

SKU: CM20E

Ristosubito

Girarrosto/Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM20E 20 spade



Descrizione

Girarrosto Churrasco elettrico ENG Modello ChurrascoCM20E - 20 spade

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM20E è una macchina professionale progettata per la cottura di carni allo spiedo secondo il metodo tradizionale churrasco, con una configurazione pensata per garantire elevate capacità produttive e risultati costanti. Grazie alle venti spade in acciaio inox distribuite su tre piani di cottura, questo modello è ideale per ristoranti, churrascherie, steak house, hotel e attività professionali che necessitano di un'attrezzatura affidabile per gestire grandi volumi di lavoro durante il servizio.

Caratteristiche principali

Il sistema Churrasco consente una cottura pulita e priva di eccessivi accumuli di grasso, permettendo ai liquidi di cottura di defluire naturalmente nella bacinella di raccolta. Questo processo favorisce una preparazione uniforme, mantenendo le carni morbide e saporite, pronte per essere servite direttamente sugli appositi spadoni e valorizzare il servizio al tavolo.

La struttura portante del ChurrascoCM20E è realizzata in acciaio inox nervato e rinforzato, materiale che garantisce robustezza, igiene e resistenza all'usura anche in ambienti professionali con utilizzo intensivo. Il sistema di riscaldamento elettrico utilizza resistenze corazzate con potenza regolabile, consentendo un controllo più preciso della cottura in base al tipo di alimento e alle esigenze del servizio.

Ogni spada è dotata di un motoriduttore indipendente, una soluzione che permette di gestire singolarmente ogni posizione di cottura e di adattare i tempi di preparazione alle diverse tipologie di carne. L'illuminazione interna migliora la visibilità della camera di cottura, mentre la bacinella estraibile in acciaio inox rende più semplici le operazioni di raccolta dei grassi e di pulizia ordinaria.

Specifiche tecniche

Il modello ChurrascoCM20E dispone di venti spade in acciaio inox da 50 cm suddivise su tre piani, offrendo un'elevata capacità di produzione in uno spazio organizzato ed efficiente. L'alimentazione trifase a 400 Volt e la potenza installata di 12,14 kW assicurano prestazioni elevate e continuità di funzionamento, rendendo questa macchina adatta alle esigenze della ristorazione professionale.

- Tipologia: girarrosto Churrasco professionale elettrico.
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata.
- Resistenze corazzate con potenza regolabile.
- Motoriduttori indipendenti per ogni spada.
- Illuminazione interna.
- Bacinella estraibile in acciaio inox.
- Numero spade: 20.
- Spade in acciaio inox.
- Lunghezza spade: 50 cm.
- Numero piani: 3.
- Alimentazione: 400 V.
- Potenza: 12,14 kW.
- Peso: 75 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM20E rappresenta una soluzione professionale pensata per chi ricerca produttività, precisione e semplicità di gestione. La presenza di venti spade con movimentazione indipendente permette di organizzare il lavoro in modo flessibile, preparando contemporaneamente diversi tagli di carne con cotture omogenee. Le resistenze regolabili, la struttura in acciaio inox, l'illuminazione interna e la bacinella estraibile completano un'attrezzatura robusta e funzionale, ideale per un utilizzo quotidiano nelle cucine professionali e nei locali specializzati nella cottura allo spiedo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	110
Profondità (cm)	57