

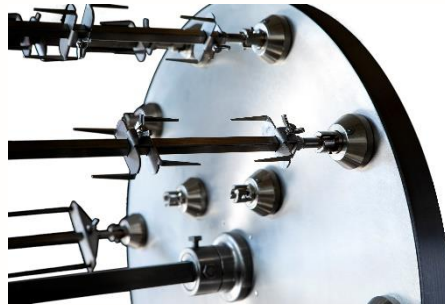
# UNIVERSO

artisanal grills



**CHEMINÉE ROTISSOIRE À GAS**

# Cheminée Rotissoire à Gas



La cheminée pour la rôtissoire à gaz professionnelle a été créée pour tous les lieux tels que les rôtisseries, les volaillers qui souhaitent offrir à leurs clients des poulets, des poulets farcis, des rôtis, du gibier, des foies, des jarrets, des roulades et des pommes de terre avec une cuisson rapide et contrôlée.

Le brûleur multi-gaz, associé à une paroi en briques réfractaires, rayonne la chaleur uniformément, engageant une cuisson homogène des aliments.

Notre gamme utilise le « système planétaire » qui permet aux brochettes de faire un tour de 360° tous les 4 tours du disque principal, en garantissant ainsi une cuisson homogène et uniforme.

Tous les modèles sont équipés de série avec double moteur - une innovation historique d'Universo - qui permet également la cuisson de brochettes individuelles sans avoir à faire tourner tout le disque; un téléthermomètre pour la température; deux tiroirs pour objets; une porte basculante frontale partiellement escamotable, en verre trempé, facile à nettoyer grâce à un système d'arrêt; éclairage à l'intérieur; un réservoir en acier inoxydable où placer quelques cm d'eau afin de créer la bonne humidité idéale pour la cuisson des aliments et pour la recueil des huiles de cuisson en gardant la rôtisserie toujours propre à l'intérieur; roulettes.

Les différents modèles se différencient par la quantité de brochettes à utiliser: 6, 8, 10 brochettes.

Inclus, une large gamme de brochettes en inox de différentes tailles : 78 ou 108 cm.

L'axe central amovible est utilisé pour la cuisson des cochon, des agneaux, des dindes et d'autres produits pesant plus de 10-15 kg. L'entretien de nos rôtissoires est minime et consiste à nettoyer les brochettes et le disque après chaque utilisation de plus, grâce à l'axe amovible, un entretien extraordinaire peut également être effectué facilement.

## CARACTÉRISTIQUES

OPTIONAL	Model	Brochettes n.	Poulets	Brochettes cm	Mesures	Energie Thermique
. Portes	CG246	6	24	78	125 x 75 x 255 cm	14 kW
. Différentes Brochettes	CG366	6	36	108	155 x 75 x 255 cm	22 kW
. Réduction circulaire	CG488	8	48	108	155 x 87 x 270 cm	22 kW
. L'accessoire « porchetta »	CG960	10	60	108	155 x 93 x 278 cm	22 kW

### Matériaux

Structure en tôle de fer peinte des quinze dixièmes, Inox 304 pour tous les composants en contact avec les aliments.