

SKU: 2979216

**Ristosubito**

## **Girarrosto verticale a Gas PL Modello P.V15 Spiedi 3 Capacità 15 Polli**



### **Descrizione**

#### **Girarrosto Verticale a Gas PL Modello P.V15 - Capacità 15 Polli su 3 Spiedi**

Il girarrosto verticale a gas PL Modello P.V15 è progettato per garantire una cottura professionale e uniforme fino a 15 polli contemporaneamente, distribuiti su 3 spiedi. Il funzionamento avviene tramite movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, assicurando rotazioni regolari e una doratura perfetta su tutti i lati dei polli.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, che consentono un'apertura agevole e sicura, facilitando sia le operazioni di cottura che quelle di pulizia.

#### **Caratteristiche principali**

La struttura esterna in acciaio inox conferisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione. Le vaschette raccogli grasso raccolgono i residui della cottura, mantenendo l'ambiente di lavoro pulito e sicuro.

La fonte di calore è costituita da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, che garantiscono una cottura uniforme e costante. Dispositivi di illuminazione e segnalazione permettono di monitorare facilmente il funzionamento dell'apparecchio durante tutto il ciclo di cottura.

Il girarrosto P.V15 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: 3
- Capacità: 15 polli contemporaneamente.
- Consumo GPL: 0,64 kg/h
- Consumo Metano: 0,82 m<sup>3</sup>/h

## Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto verticale PL Modello P.V15 è ideale per chi deve 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 uniformemente cotti 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 in produzione elevata.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	114
Profondità (cm)	50