

SKU: 2979198

**Ristosubito**

## **Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.30 GAS Spiedi 6 Capacità 30 Polli**



### **Descrizione**

#### **Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.30 GAS - Capacità 30 Polli su 6 Spiedi**

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.30 GAS è progettato per cuocere fino a 30 polli contemporaneamente, distribuiti su 6 spiedi, offrendo una cottura uniforme e professionale. Il movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, garantisce rotazioni regolari e doratura ottimale su tutti i lati dei polli.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, per un'apertura semplice e sicura che semplifica le operazioni di cottura e pulizia dell'apparecchio.

#### **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 di lavoro pulito e sicuro.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, assicurando una cottura uniforme e costante su tutti i polli. L'apparecchio è dotato anche di dispositivi di illuminazione e segnalazione per monitorare facilmente il corretto funzionamento durante il ciclo di cottura.

Il modello P.L.30 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: 6
- Capacità: 30 polli contemporaneamente.
- Potenza: 18 kW
- Apporto calorico: 15489 Kcal/h
- Consumo GPL: 1,42 kg/h
- Consumo Metano: 1,57 m<sup>3</sup>/h

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.30 GAS è perfetto 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 perfettamente cotti 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 anche in produzioni elevate.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	74
Lunghezza (cm)	135
Profondità (cm)	70