

Girarrosti

Roasting spits



www.izzoforni.it



Girarrosti

La vasta gamma di girarrosti elettrici da noi prodotta offre la possibilità di scegliere l'impianto più adatto alle proprie esigenze, avendo gli stessi una capacità di carico da 8 a 30 polli. L'indipendenza di accensione degli spiedi e delle resistenze, consente il caricamento anche di un solo spiedo, permettendo una corretta programmazione di vendita da parte dell'esercente.

Roasters

Our vaste range of electrical roasting spits allows you to choose the most suitable one for your requirments as they have a capacity of from 8 to 30 chickens. Every spit and heating element can be turned on independently. This allows even a single spit to be loaded and thus enables the owner to carry out a suitable sales program.

Principali caratteristiche

- ✓ Apertura frontale a ribaltamento con vetro temperato.
- ✓ Camera di cottura - spiedi - resistenze in acciaio inox.
- ✓ Cella sottostante - laterali - retro - inox.
- ✓ Resistenza massima agli agenti atmosferici.
- ✓ Illuminazione camera cottura e cella calda.
- ✓ Vasca raccogli-sughi in acciaio inox.
- ✓ Motoriduttori 4 giri al minuto elettroventilati.
- ✓ Indipendenza totale delle resistenze e dei motoriduttori.
- ✓ Coibentazione camera di cottura per il risparmio energetico.
- ✓ Piano di lavoro inox, estraibile, posizionato sotto la vasca raccogli-sughi.

Main features

- ✓ *Front-opening with swing-open tempered glass door.*
- ✓ *Cooking chamber - spits - eating elements (stainless steel).*
- ✓ *Underling chamber - side sections in stainless steel aisi 304.*
- ✓ *Maximum resistance to atmospheric agents.*
- ✓ *Light in cooking chamber and above hot plate.*
- ✓ *Stainless steel juice collection tray.*
- ✓ *Electro-ventilated reduction gears at 4 rpm.*
- ✓ *Heating elements and reduction gears entirely independent.*
- ✓ *Insulated cooking chamber for energy saving.*
- ✓ *Stainless steel work tops, removable, positioned under the well collect sauces.*



Schede tecniche *Technical sheets*

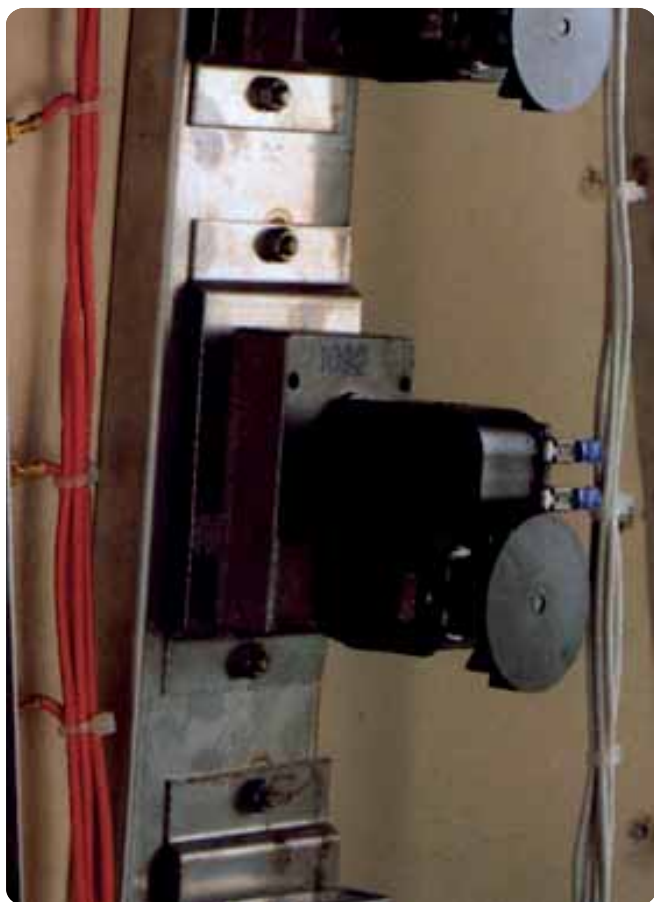
Modello <i>Model</i>	Capacità polli <i>Capacity chickens</i>	Ingombro (cm) <i>External (cm)</i>			Potenza min <i>Minimum power</i>	Potenza max <i>Maximum power</i>	Numero spiedi <i>spits number</i>
		L	P	H			
R/8	6/8	105	54	160	1.8 kWh	4.4 kWh	2 corti - short
R/12	9/12	105	54	160	1.8 kWh	6.2 kWh	3 corti - short
R/16	12/16	105	54	160	1.8 kWh	7.2 kWh	4 corti - short
R/20	15/20	105	50	180	1.8 kWh	9.0 kWh	5 corti - short
R/18	15/18	140	54	165	2.5 kWh	8.3 kWh	3 lunghi - long
R/24	20/24	140	54	170	2.5 kWh	10.8 kWh	4 lunghi - long
R/30	25/30	140	54	180	2.5 kWh	13.3 kWh	5 lunghi - long



quadro comandi con accensioni indipendenti
control panel with independent ignitions



isolamento termico camera di cottura in lana di roccia
rock wool thermal insulation of cooking chamber



motoriduttori ventilati per ogni singolo spiedo
ventilated motors for each spit



camera cottura
cooking chamber

IZZO FORNI srl

via De Giaxa, 12/A | 80144 | Napoli

sede operativa:

Viale U. Maddalena, 402 | 80144 | Napoli

Tel. +39 081 780 11 41

Tel. +39 081 780 32 20

Fax +39 081 780 16 68

www.izzoforni.it | info@izzoforni.it

