

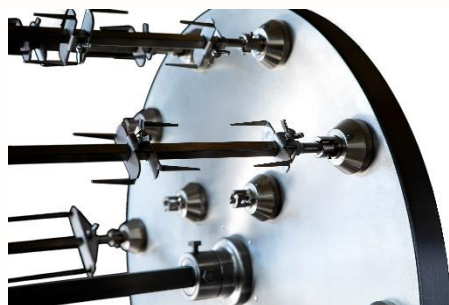
UNIVERSO

artisanal grills



GAS-DREHSPIEß

Der Gas-Drehspieß



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

Der Multi-Gasbrenner, kombiniert mit einer feuerfesten Ziegelwand, strahlt die Wärme gleichmäßig ab und sorgt für ein gleichmäßiges Garen der Speisen.

Unser Sortiment verwendet das „Planetensystem“, das es den Spießern ermöglicht, sich alle 4 Umdrehungen der Hauptscheibe um 360 ° zu drehen, wodurch ein homogenes und gleichmäßiges Garen garantiert wird.

Alle Modelle sind mit einer teilweise versenkbaren vorderen Kipptür aus gehärtetem Glas ausgestattet, die dank eines Stoppsystems leicht zu reinigen ist.

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 cm.

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

Im Lieferumfang enthalten ist ein Edelstahltank, in den einige cm Wasser gefüllt werden können, um die richtige Feuchtigkeit zu erzeugen, die ideal zum Garen von Speisen ist, und auch um das Speiseöl aufzufangen, während die Rotisserie im Inneren sauber bleibt. 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
. Doppelmotor	GS246	6	16/24	78	111 x 75 x 86 cm	14 kW
. Verschiedene Spieße	GS366	6	24/36	108	141 x 75 x 86 cm	22 kW
. Haube	GS488	8	48/56	108	141 x 87 x 100 cm	22 kW
. Farben	GS960	10	60/70	108	141 x 93 x 108 cm	22 kW
. Wagen mit Rädern						
. Thermisches Schaufenster	Materialien					

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