

SKU: GER8

Ristosubito

Girarrosto elettrico planetario ENG GER8 Capacità 48/60 polli 8 aste



Descrizione

Girarrosto elettrico planetario ENG Modello GER8 - Capacità 48/60 polli

Il girarrosto elettrico planetario ENG GER8 è un'attrezzatura professionale progettata per garantire elevate prestazioni nella preparazione di polli allo spiedo, assicurando una cottura uniforme e una gestione efficiente dei cicli di lavoro. Con una capacità variabile da 48 a 60 polli da 1 a 1,2 kg, questo modello rappresenta una soluzione ideale per rosticcerie, supermercati, gastronomie e cucine professionali che necessitano di un'elevata produttività mantenendo costante la qualità del prodotto finale.

Caratteristiche principali

La serie GER integra l'innovativo sistema **Grill Plus**, sviluppato per aumentare la flessibilità durante la cottura. Grazie a questo sistema è possibile arrestare la rotazione dei dischi e lasciare in movimento esclusivamente le aste, mantenendo i prodotti più vicini alle resistenze. Questa modalità permette di ridurre i tempi di preparazione per alcune lavorazioni e di ottimizzare il consumo energetico senza compromettere l'uniformità della cottura.

La struttura è realizzata in acciaio inox nervato e rinforzato, una configurazione studiata per garantire stabilità e lunga durata anche in presenza di utilizzi intensivi. Le resistenze sono protette da vetro ceramico, caratteristica che facilita la pulizia e contribuisce a preservarne l'efficienza nel tempo. Il vetro frontale temperato con apertura a scomparsa offre un accesso pratico alla camera di cottura e migliora la gestione delle operazioni di carico e scarico.

Specifiche tecniche

Il modello GER8 è equipaggiato con otto aste in tubolare di acciaio inox da 12 x 12 mm, lunghe 830 mm, progettate per sostenere il prodotto durante la rotazione in modo stabile e uniforme. Il doppio sistema motorizzato Grill Plus assicura precisione nei movimenti, mentre timer, termostato e indicatore della temperatura consentono di controllare accuratamente ogni fase della preparazione. La bacinella raccogli sugo estraibile in acciaio inox facilita la raccolta dei liquidi di cottura e rende più rapide le operazioni di pulizia. L'alimentazione trifase a 400 V 3N e la potenza termica di 13,30 kW garantiscono prestazioni affidabili per un utilizzo professionale quotidiano.

- Tipologia: girarrosto elettrico planetario professionale.
- Modello: GER8.
- Capacità: da 48 a 60 polli (pezzatura 1 - 1,2 kg).
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata.
- Sistema Grill Plus con doppi motori.
- Resistenze protette da vetro ceramico.
- Vetro frontale temperato apribile a scomparsa.
- Illuminazione interna.
- Timer integrato.
- Termostato.
- Indicatore di temperatura.
- Bacinella raccogli sugo estraibile in acciaio inox.
- Numero aste: 8.
- Aste in tubolare inox 12 x 12 mm.
- Lunghezza aste: 830 mm.
- Voltaggio: 400 V 3N.
- Potenza termica: 13,30 kW.
- Peso: 140 kg.
- Versione rossa disponibile su richiesta.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto planetario ENG GER8 è studiato per offrire affidabilità, controllo e continuità operativa nelle attività della ristorazione professionale. Il sistema Grill Plus permette di adattare il funzionamento alle diverse esigenze di produzione, migliorando l'efficienza energetica e riducendo i tempi di cottura quando necessario. La combinazione tra struttura in acciaio inox, resistenze protette da vetro ceramico, controlli dedicati e componenti facilmente ispezionabili rende questa macchina una soluzione ideale per chi desidera prestazioni elevate, manutenzione semplificata e risultati costanti durante tutta la giornata lavorativa. Per chi desidera una personalizzazione estetica, il modello è disponibile anche in versione rossa su richiesta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	94,1
Lunghezza (cm)	110,2
Profondità (cm)	85,3