

Cod: 5626

Girarrosto girapolli verticale a Gas capacità 30 polli



Descrizione

Il **girarrosto girapolli verticale a gas 30 polli** per rosticcerie è uno strumento professionale estremamente pratico e versatile.

Realizzato nel **rispetto dei massimi standard di qualità**, il girarrosto di Ristoattrezzature si caratterizza per la possibilità di **cuocere ed esporre al tempo stesso gli alimenti** in modo ottimale.

Design e funzionamento

Il **girarrosto girapolli verticale a gas 30 polli** per gastronomia si caratterizza per un design minimal e per le linee essenziali. La scelta dei materiali e la progettazione dell'aspetto esterno, inoltre, sono funzionali al ruolo che esso deve rivestire.

La sua **struttura portante** è realizzata completamente **in acciaio inox** e coibentata. **Il vetro frontale è temperato** e durante il funzionamento del girarrosto si consiglia di aprire e chiudere la porta utilizzando le apposite maniglie poste frontalmente.

Al suo interno trovano posto 6 spiedi, ciascuno dei quali può accogliere fino a 5 o 6 polli alla volta. Inoltre, il girarrosto di Ristoattrezzature è dotato di una **bacinella raccogli-grassi estraibile** per garantire una facile e veloce pulizia.

Il funzionamento è a gas con una potenza pari a 36 kW. Il bruciatore, inoltre, permette di lavorare in tutta sicurezza e praticità grazie alla presenza di una valvola di sicurezza. È necessario che **l'apparecchio venga installato con una ventilazione sufficiente ad impedire la formazione di sostanze nocive alla salute.**

Le pareti adiacenti al girarrosto devono essere sufficientemente protette contro il calore utilizzando del materiale isolante o mantenendo una distanza di almeno 100 mm dalle pareti laterali e posteriori.

Le sue **dimensioni esterne sono di 1200x500x1260 mm** e il peso di 126 kg. **Piedini in acciaio e luce interna in dotazione.**

Pulizia e manutenzione

La pulizia del **girarrosto girapolli verticale a gas 30 polli** è pratica e veloce. Basta prestare attenzione all'utilizzo degli strumenti giusti per non rischiare di danneggiarlo irreversibilmente.

Un panno umido e un detergente delicato sono tutto ciò che serve. Abbi cura di rimuovere la teglia di scarico e di pulirla dopo ogni utilizzo dai residui di grassi e olio. Garantirai così longevità e durabilità alla tua attrezzatura.

Perché è il prodotto che fa per te

Uno dei motivi per cui la tua rosticceria non può fare a meno del nostro **girarrosto girapolli verticale a gas** è la sua **capacità di ottimizzare gli spazi** fornendo il giusto spazio di cottura.

Offri ai tuoi clienti prodotti di qualità e assicurati:

- **comfort di lavoro**
- **prestazioni elevate**
- **praticità.**

Completa l'acquisto del **girarrosto girapolli verticale a gas 30 polli** sul nostro sito e verifica tutti gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x500x1260 mm
--------------------	------------------

Scheda tecnica

Capacità polli	30 Nr
Peso	126 kg

Potenza Gas	36 kW
Spiedi	6 Nr