



Girarrosto professionale con 8 aste h304_23

Girarrosto elettrico a 8 aste con timer, termostato e indicatore di temperatura. Dimensioni: L. 110,2 x P. 85,3 x H. 94,1 cm.

Il girarrosto professionale è costituito da una struttura portante realizzata in acciaio inox nervata e rinforzata completa di vetro frontale temperato apribile a scomparsa. Il girarrosto elettrico è dotato di 8 aste in tubolare inox 12 x 12 mm, 83 cm, illuminazione interna e sistema grill plus che permette di fermare i dischi e ruotare le sole aste su se stesse, così da mantenerle vicino alla fonte di calore e cuocere più rapidamente determinati prodotti con un considerevole risparmio energetico. Le resistenze sono protette da vetro ceramico che ne consente una pulizia facile e veloce.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 110,2 x P. 85,3 x H. 94,1 cm
- Struttura portante in acciaio inox nervata e rinforzata
- Resistenze con vetro ceramico
- Vetro frontale temperato apribile a scomparsa
- Illuminazione interna
- Numero aste: 8 aste in tubolare INOX 12 x 12 mm, 83 cm
- Doppi motori grill plus
- Dotato di indicatore di temperatura
- Voltaggio: 400 V 3N
- Potenza termica: 13,30 kW
- Con timer e termostato
- Bacinella raccolta grassi estraibile
- Peso: 140 kg
- Capacità polli: 48 / 60 pezzature da 1 - 1,2 kg

*Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **numero lance** 8
- **lunghezza_lance** 83 cm
- **Potenza** 13,30 kW

Girarrosto professionale con 8 aste h304_23

Girarrosto professionale con 8 aste h304_23

Numero lance: 8

Lunghezza_lance: 83 cm

Potenza: 13,30 kW

