

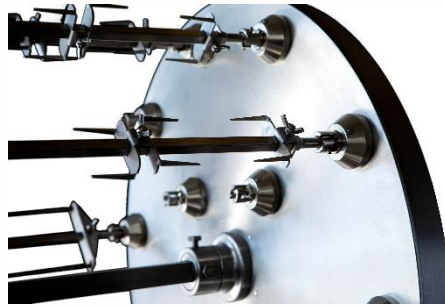
UNIVERSO

artisanal grills



RÔTISSOIRE À GAZ

Rôtissoire à gaz



Il La rôtissoire à gaz professionnelle a été créée pour tous ces endroits tels que les rôtissoires, les poulaillers, les supermarchés qui veulent proposer à leurs clients des poulets, des poulets farcis, des rôtis, du gibier, des foies, jarrets, roulades, porchetta et pommes de terre avec une cuisson rapide et contrôlée.

Le brûleur multi-gaz, associé à une paroi en briques réfractaires, diffuse la chaleur uniformément, en garantissant aux aliments une cuisson homogène.

Notre gamme de rôtissoires à gaz utilise le « système planétaire » qui permet aux brochettes d'effectuer un tour de 360° tous les 4 tours du disque principal, en assurant ainsi une cuisson uniforme.

Tous les modèles sont fabriqués avec une porte basculante frontale partiellement escamotable en verre trempé, facile à nettoyer grâce à un système d'arrêt.

Les différents modèles se différencient par la quantité de brochettes à utiliser, soit 6,8,10 brochettes. Une large gamme de brochettes en acier inoxydable de différentes tailles est aussi disponible: 78 et 108 cm. L'axe central amovible est utilisé pour la cuisson de la porchetta, des agneaux, des dindes et d'autres produits pesant plus de 10-15 kg.

Inclus, un réservoir en acier inoxydable où placer quelques cm d'eau pour créer la bonne humidité idéale pour la cuisson des aliments et recueille également les huiles de cuisson tout en maintenant la rôtissoire toujours propre à l'intérieur.

L'entretien de nos rôtissoires est minime et consiste à nettoyer les brochettes, le disque et le brûleur après chaque utilisation ; de plus, grâce à l'axe amovible, l'entretien extraordinaire peut également être effectué facilement.

CARACTÉRISTIQUES

OPTIONAL	Modèle	Brochettes	Poulets	Brochettes cm	Mesures	Puissance
. Double moteur	GS246	6	16/24	78	111 x 75 x 86 cm	14 kW
. Brochettes différentes	GS366	6	24/36	108	141 x 75 x 86 cm	22 kW
. Capot	GS488	8	48/56	108	141 x 87 x 100 cm	22 kW
. Couleurs	GS960	10	60/70	108	141 x 93 x 108 cm	22 kW
. Chariot à roulettes						
. Vitrine thermique	Materiaux					

Structure en acier inoxydable 430; acier inoxydable 304 pour les composants en contact avec les aliments.