

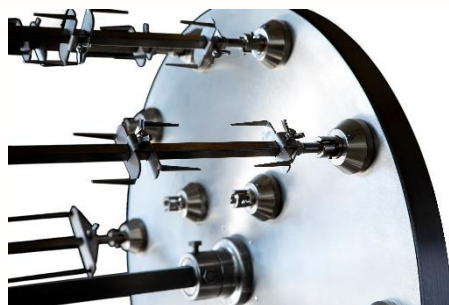
UNIVERSO

artisanal grills



IL CAMINO GIRARROSTO A GAS

Camino girarrosto a gas



Il camino per il girarrosto professionale a gas è stato realizzato per tutti quei locali come rosticcerie, pollerie che vogliono offrire ai propri clienti polli, polli alla diavola, arrostiti, cacciagione, fegatelli, stinchi, rollè, e patate con una cottura veloce e controllata.

Il bruciatore multigas, combinato con una parete di mattoni refrattari, irradia il calore uniformemente, garantendo agli alimenti di cuocere in modo omogeneo.

La nostra gamma utilizza il “sistema planetario” che consente agli spiedi di compiere un giro di 360° ogni 4 giri del disco principale garantendo così cotture omogenee ed uniformi.

Tutti i modelli montano di serie: il doppio motore – innovazione storica di Universo- che permette la cottura anche dei singoli spiedi senza la necessità di movimentare l'intero disco; teletermometro per la temperatura; due cassette porta oggetti; un'anta basculante frontale a parziale scomparsa in vetro temperato, facilmente pulibile grazie ad un sistema di fermo; illuminazione interna; una vasca in acciaio inox dove collocare alcuni cm di acqua onde creare la corretta umidità ideale per la cottura degli alimenti ed inoltre raccoglie gli olii della cottura mantenendo il girarrosto sempre pulito al suo interno; ruote orientabili.

I vari modelli differiscono tra loro per la quantità di spiedi da utilizzare: 6, 8, 10 spiedi.

In dotazione, un'ampia gamma di spiedi in acciaio inox di diverse dimensioni: 78, 108 cm.

L'asse centrale estraibile viene utilizzata per la cottura di porchette, agnelli, tacchini ed altri prodotti dal peso superiore ai 10-15 kg.

La manutenzione dei nostri girarrosti è minima e consiste nella pulizia degli spiedi e del disco dopo ogni utilizzo; inoltre grazie all'asse scomponibile si può procedere facilmente anche ad interventi di manutenzione straordinaria.

CARATTERISTICHE

ACCESSORI	Modello	n. Spiedi	Carico polli	Spiedi cm	Dimensioni	Potenza termica
. Cassettoni	CG246	6	24	78	125 x 75 x 230 cm	14 kW
. Antine	CG366	6	36	108	155 x 75 x 230 cm	22 kW
. Riduzione circolare	CG488	8	48	108	155 x 87 x 245 cm	22 kW
	CG960	10	60	108	155 x 93 x 245 cm	22 kW

Materiali

Struttura in lamiera di ferro verniciata di quindici decimi, mentre in acciaio inox 304 i componenti a contatto con gli alimenti.