

UNIVERSO

artisanal grills



ELEKTRISCHER DREHSPIESSER-KAMIN

Der elektrische Drehspießer-Kamin



Die Feuerstelle für die elektrische Rotisserie wurde für alle Orte wie Rotisseries, Geflügelgeschäfte, Supermärkte und entwickelt, die ihren Kunden Hähnchen, Hühnchen, Braten, Wild, Lebern, Haxen, Rouladen, Schweinefleisch und Kartoffeln ,alles schnell und kontrolliert zubereitet.

Durch die Verwendung von gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl, die in einer Parabel auf der Oberseite des Drehspießes positioniert sind, strahlt die Hitze gleichmäßig ab, sodass die Speisen gleichmäßig garen können. Unser Sortiment verwendet das „Planetensystem“, das es den Spießen ermöglicht, sich alle 4 Umdrehungen der Hauptscheibe um 360 ° zu drehen, wodurch ein homogenes und gleichmäßiges Garen garantiert wird.

Alle Modelle sind serienmäßig ausgestattet: der Doppelmotor – eine historische Innovation von Universo – der das Garen auch einzelner Spieße ermöglicht, ohne dass die gesamte Scheibe bewegt werden muss; Telethermometer für Temperatur; zwei Schubladen für Gegenstände; eine teilweise versenkbare vordere Kipptür aus gehärtetem Glas, die dank eines Stoppsystems leicht zu reinigen ist; ein gehärtetes Glas auf der Rückseite, mit dem Sie das Garen der Spieße auf beiden Seiten steuern können, was durch eine Innenbeleuchtung erleichtert wird; ein Edelstahlbehälter, in den ein paar cm Wasser gefüllt werden können, um die richtige Feuchtigkeit zu schaffen, die ideal zum Garen von Speisen ist, und der auch das Speiseöl auffängt, um die Rotisserie im Inneren immer sauber zu halten; Rollen.

Die verschiedenen Modelle unterscheiden sich in der Menge der zu verwendenden Spieße: 6,8,10 Spieße.

Inklusive einer großen Auswahl an Edelstahlsپیßen in verschiedenen Größen: 78,108,124 cm.

Die abnehmbare Mittelachse wird zum Garen von Porchetta, Lämmern, Puten und anderen Produkten mit einem Gewicht von mehr als 10-15 kg verwendet.

Die Wartung unserer Rotisseries ist minimal und besteht darin, die Spieße und die Scheibe nach jedem Gebrauch zu reinigen; außerdem können dank der abnehmbaren Achse auch außerordentliche wartungen einfach durchgeführt werden.

CHARAKTERISTISCHEN

OPTIONAL	Modell	Spieße n.	Hühner n.	Spieße cm	Dimensionen	Wärmeleistung
. Türen	CM246	6	24	78	125 x 70 x 230 cm	6,8 kW
. Verschiedene Spieße	CM366	6	36	108	155 x 70 x 230 cm	9,2 kW
. Zubehör für „Porchetta“	CM488	8	48	108	155 x 82 x 245 cm	10,7 kW
	CM960	10	70	124	171 x 88 x 245 cm	15,2 kW

Materialien

Die Struktur besteht aus lackiertem Eisenblech von fünfzehn Zehnteln; Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus 304-Stahl gefertigt