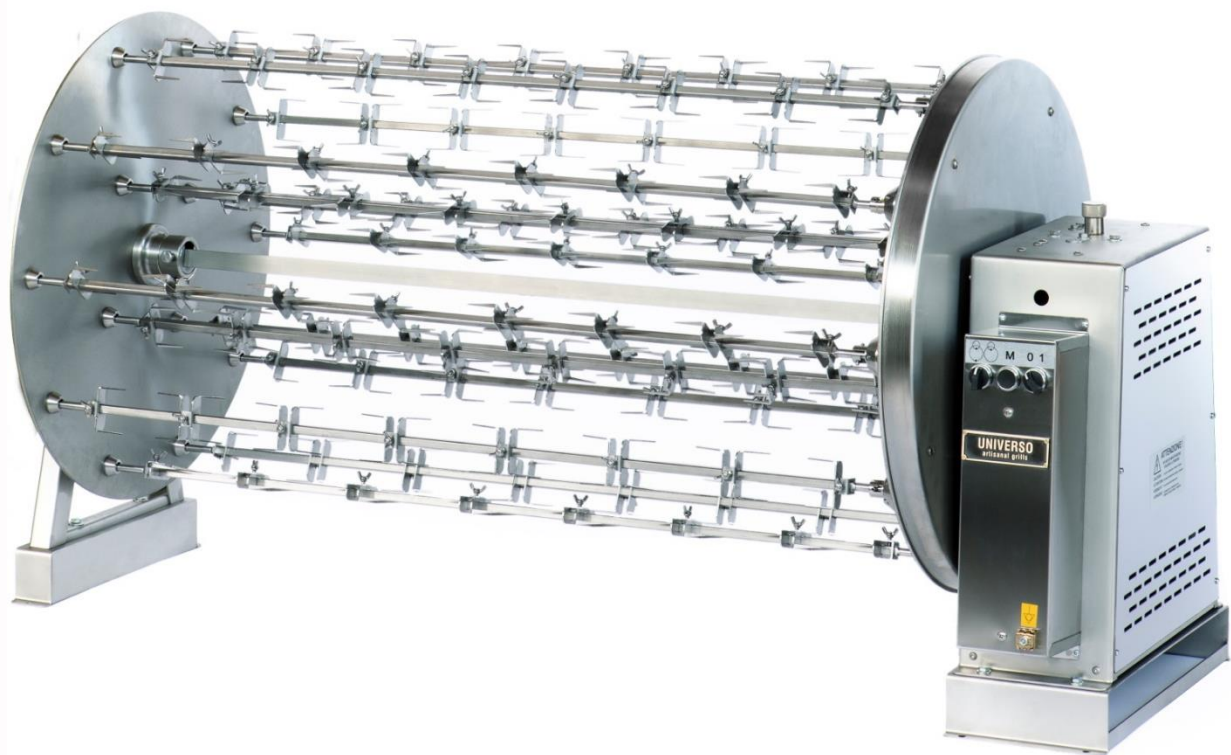


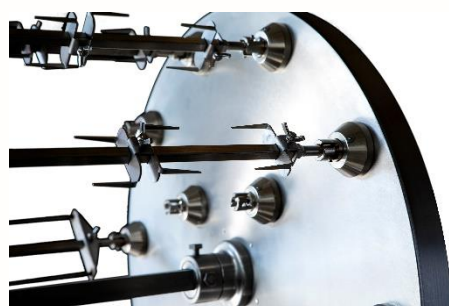
# UNIVERSO

artisanal grills



## IL GIRARROSTO

# Girarrosto a legna



Il girarrosto a fuoco di legna professionale, prodotto iconico di Universo, è stato realizzato per tutti quei locali come rosticcerie, pollerie, supermercati e ristoranti che vogliono offrire ai propri clienti polli, polli alla diavola, arrosti, cacciagione, fegatelli, stinchi, rollè, e patate con una cottura croccante e dorata, e profumi unici.

La nostra gamma, costruita interamente in acciaio inox Aisi 304 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 montano di serie il doppio motore - innovazione storica di Universo – che permette la cottura anche dei singoli spiedi senza la necessità di movimentare l'intero disco.

I vari modelli differiscono tra loro per la quantità di spiedi da utilizzare: quelli professionali a 4,6,8,10 spiedi, fino alle dimensioni più grandi come il 14 e 15 spiedi che rispettivamente montano 4 - 5 spiedi interni per la precottura dei cibi. Offriamo anche una versione domestica a 4 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. 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            |
|---------------------------------|---------|-----------|--------------|-----------|-----------------------|
| . Dispositivo manuale           | C20     | 4         | 16/24        | 78/108    | 112/142 x 50 x 65 cm  |
| . Spiedi diversi dallo standard | B20     | 6         | 24/36        | 78/108    | 112/142 x 50 x 65 cm  |
| . Vasca raccogli olii           | A22     | 8         | 48/56        | 108/124   | 145/162 x 70 x 80 cm  |
| . Portalegna                    | A24     | 10        | 60/70        | 108/124   | 145/162 x 70 x 80 cm  |
|                                 | A26     | 14        | 84/98        | 108/124   | 145/162 x 70 x 80 cm  |
|                                 | A28     | 15        | 90/105       | 108/124   | 145/162 x 90 x 103 cm |

### Materiali

Acciaio inox 304 per alimenti.