione più pratica dei residui di cottura.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati per un controllo immediato.
- Potenza: 6 kW, per garantire tempi di cottura efficienti e risultati professionali.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto elettrico PL P.L.E 20 è pensato per chi necessita di un'attrezzatura affidabile e performante per la preparazione di polli arrosto in quantità medio-alte. Il movimento planetario assicura una cottura uniforme e una doratura perfetta, mentre le resistenze elettriche corazzate garantiscono calore stabile e controllato. La struttura in acciaio inox, unita alle vaschette raccogli grasso e ai dispositivi di sicurezza, rende questo modello ideale per un utilizzo quotidiano in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

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