

SKU: 2979217

Ristosubito

Girarrosto verticale a Gas PL Modello P.V20 Spiedi 4 Capacità 20 Polli



Descrizione

Girarrosto Verticale a Gas PL Modello P.V20 - Capacità 20 Polli su 4 Spiedi

Il girarrosto verticale a gas PL Modello P.V20 è progettato per garantire una cottura professionale e uniforme fino a 20 polli contemporaneamente, distribuiti su 4 spiedi. Il funzionamento è basato su movimento planetario, montato su supporto con cuscinetti a sfere, assicurando rotazioni regolari e doratura perfetta su tutti i lati dei polli.

La chiusura anteriore è realizzata in cristallo temperato, guidata da due robuste cerniere, che consente un'apertura semplice e sicura, facilitando le operazioni di cottura e la 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 un riscaldamento uniforme e costante. Il girarrosto dispone inoltre di dispositivi di illuminazione e segnalazione, per monitorare facilmente il funzionamento durante tutto il ciclo di cottura.

Il modello P.V20 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: 4
- Capacità: 20 polli contemporaneamente.
- Consumo GPL: 1,28 kg/h
- Consumo Metano: 1,47 m³/h

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto verticale PL Modello P.V20 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)	90
Lunghezza (cm)	114
Profondità (cm)	50