

SKU: CM9E

Ristosubito

Girarrosto/Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM9E 9 spade



Descrizione

Girarrosto Churrasco elettrico ENG Modello ChurrascoCM9E - 9 spade

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM9E è una soluzione professionale progettata per la preparazione di carni allo spiedo secondo la tradizione churrasco. Dotato di nove spade in acciaio inox distribuite su due livelli di cottura, questo modello è ideale per ristoranti, churrascherie, steak house e locali specializzati che desiderano offrire una cottura uniforme, pulita e altamente scenografica. Il sistema elettrico garantisce continuità operativa, controllo della temperatura e risultati costanti durante tutto il servizio.

Caratteristiche principali

La linea Churrasco ENG è studiata per consentire una cottura nella quale i grassi colano naturalmente lontano dagli alimenti, contribuendo a ottenere preparazioni ben dorate e dal gusto equilibrato. Le carni possono essere servite direttamente sugli appositi spadoni, valorizzando la presentazione al tavolo e offrendo ai clienti un'autentica esperienza di churrasco.

La struttura portante è costruita in acciaio inox nervato e rinforzato, progettata per garantire robustezza e lunga durata anche durante un utilizzo intensivo. Nella versione elettrica il riscaldamento è affidato a resistenze corazzate, che assicurano una distribuzione uniforme del calore e prestazioni costanti. Ogni spada è movimentata da un motoriduttore indipendente, consentendo di gestire contemporaneamente differenti preparazioni con la massima precisione.

Specifiche tecniche

Il modello ChurrascoCM9E dispone di nove spade in acciaio inox della lunghezza di 50 cm, organizzate su due piani di cottura per ottimizzare la produttività e lo sfruttamento dello spazio. L'illuminazione interna migliora la visibilità della camera di cottura e valorizza le preparazioni durante il servizio. La bacinella raccogli grassi estraibile in acciaio inox facilita la raccolta dei liquidi di cottura e rende più semplici le operazioni di pulizia. L'alimentazione trifase a 400 Volt e la potenza installata di 10,09 kW garantiscono prestazioni elevate per un utilizzo professionale continuativo.

- 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: 9.
- Spade in acciaio inox.
- Lunghezza spade: 50 cm.
- Numero piani: 2.
- Alimentazione: 400 V.
- Potenza: 10,09 kW.
- Peso: 50 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto Churrasco elettrico ENG ChurrascoCM9E rappresenta una scelta ideale per le attività che desiderano un sistema di cottura professionale capace di unire prestazioni elevate, praticità e presentazione scenografica. La rotazione indipendente delle spade permette di gestire contemporaneamente diversi tagli di carne, mentre le resistenze corazzate assicurano una distribuzione uniforme del calore durante tutta la preparazione. La struttura in acciaio inox, l'illuminazione interna e la bacinella estraibile completano un'attrezzatura affidabile, semplice da mantenere e progettata per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	57