

SKU: GER10

Ristosubito

Girarrosto elettrico planetario ENG Capacità 60/75 polli 10 aste



Descrizione

Girarrosto elettrico planetario ENG Modello GER10 - Capacità 60/75 polli

Il girarrosto elettrico planetario ENG GER10 è una macchina professionale progettata per garantire elevate capacità produttive nella cottura di polli allo spiedo e preparazioni gastronomiche. Con una capacità compresa tra 60 e 75 polli da 1 a 1,2 kg, questo modello è indicato per rosticcerie, supermercati, gastronomie, laboratori alimentari e attività di ristorazione che necessitano di prestazioni costanti anche durante i servizi più intensi. La tecnologia planetaria consente una rotazione uniforme del prodotto, favorendo una cottura omogenea e una doratura precisa.

Caratteristiche principali

I planetari della serie GER sono dotati del sistema **Grill Plus**, una soluzione tecnica studiata per migliorare l'efficienza della cottura. Il sistema permette di bloccare i dischi e far ruotare esclusivamente le aste, mantenendo i prodotti più vicini alla fonte di calore quando necessario. Questa funzione consente di velocizzare la preparazione di determinate pietanze e di ottimizzare il consumo energetico, offrendo maggiore flessibilità durante l'utilizzo professionale.

La struttura portante è realizzata in acciaio inox nervato e rinforzato, progettata per garantire robustezza, stabilità e lunga durata nel tempo. Le resistenze protette con vetro ceramico assicurano un'efficiente trasmissione del calore e permettono una pulizia semplice e veloce della superficie. Il vetro frontale temperato con apertura a scomparsa facilita l'accesso alla camera di cottura,

migliorando la praticità nelle operazioni di carico e scarico.

Specifiche tecniche

Il modello GER10 dispone di dieci aste in tubolare di acciaio inox da 12 x 12 mm con lunghezza di 830 mm, studiate per sostenere un elevato numero di polli garantendo una rotazione stabile durante la cottura. I doppi motori Grill Plus assicurano un movimento preciso del sistema planetario, mentre timer, termostato e indicatore della temperatura permettono un controllo accurato del ciclo di lavoro. La bacinella raccogli sugo estraibile in acciaio inox consente una raccolta pratica dei liquidi di cottura e rende più agevoli le operazioni di pulizia. L'alimentazione trifase a 400 V 3N e la potenza termica di 17,50 kW assicurano prestazioni elevate per un impiego professionale continuativo.

- Tipologia: girarrosto elettrico planetario professionale.
- Modello: GER10.
- Capacità: 60/75 polli da 1 - 1,2 kg.
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata.
- Sistema Grill Plus con doppi motori.
- Resistenze protette con vetro ceramico.
- Vetro frontale temperato apribile a scomparsa.
- Illuminazione interna.
- Timer integrato.
- Termostato.
- Indicatore di temperatura.
- Bacinella raccogli sugo in acciaio inox estraibile.
- Numero aste: 10.
- Aste in tubolare inox 12 x 12 mm.
- Lunghezza aste: 830 mm.
- Voltaggio: 400 V 3N.
- Potenza termica: 17,50 kW.
- Peso: 170 kg.
- Versione rossa disponibile su richiesta.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto planetario ENG GER10 è pensato per le attività professionali che ricercano un equilibrio tra elevata produttività, controllo della cottura e semplicità di gestione. Il sistema Grill Plus permette di adattare il funzionamento alle diverse esigenze operative, mentre le resistenze con protezione in vetro ceramico migliorano affidabilità e facilità di manutenzione. La struttura in acciaio inox, il controllo della temperatura e la dotazione di componenti professionali rendono questo modello una soluzione ideale per chi necessita di una macchina resistente, versatile e performante per la preparazione quotidiana di grandi quantità di prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	105,1
Lunghezza (cm)	110,2
Profondità (cm)	93,3