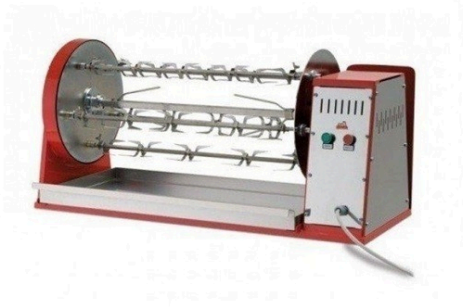


SKU: 2979213

## Ristosubito

# Girarrosto/Planetario a Legna PL Modello P.35 Spiedi 7 Capacità 35 Polli



## Descrizione

### Girarrosto/Planetario a Legna PL Modello P.35 - Spiedi 7, Capacità 35 Polli

Il girarrosto PL P.35 è studiato per ottenere una cottura tradizionale alla brace perfetta, combinando praticità e prestazioni professionali. Grazie ai 7 spiedi in dotazione, può cuocere fino a 35 polli contemporaneamente, rendendolo ideale per ristoranti, gastronomie o eventi che richiedono grandi quantità di preparazioni in modo uniforme ed efficiente.

### Caratteristiche principali

Il PL P.35 utilizza il movimento rotatorio planetario: ogni spiedo ruota sul proprio asse mentre compie una rotazione circolare, garantendo una doratura uniforme e una cottura ottimale su tutti i lati. La rimozione degli spiedi è semplice e rapida, semplificando le operazioni di pulizia e manutenzione.

Questo modello offre un notevole risparmio energetico, grazie all'utilizzo di soli 0,18 kW per le funzioni essenziali. La struttura robusta è progettata per resistere al calore intenso della cottura alla brace, assicurando durata e affidabilità anche in contesti professionali di grande volume.

### Specifiche tecniche

- Numero di spiedi: 7, per distribuire uniformemente i polli durante la cottura.
- Capacità: fino a 35 polli, adatto a preparazioni di grandi quantità.
- Movimento rotatorio: tipo planetario, con rotazione sul proprio asse e circolare, per una cottura uniforme e doratura ottimale.
- Potenza elettrica: 0,18 kW, per un consumo contenuto e gestione efficiente dell'energia.

- Spiedi removibili, che rendono facili le operazioni di pulizia e manutenzione.

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto/planetario a legna PL P.35 è ideale per chi necessita di cuocere grandi quantità di polli o cacciagione con una cottura uniforme e controllata. Il movimento planetario dei 7 spiedi garantisce doratura ottimale, mentre la facile rimozione degli spiedi semplifica la pulizia e manutenzione. Perfetto per locali, ristoranti e gastronomie che vogliono unire efficienza, praticità e un risultato professionale con notevole risparmio energetico.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	130
Profondità (cm)	65