

SKU: LEGNA30P

Ristosubito

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA30P Capacità 30 Polli 6 aste



Descrizione

Girarrosto a Legna Planetario ENG LEGNA30P capacità 30 polli

Il **girarrosto a legna planetario ENG LEGNA30P** è un'apparecchiatura professionale progettata per offrire una cottura tradizionale a legna con prestazioni elevate e consumi ottimizzati. Con una capacità fino a **30 polli**, è la soluzione ideale per rosticcerie, ristoranti, gastronomie e attività che desiderano proporre polli allo spiedo e altre preparazioni caratterizzate dal tipico aroma della cottura su brace. La struttura in acciaio inox e l'accurato isolamento termico contribuiscono a mantenere elevate prestazioni durante il servizio, migliorando al tempo stesso l'efficienza energetica.

Il sistema planetario garantisce una rotazione uniforme degli spiedi, favorendo una doratura omogenea e una cottura costante. Il modello è inoltre dotato dell'esclusivo sistema **Grill Plus**, studiato per aumentare la versatilità dell'apparecchiatura e ridurre i tempi di preparazione quando necessario.

Caratteristiche principali

Uno degli elementi distintivi del modello LEGNA30P è il sistema **Grill Plus**, che permette di bloccare i dischi planetari lasciando ruotare esclusivamente le aste. Questa configurazione mantiene gli alimenti più vicini alla fonte di calore, consentendo una cottura più rapida di alcuni prodotti e contribuendo a un significativo risparmio energetico durante l'utilizzo.

La struttura portante è interamente realizzata in acciaio inox ed è isolata con materiale refrattario, una soluzione che migliora la conservazione del calore e aumenta la robustezza dell'apparecchiatura. Il vetro frontale temperato a bassa emissività è apribile a scomparsa,

caratteristica che facilita le operazioni di carico e controllo della cottura senza compromettere la visibilità degli alimenti.

Il girarrosto è inoltre dotato di pratiche porte laterali dedicate al caricamento della legna, di un braciere progettato per alimentare la combustione e di un contenitore per la raccolta della cenere. Il fondo inclinato con foro di evacuazione dei grassi contribuisce a mantenere più ordinata la camera di cottura, mentre lo scarico fumi regolabile permette di gestire il tiraggio in base alle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Girarrosto planetario professionale alimentato a legna.
- Struttura portante interamente realizzata in **acciaio inox** con isolamento termico in materiale refrattario.
- Vetro frontale temperato a bassa emissività, apribile a scomparsa per agevolare le operazioni di utilizzo.
- Fondo inclinato con foro dedicato all'evacuazione dei grassi di cottura.
- Dischi planetari in acciaio inox completi di **6 aste da 910 mm**.
- Sistema professionale a doppi motori **Grill Plus**, con possibilità di bloccare i dischi e far ruotare esclusivamente le aste.
- Porte laterali apribili per un pratico caricamento della legna.
- Braciere dedicato alla combustione della legna.
- Contenitore estraibile per la raccolta della cenere.
- Scarico fumi regolabile per una gestione ottimale del tiraggio.
- Capacità massima fino a **30 polli**.

Vantaggi e utilizzo

Il girarrosto a legna planetario ENG LEGNA30P è progettato per offrire affidabilità, qualità di cottura e praticità nelle cucine professionali. La robusta struttura in acciaio inox, l'isolamento termico, il sistema Grill Plus e la configurazione planetaria permettono di ottenere una cottura uniforme e tempi di lavorazione ottimizzati. Le porte laterali per il caricamento della legna, il fondo inclinato per la raccolta dei grassi e il contenitore per la cenere rendono inoltre più semplici le operazioni quotidiane di utilizzo e manutenzione, rendendo questo modello una soluzione ideale per chi desidera coniugare produttività, efficienza e il gusto autentico della tradizionale cottura a legna.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100,2
Lunghezza (cm)	130
Profondità (cm)	110