

SKU: 2979203

Ristosubito

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 49 Spiedi 7 Capacità 49 Polli



Descrizione

Girarrosto/Planetario Elettrico PL Modello P.L.E 49 - 7 Spiedi, Capacità 49 Polli

Il girarrosto elettrico professionale PL P.L.E 49 è progettato per soddisfare le esigenze delle attività con elevatissimi volumi di produzione. Con una capacità fino a 49 polli e 7 spiedi indipendenti, questo modello rappresenta una soluzione ideale per supermercati, grandi gastronomie, rosticcerie e laboratori alimentari che richiedono potenza, affidabilità e continuità operativa.

Caratteristiche principali

Il sistema di rotazione è di tipo planetario, una tecnologia che consente a ogni spiedo di ruotare sul proprio asse garantendo una cottura uniforme e una doratura omogenea su tutta la superficie del pollo. Il gruppo rotante è montato su un supporto con cuscinetti a sfere, progettato per assicurare fluidità di movimento e stabilità anche durante cicli di lavoro intensivi e prolungati.

La gestione del funzionamento avviene tramite tre interruttori generali, che permettono un controllo pratico e immediato delle funzioni operative. La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere che facilitano l'apertura e rendono più agevoli le operazioni di carico e scarico.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, studiate per offrire elevata potenza e distribuzione costante del calore, garantendo prestazioni professionali anche nei momenti di maggiore richiesta.

Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 7, per una gestione ottimale di grandi carichi di cottura.
- Capacità: fino a 49 polli contemporaneamente, ideale per produzioni molto 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 uniforme.
- Fonte di calore: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox ad alta efficienza.
- Chiusura anteriore: cristallo temperato con robuste cerniere per maggiore praticità operativa.
- Vaschette raccogli grasso incluse per facilitare la pulizia quotidiana.
- Dispositivi di illuminazione e segnalazione integrati per un monitoraggio costante della cottura.
- Potenza: 12 kW, progettata per sostenere ritmi produttivi intensivi.
- Tensione: 230 V.
- Conforme alle normative CEE.

Vantaggi e utilizzo

Il modello PL P.L.E 49 è pensato per contesti professionali dove produttività, potenza e uniformità di cottura sono elementi imprescindibili. Il movimento planetario assicura una doratura perfettamente uniforme su tutti i lati, mentre la potenza da 12 kW consente di mantenere elevate performance anche nei picchi di lavoro. La struttura in acciaio inox, abbinata alle vaschette raccogli grasso e ai dispositivi di sicurezza integrati, rende questo girarrosto elettrico una scelta affidabile per un utilizzo intensivo e continuativo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	74
Lunghezza (cm)	155
Profondità (cm)	70