

SKU: CM14E

Ristosubito

Girarrosto/Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM14E 14 spade



Descrizione

Girarrosto Churrasco elettrico ENG Modello ChurrascoCM14E - 14 spade

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM14E è un'attrezzatura professionale studiata per la preparazione di carni allo spiedo secondo la tradizione churrasco. Grazie alle quattordici spade in acciaio inox distribuite su tre livelli di cottura, questo modello offre un'elevata capacità produttiva, risultando ideale per churrascherie, steak house, ristoranti, hotel e attività della ristorazione che desiderano coniugare qualità della cottura, produttività e forte impatto scenografico durante il servizio.

Caratteristiche principali

La linea Churrasco ENG permette una cottura pulita e naturale, nella quale i grassi si separano progressivamente dalle carni durante la preparazione. Questo sistema contribuisce a ottenere una doratura uniforme e un prodotto gustoso, pronto per essere servito direttamente sugli appositi spadoni, valorizzando l'esperienza del cliente e la presentazione al tavolo.

La struttura portante è realizzata in acciaio inox nervato e rinforzato, soluzione che garantisce elevata robustezza e affidabilità anche durante un utilizzo professionale continuativo. Nella versione elettrica il riscaldamento è affidato a resistenze corazzate, progettate per assicurare una distribuzione uniforme del calore e una cottura costante. Ogni spada è azionata da un motoriduttore indipendente, consentendo di gestire contemporaneamente differenti preparazioni con la massima

precisione operativa.

Specifiche tecniche

Il modello ChurrascoCM14E è equipaggiato con quattordici spade in acciaio inox della lunghezza di 50 cm, organizzate su tre piani di cottura per sfruttare al meglio la capacità della macchina. L'illuminazione interna migliora la visibilità del prodotto durante la preparazione e valorizza l'esposizione delle carni. La bacinella estraibile in acciaio inox raccoglie grassi e liquidi di cottura, facilitando la pulizia quotidiana dell'attrezzatura. L'alimentazione trifase a 400 Volt e la potenza installata di 10,15 kW garantiscono prestazioni elevate e continuità operativa anche durante i servizi più intensi.

- Tipologia: girarrosto Churrasco professionale elettrico.
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata.
- Resistenze corazzate.
- Motoriduttori indipendenti per ogni spada.
- Illuminazione interna.
- Bacinella estraibile in acciaio inox.
- Numero spade: 14.
- Spade in acciaio inox.
- Lunghezza spade: 50 cm.
- Numero piani: 3.
- Alimentazione: 400 V.
- Potenza: 10,15 kW.
- Peso: 65 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM14E è progettato per i professionisti che richiedono elevate capacità produttive unite a una gestione semplice ed efficiente della cottura. La rotazione indipendente delle quattordici spade permette di preparare contemporaneamente diversi tagli di carne, mantenendo uniformità di cottura e qualità del prodotto finale. La struttura in acciaio inox, le resistenze corazzate, l'illuminazione interna e la bacinella estraibile rendono questa macchina una soluzione affidabile, pratica e ideale per un utilizzo quotidiano nelle cucine professionali e nelle churrascherie di alto livello.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	57