

SKU: 2979201

## Ristosubito

# Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 35 Spiedi 7 Capacità 35 Polli



## Descrizione

### Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 35 - 7 Spiedi, Capacità 35 Polli

Il girarrosto elettrico professionale PL P.L.E 35 è progettato per garantire elevata produttività e massima uniformità di cottura. Grazie ai suoi 7 spiedi e alla capacità fino a 35 polli, rappresenta una soluzione ideale per gastronomie, rosticcerie, ristoranti e punti vendita con importanti volumi di preparazione giornaliera.

### Caratteristiche principali

Il sistema di rotazione si basa sul movimento planetario, che permette a ogni spiedo di ruotare sul proprio asse assicurando una doratura omogenea e una distribuzione equilibrata del calore su tutta la superficie del prodotto. Il gruppo è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, studiato per offrire fluidità di movimento, stabilità meccanica e affidabilità nel tempo.

Il funzionamento è gestito tramite tre interruttori generali che consentono un controllo semplice e immediato delle funzioni operative. La chiusura anteriore in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, facilita le operazioni di apertura e garantisce praticità durante il carico e lo scarico dei polli.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, progettate per offrire una potenza costante e una diffusione uniforme del calore anche durante cicli di lavoro prolungati.

## Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 7, per una gestione ottimale di carichi elevati.
- Capacità: fino a 35 polli contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura: acciaio inox professionale, resistente alla corrosione e semplice da igienizzare.
- Movimento: sistema planetario montato su supporto con cuscinetti a sfere per rotazione fluida e uniforme.
- Fonte di calore: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox ad alta efficienza termica.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con cerniere robuste per maggiore praticità operativa.
- Vaschette raccogli grasso integrate per una gestione più ordinata dei residui di cottura.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione inclusi per un controllo immediato del processo.
- Potenza: 10,5 kW, adatta a sostenere ritmi di produzione costanti.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

## Vantaggi e utilizzo

Il modello PL P.L.E 35 è pensato per ambienti professionali in cui affidabilità, continuità operativa e qualità del risultato finale sono elementi fondamentali. Il movimento planetario assicura una cottura uniforme e una doratura perfetta su tutti i lati, mentre la potenza elevata consente di mantenere performance costanti anche nei momenti di maggiore affluenza. La struttura in acciaio inox, abbinata alle vaschette raccogli grasso e ai dispositivi di sicurezza integrati, rende questo girarrosto elettrico una scelta solida e professionale per un utilizzo quotidiano intensivo.

## Scheda Tecnica

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