

SKU: CM13E

Ristosubito

Girarrosto/Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM13E 13 spade



Descrizione

Girarrosto Churrasco elettrico ENG Modello ChurrascoCM13E - 13 spade

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM13E è una soluzione professionale progettata per la preparazione di carni allo spiedo secondo la tradizione churrasco. Grazie alle tredici spade in acciaio inox distribuite su due livelli di cottura, questo modello offre un'elevata capacità produttiva ed è ideale per churrascherie, steak house, ristoranti e attività della ristorazione che desiderano coniugare qualità della cottura, produttività e una presentazione scenografica del prodotto durante il servizio.

Caratteristiche principali

La linea Churrasco ENG permette una cottura pulita e naturale, nella quale i grassi si separano progressivamente dagli alimenti durante la preparazione. Questo sistema favorisce una doratura uniforme delle carni e consente di servire il prodotto direttamente sugli appositi spadoni, valorizzando il servizio al tavolo e offrendo un'autentica esperienza churrasco ai clienti.

La struttura portante è costruita in acciaio inox nervato e rinforzato, progettata per garantire robustezza, stabilità e lunga durata anche durante un utilizzo professionale continuativo. Il sistema di riscaldamento utilizza resistenze corazzate che distribuiscono il calore in modo uniforme, mentre ogni spada è movimentata da un motoriduttore indipendente, permettendo di gestire contemporaneamente preparazioni differenti con la massima precisione.

Specifiche tecniche

Il modello ChurrascoCM13E è equipaggiato con tredici spade in acciaio inox della lunghezza di 50 cm, organizzate su due piani di cottura per offrire un'ottima capacità operativa. L'illuminazione

interna migliora la visibilità durante tutte le fasi della preparazione e valorizza il prodotto esposto. La bacinella estraibile in acciaio inox raccoglie grassi e liquidi di cottura, facilitando la pulizia dell'attrezzatura al termine del servizio. L'alimentazione trifase a 400 Volt e la potenza installata di 12,03 kW assicurano prestazioni elevate e continuità di funzionamento anche durante gli utilizzi più intensivi.

- Tipologia: girarrosto Churrasco professionale elettrico.
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata.
- Resistenze corazzate.
- Motoriduttori indipendenti per ogni asta.
- Illuminazione interna.
- Bacinella estraibile in acciaio inox.
- Numero spade: 13.
- Spade in acciaio inox.
- Lunghezza spade: 50 cm.
- Numero piani: 2.
- Alimentazione: 400 V.
- Potenza: 12,03 kW.
- Peso: 60 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM13E è studiato per soddisfare le esigenze delle cucine professionali che richiedono affidabilità, continuità operativa e risultati costanti. I motoriduttori indipendenti consentono di gestire ogni spada separatamente, adattando la preparazione ai diversi tagli di carne e ai differenti tempi di cottura. La struttura in acciaio inox, le resistenze corazzate, l'illuminazione interna e la bacinella estraibile rendono questa macchina una soluzione completa, pratica e durevole per la ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	82
Lunghezza (cm)	110
Profondità (cm)	67