

Cod: 5628

Girarrosto girapolli verticale a Gas capacità 40 polli



Descrizione

Praticità, affidabilità e sicurezza. Scegli il girarrosto girapolli verticale a gas 40 polli di Ristoattrezzature per completare in modo ottimale la tua area di lavoro. Il girarrosto è un prodotto ideato per la cottura di carni allo spiedo come pollo, galletto, arrosti di maiale, di coniglio, di agnello ma anche pesce. La sua struttura verticale ne consente una facile collocazione anche in piccoli spazi. Regala una cottura perfetta e un sapore inconfondibile ai tuoi piatti acquistando un'attrezzatura professionale pensata per rosticcerie, tavole calde, pub, paninoteche e attività di ristorazione in generale. Scegli la qualità e la professionalità di Ristoattrezzature. Design e funzionamento Il girarrosto girapolli verticale a gas 40 polli per rosticcerie si contraddistingue per il design compatto e lineare. Le dimensioni esterne sono di 1200x500x1260 mm e il peso di 126 kg. Piedini in acciaio e luce interna in dotazione. Al suo interno c'è spazio fino a 8 spiedi. Una vaschetta estraibile posta alla base raccoglie oli e grasso in eccesso ed è facile e veloce da pulire. La struttura portante è realizzata in acciaio inox, il vetro frontale è temperato, resistente a calore e graffi. Durante il suo funzionamento si consiglia di aprire e chiudere la porta utilizzando le apposite maniglie poste frontalmente. Il funzionamento del girarrosto è a gas con una potenza pari a 48 kW. Il bruciatore è a infrarossi per una maggiore velocità nella cottura delle carni, più efficienza ed un notevole risparmio energetico. La presenza di una valvola di sicurezza ti assicura

massima affidabilità. Pulizia e manutenzione Per garantire un corretto funzionamento al girarrosto girapolli verticale a gas 40 polli per rosticcerie è sufficiente procedere ad una pulizia quotidiana. Operazione pratica e veloce. Sarà sufficiente rimuovere la vaschetta raccogli grassi e pulirla con acqua e sgrassatore, quindi procedere ad una pulizia delle superfici interne ed esterne con un panno morbido. Non utilizzare spugne abrasive e eviterai di graffiare le superfici. Perché è il prodotto che fa per te Il girarrosto girapolli verticale a gas è ideale per tutti locali che propongono piatti di carne. Grazie al riscaldamento completamente uniforme che questo strumento assicura, le cotture saranno sempre perfette ed omogenee. La sua facilità di pulizia assicura massima igiene in cucina e una grande versatilità d'uso. Il girarrosto può essere utilizzato, infatti, per diverse materie prime. Completa l'acquisto del girarrosto girapolli verticale a gas 40 polli sul nostro sito e scopri tutti gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x500x1620 mm
--------------------	------------------

Scheda tecnica

Capacità polli	40 Nr
Peso	156 kg
Potenza Gas	48 kW
Spiedi	8 Nr