

Kabeljau: 5628

Vertikaler Gas-Rotisserie Drehspieß mit einer Kapazität von 40 Hähnchen



Beschreibung

Praktisch, zuverlässig und sicher. Wählen Sie den **vertikalen Gas-Rotisserie-Spieß 40 H** ähnchen von Ristoattrezzature, um Ihren Arbeitsbereich optimal zu ergänzen.

Der Drehspieß ist ein **Produkt, das für die Zubereitung von Fleisch am Spieß**, wie Hähnchen, Hahn, Schweinebraten, Kaninchen, Lamm, aber auch Fisch, **entwickelt wurde**. Dank seiner vertikalen Struktur lässt er sich auch in kleinen Räumen leicht aufstellen.

Verleihen Sie Ihren Gerichten eine perfekte Zubereitung und einen unverwechselbaren Geschmack, indem Sie ein professionelles Gerät kaufen, das für **Feinkostläden, Restaurants, Kneipen, Sandwich-Läden** und Catering-Aktivitäten im Allgemeinen entwickelt wurde.

Entscheiden Sie sich für die Qualität und Professionalität von Ristoattrezzature.

Aufbau und Funktionsweise

Der **vertikale Gas-Rotisserie-Spieß für 40 Hähnchen** zeichnet sich durch sein kompaktes und

lineares Design aus. Die **Außenmaße sind 1200x500x1260 mm** und das Gewicht beträgt 126 kg. **Stahlfüße und Innenbeleuchtung** sind im Lieferumfang enthalten.

Im Inneren ist Platz für bis zu **8 Spieße**. Eine herausnehmbare Wanne am Boden fängt überschüssiges Öl und Fett auf und ist schnell und einfach zu reinigen.

Die **tragende Struktur ist aus rostfreiem Stahl, das Frontglas ist gehärtet**, hitzebeständig und kratzfest. Während des Betriebs empfiehlt es sich, die Tür mit den Griffen an der Vorderseite zu öffnen und zu schließen.

Die **Rotisserie wird mit Gas betrieben** und hat eine Leistung von 48 kW. Der Infrarot-Brenner sorgt für ein schnelleres Garen des Fleisches, mehr Effizienz und erhebliche Energieeinsparungen. Das Vorhandensein eines Sicherheitsventils gewährleistet höchste Zuverlässigkeit.

Reinigung und Wartung

Damit der **vertikale Gas-Rotisserie-Spieß 40 Hähnchen-Rotisserie-Spieß** einwandfrei funktioniert, reinigen Sie ihn einfach täglich. Dies ist ein schneller und praktischer Vorgang.

Nehmen Sie **einfach die Fettpfanne heraus** und reinigen Sie sie mit Wasser und Entfettungsmittel, dann reinigen Sie die Innen- und Außenflächen mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Kratzer auf den Oberflächen zu vermeiden.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **vertikale Gasdrehspieß** ist ideal für alle Einrichtungen, die Fleischgerichte servieren. Dank der vollkommen gleichmäßigen Erhitzung, die dieses Gerät gewährleistet, wird das Braten immer perfekt und gleichmäßig sein. Seine einfache Reinigung sorgt für maximale Hygiene in der Küche und eine große Vielseitigkeit in der Anwendung. Der Drehspieß kann nämlich für eine Vielzahl von Zutaten verwendet werden.

Vervollständigen Sie Ihren Kauf der **vertikalen Gas-Rotisserie Spieß 40 Hühner** auf unserer Website und entdecken Sie alle verfügbaren Optionen.

Abmessungen

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

Datenblatt

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

