

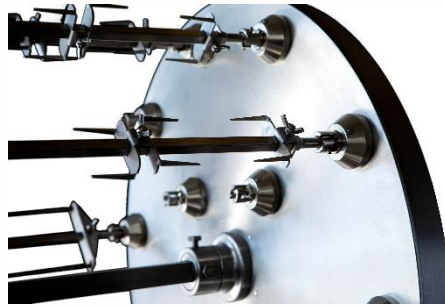
# UNIVERSO

artisanal grills



## LA RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE

# Rotissoire électrique



La rôtissoire électrique 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.

Par l'utilisation de résistances blindées en acier inoxydable positionnées en parabole sur la partie supérieure de la rôtissoire, la chaleur rayonne uniformément en permettant aux aliments une cuisson homogène.

Notre gamme utilise le « système planétaire » qui permet aux brochettes de faire un tour à 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. Un verre trempé à l'arrière vous permet de vérifier la cuisson des brochettes des deux côtés, facilitée par un éclairage intérieur.

Les différents modèles se différencient par la quantité de brochettes à utiliser : 6,8,10 brochettes.

Une large gamme de brochettes en acier inoxydable de différentes tailles est aussi disponible: 78, 108, 124cm.

L'axe central amovible est utilisé pour la cuisson de la porchetta, des agneaux, des dindes et d'autres produits de poids supérieur à 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; roulettes.

L'entretien de nos rôtissoires est minime et consiste à nettoyer les brochettes et le disque après chaque utilisation; de plus, grâce à l'axe démontable, il est également possible d'effectuer facilement des interventions d'entretien extraordinaire.

## CARACTÉRISTIQUES

OPTIONAL	Modèle	Brochettes	Poulets	Brochettes cm	Mesures	Pouissance
. Double moteur	GE246	6	24	78	111 x 70 x 85 cm	6,8 kW
. Brochettes différentes	GE366	6	36	108	141 x 70 x 85 cm	9,2 kW
. Capot	GE488	8	48	108	141 x 82 x 100 cm	10,7 kW
. Couleurs	GE960	10	70	124	160 x 88 x 107 cm	15,2 kW
. Chariot à roulettes						
. Vitrine thermique						
	<b>Materiaux</b>					

Structure en acier inoxydable 430 tandis qu'en acier inoxydable 304 les composants en contact avec les aliments.