

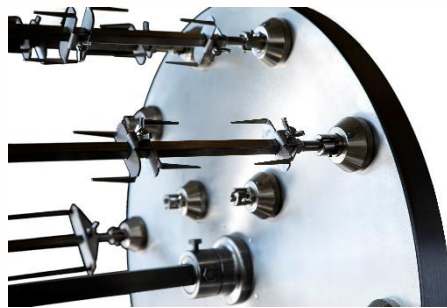
UNIVERSO

artisanal grills



IL GIRARROSTO A GAS

Girarrosto a gas



Il girarrosto professionale a gas è stato realizzato per tutti quei locali come rosticcerie, pollerie, furgoni per il mercato 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 di girarrosti a gas 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.

I vari modelli differiscono tra loro per la quantità di spiedi da utilizzare ovvero 6, 8, 10 spiedi. In dotazione, un’ampia gamma di spiedi in acciaio inox di diverse dimensioni: 78 e 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 dotazione standard comprende inoltre 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, del disco e del bruciatore 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
. Doppio motore	GS246	6	24	78	111 x 75 x 85 cm	14 kW
. Spiedi diversi dallo standard	GS366	6	36	108	141 x 75 x 85 cm	22 kW
. Cappa	GS488	8	56	108	141 x 87 x 100 cm	22 kW
. Colori	GS960	10	60	108	141 x 93 x 107 cm	22 kW
. Supporto con ruote						
. Vetrina termica						

Materiali

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