

SKU: 2979199

Ristosubito

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 30 Spiedi 6 Capacità 30 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 30 - 6 Spiedi, Capacità 30 Polli

Il girarrosto elettrico professionale PL P.L.E 30 è progettato per soddisfare le esigenze delle attività con elevata produzione di polli arrosto. Grazie ai suoi 6 spiedi e alla capacità fino a 30 polli, rappresenta una soluzione affidabile e performante per ristoranti, gastronomie, rosticcerie e supermercati.

Caratteristiche principali

Il sistema di rotazione è di tipo planetario: ogni spiedo ruota sul proprio asse assicurando una doratura uniforme e una cottura omogenea su tutta la superficie del prodotto. Il gruppo rotante è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, studiato per garantire stabilità meccanica e continuità operativa anche durante utilizzi intensivi.

La gestione delle funzioni è affidata a tre interruttori generali, che consentono un controllo semplice e immediato. La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidato da due robuste cerniere che facilitano l'apertura e rendono più agevoli le operazioni di carico e scarico.

Il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, progettate per garantire elevata potenza, distribuzione uniforme del calore e lunga durata nel tempo.

Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 6, per una gestione ottimale dei carichi di cottura.
- Capacità: fino a 30 polli contemporaneamente, ideale per produzioni elevate.
- Struttura: acciaio inox professionale, resistente, igienico e facile da pulire.
- Movimento: sistema planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere per rotazione fluida e costante.
- Fonte di calore: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox ad alta efficienza.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con cerniere robuste per maggiore praticità.
- Vaschette raccogli grasso incluse per facilitare la manutenzione quotidiana.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati per monitorare facilmente la cottura.
- Potenza: 10,5 kW, studiata per garantire tempi di cottura rapidi e prestazioni costanti.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

Vantaggi e utilizzo

Il modello PL P.L.E 30 è pensato per ambienti professionali dove continuità, potenza e uniformità di cottura sono fondamentali. Il movimento planetario permette di ottenere una doratura omogenea su tutti i lati del pollo, mentre la potenza elevata consente di mantenere ritmi di produzione sostenuti. La struttura in acciaio inox, le vaschette raccogli grasso e i dispositivi di sicurezza integrati rendono questo girarrosto elettrico una scelta affidabile per un utilizzo quotidiano intensivo.

Scheda Tecnica

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