

UNIVERSO

artisanal grills



GAS-DREHSPIESSER-KAMIN

Der Gas-Drehspießer-Kamin



Die Feuerstelle für 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 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; Innenbeleuchtung; 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 Edelstahlspießen 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.

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 | CG246 | 6 | 24 | 78 | 125 x 75 x 230 cm | 14 kW |
| . Verschiedene Spieße | CG366 | 6 | 36 | 108 | 155 x 75 x 230 cm | 22 kW |
| . Zubehör für „Porchetta“ | CG488 | 8 | 48 | 108 | 155 x 87 x 245 cm | 22 kW |
| | CG960 | 10 | 60 | 108 | 155 x 93 x 245 cm | 22 kW |

Materialien

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