

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