

SKU: 2979200

Ristosubito

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.35 GAS Spiedi 7 Capacità 35 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario a Gas PL Modello P.L.35 GAS - Capacità 35 Polli su 7 Spiedi

Il girarrosto/planetario a gas PL Modello P.L.35 GAS è progettato per cuocere fino a 35 polli contemporaneamente, distribuiti su 7 spiedi, offrendo una cottura professionale e uniforme. 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, che permette un'apertura semplice e sicura, facilitando 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, raccogliendo in modo pratico i residui della cottura.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, garantendo una cottura uniforme e costante su tutti i polli. Il girarrosto dispone inoltre di dispositivi di illuminazione e segnalazione per monitorare facilmente il corretto funzionamento durante tutto il ciclo di cottura.

Il modello P.L.35 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: 7
- Capacità: 35 polli contemporaneamente.
- Potenza: 18 kW
- Apporto calorico: 15489 Kcal/h
- Consumo GPL: 1,42 kg/h
- Consumo Metano: 1,57 m³/h

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario PL Modello P.L.35 GAS è ideale 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 perfetta su tutti i lati.

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