

SKU: 2979215

Ristosubito

Girarrosto verticale a Gas PL Modello P.V10 Spiedi 2 Capacità 10 Polli



Descrizione

Girarrosto Verticale a Gas PL Modello P.V10 - Capacità 10 Polli su 2 Spiedi

Il girarrosto verticale a gas PL Modello P.V10 è studiato per offrire una cottura professionale e uniforme fino a 10 polli contemporaneamente, distribuiti su 2 spiedi. Il funzionamento è basato su movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, che garantisce rotazioni regolari e doratura perfetta su ogni lato dei polli.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere che rendono l'apertura pratica e sicura, facilitando le operazioni di cottura e di pulizia quotidiana.

Caratteristiche principali

La struttura esterna in acciaio inox conferisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione, mentre le vaschette raccogli grasso garantiscono un ambiente di lavoro pulito, raccogliendo i residui della cottura in modo semplice e rapido.

Il girarrosto è dotato di dispositivi di illuminazione e segnalazione che permettono di monitorare il corretto funzionamento durante tutto il ciclo di cottura. La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, per un riscaldamento costante e uniforme.

Il modello P.V10 è conforme alle normative CEE, assicurando sicurezza e affidabilità nell'uso professionale in rosticcerie, gastronomie e cucine commerciali.

Specifiche tecniche

- Struttura esterna 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: 2
- Capacità: 10 polli contemporaneamente.
- Consumo GPL: 0,49 kg/h
- Consumo Metano: 0,65 m³/h

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto verticale PL Modello P.V10 è ideale per chi necessita di cuocere grandi quantità di polli in modo uniforme e professionale. Grazie al movimento planetario e alle resistenze in acciaio inox, i polli risultano dorati e succosi su tutti i lati.

Le vaschette raccogli grasso e la struttura in acciaio inox rendono il modello pratico da pulire e mantenere. Perfetto per rosticcerie, gastronomie e cucine professionali che richiedono affidabilità, sicurezza e prestazioni costanti in produzione elevata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Lunghezza (cm)	114
Profondità (cm)	50