

SKU: LEGNA108P

Ristosubito

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA108P Capacità 108 Polli 12+6 aste



Descrizione

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA108P capacità 108 polli

Il **girarrosto a legna planetario ENG LEGNA108P** è un'apparecchiatura professionale sviluppata per le attività che richiedono un'elevata capacità produttiva senza rinunciare alla qualità della tradizionale cottura a legna. Grazie alla possibilità di cuocere fino a **108 polli** contemporaneamente, questo modello è particolarmente indicato per rosticcerie, ristoranti, gastronomie e laboratori alimentari che gestiscono importanti volumi di lavoro. La combinazione tra struttura robusta, sistema planetario e materiali di alta qualità permette di ottenere una cottura uniforme, valorizzando il gusto e la doratura degli alimenti.

Realizzato in acciaio inox e dotato di isolamento termico con materiale refrattario, il LEGNA108P è progettato per limitare la dispersione del calore e migliorare il rendimento energetico. Il vetro frontale temperato a bassa emissività, con apertura a scomparsa, offre un'ampia visibilità della cottura e rende più pratiche le operazioni di controllo e gestione del prodotto.

Caratteristiche principali

Uno dei principali punti di forza del modello LEGNA108P è l'esclusivo sistema **Grill Plus**, che consente di bloccare i dischi planetari lasciando ruotare esclusivamente le aste. Questa funzione permette di mantenere gli alimenti più vicini alla fonte di calore, velocizzando la cottura di alcune preparazioni e contribuendo a un significativo risparmio energetico durante l'utilizzo.

Il sistema a doppi motori garantisce una rotazione regolare degli spiedi anche durante un utilizzo continuativo, mentre le porte laterali dedicate al caricamento della legna semplificano

l'alimentazione del braciere senza interrompere il ciclo di cottura. Il contenitore per la cenere, il fondo inclinato con scarico dei grassi e lo scarico fumi regolabile rendono l'apparecchiatura pratica da utilizzare e semplice da mantenere nel tempo.

Specifiche tecniche

- Girarrosto planetario professionale alimentato a legna.
- Struttura portante in **acciaio inox** con isolamento termico in materiale refrattario per una migliore conservazione del calore.
- Vetro frontale temperato a bassa emissività con apertura a scomparsa.
- Fondo inclinato con foro dedicato all'evacuazione dei grassi di cottura.
- Dischi planetari in acciaio inox completi di **12 + 6 aste** da **910 mm**.
- Sistema professionale a doppi motori **Grill Plus**, che permette di bloccare i dischi e far ruotare esclusivamente le aste quando necessario.
- Porte laterali apribili per agevolare il caricamento della legna.
- Braciere dedicato alla combustione della legna.
- Contenitore per la raccolta della cenere.
- Scarico fumi regolabile per una gestione ottimale del tiraggio.
- Capacità massima fino a **108 polli**.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto a legna planetario ENG LEGNA108P è progettato per offrire prestazioni elevate nelle cucine professionali che richiedono grandi capacità produttive e continuità operativa. Il sistema Grill Plus, la struttura in acciaio inox coibentata, i dischi planetari e il vetro frontale temperato garantiscono un utilizzo pratico e affidabile anche durante le lavorazioni più impegnative. La possibilità di cuocere fino a 108 polli contemporaneamente, unita alla qualità della cottura a legna e alla semplicità di gestione quotidiana, rende questo modello una soluzione ideale per le attività che desiderano offrire prodotti dal gusto autentico e dalla cottura uniforme.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	128,9
Lunghezza (cm)	138,6
Profondità (cm)	135