

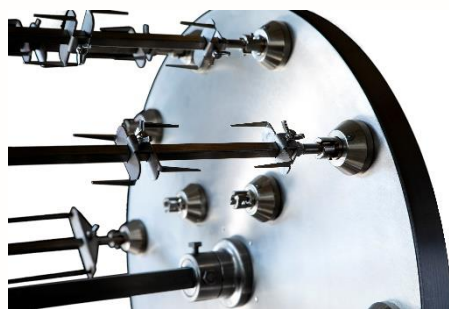
# UNIVERSO

artisanal grills



**IL GIRARROSTO ELETTRICO**

# Girarrosto elettrico



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

Tramite l'utilizzo di resistenze corazzate in acciaio inox posizionate a parabola sulla parte superiore del girarrosto, il calore si irradia uniformemente consentendo 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 sono realizzati con un'anta basculante frontale a parziale scomparsa in vetro temperato, facilmente pulibile grazie ad un sistema di fermo. Un vetro temperato nella parte posteriore, consente di controllare la cottura degli spiedi da entrambe le parti, facilitata da una illuminazione interna.

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: 78,108,124 cm.

L'asse centrale estraibile viene utilizzata per la cottura di porchette, agnelli, tacchini ed altri prodotti dal peso superiore ai 10-15 kg. Inclusa, una vasca in acciaio inox dove collocare alcuni cm di acqua onde creare la corretta umidità ideale per la cottura degli alimenti ed inoltre raccogliere gli olii della cottura mantenendo il girarrosto sempre pulito al suo interno.

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
. Doppio motore	GE246	6	24	78	111 x 70 x 85 cm	6,8 kW
. Spiedi diversi dallo standard	GE366	6	36	108	141 x 70 x 85 cm	9,2 kW
. Cappa	GE488	8	48	108	141 x 82 x 100 cm	10,7 kW
. Colori	GE960	10	70	124	160 x 88 x 107 cm	15,2 kW
. Supporto con ruote						
. Vetrina termica						
	<b>Materiali</b>					

Struttura in acciaio inox 430 mentre in acciaio inox 304 i componenti a contatto con gli alimenti.