



GIRARROSTI

AR-7E ELETTRICO

- Cuocere e mantenere in un unico girarrosto da banco con una combinazione di calore Convezione e radiante.
- Il controllo elettronico con display digitale del tempo dona eleganza e riduce la temperatura del vetro.
- Scelta fra una o due fasi di cottura, per un prodotto con una rifinitura ancora migliore.
- Gamme di temperatura:
 - » Cottura - da 121 °C a 218 °C
 - » Mantenimento - da 60 °C a 99 °C
- Struttura in acciaio inox.
- Lo sportello a due ante con vetro esterno curvo dona eleganza e riduce la temperatura del vetro.
- Facile da pulire.
- Include sette (7) spiedi angolari rimovibili in acciaio inox e una teglia con scarico.
- Piedini inclusi.
- Impilabile con un altro armadietto di mantenimento AR-7E, AR-7H o con una cappa senza sfiato.

OPZIONI E ACCESSORI:

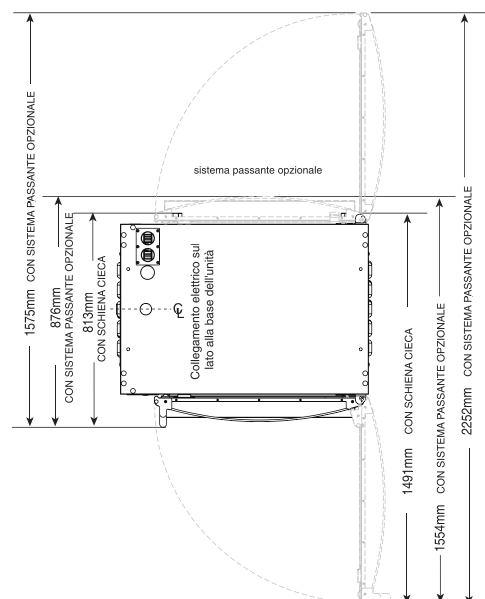
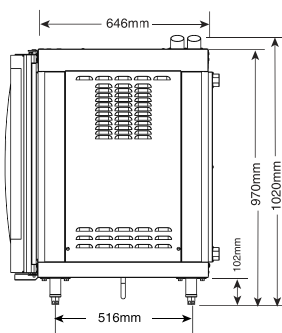
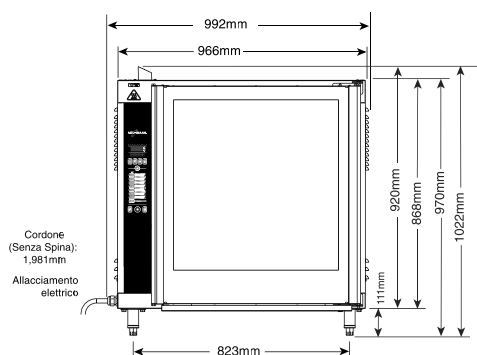
- ▶ Comandi elettronici avanzati programmabili con sette (7) memorie di programma sia per la funzione di cottura che per quella di mantenimento.
- ▶ Colore di finitura a scelta
- ▶ Cestello in rete
- ▶ Spiedi (spiedo in acciaio inox, spiedo per tacchino in acciaio inox, spiedo a "V" in teflon)



MODELLO AR-7E MOSTRATO CON I COMANDI AVANZATI OPZIONALI, LO SPORTELLA A DOPPIA ANTA IN VETRO CURVO, LA FINITURA BORDEAUX OPZIONALE E LO SPORTELLA PASSANTE SUL LATO NON DI COMANDO.

DATI TECNICI

Caratteristiche elettriche:	380-415 V; 3PH; 50/60 Hz; 8,8 kW
Fusibili di protezione:	32 A
Dimensioni esterne:	A 1020 mm x L 992 mm x P 813 mm
Con i piedini:	A 918 mm (piedini da 102 mm)
Capacità di prodotto:	28 polli (7 spiedi o 7 cestini)
Peso:	164 kg netto; 245 kg con imballaggio





GIRARROSTI

AR-7EVH CON CAPPA SENZA SFIATO

- Non sono richiesti cappe o sfiati esterni.
- Cuocere e mantenere in un unico girarrosto da banco con una combinazione di calore convettivo e radiante.
- Il controllo elettronico con display digitale del tempo dona eleganza e riduce la temperatura del vetro.
- Scelta fra una o due fasi di cottura, per un prodotto con una rifinitura ancora migliore.
- Gamme di temperatura:
 - » Cottura - da 121 °C a 218 °C
 - » Mantenimento - da 60 °C a 99 °C
- Struttura in acciaio inox.
- Lo sportello a due ante con vetro esterno curvo dona eleganza e riduce la temperatura del vetro.
- Facile da pulire.
- Include sette (7) spiedi angolari rimovibili in acciaio inox e una teglia con scarico.
- Piedini inclusi.
- Impilabile con un armadietto di mantenimento AR-7H.

OPZIONI E ACCESSORI:

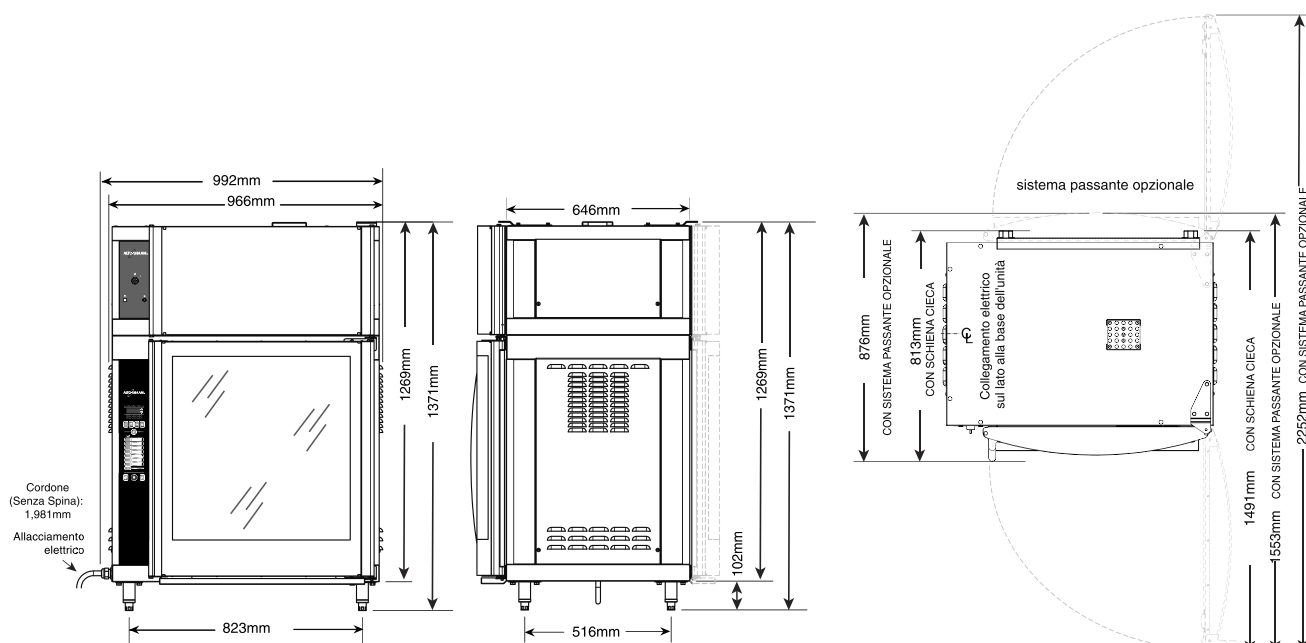
- ▶ Comandi elettronici avanzati programmabili con sette (7) memorie di programma sia per la funzione di cottura che per quella di mantenimento.
- ▶ Colore di finitura a scelta
- ▶ Cestello in rete
- ▶ Spiedi (spiedo in acciaio inox, spiedo per tacchino in acciaio inox, spiedo a "V" in teflon)
- ▶ Filtri sostitutivi – Grasso o carbonella



MODELLO AR-7EVH MOSTRATO CON COMANDI STANDARD, LO SPORTELLO A DOPPIA ANTA IN VETRO CURVO OPZIONALE E LA FINITURA STANDARD IN ACCIAIO INOX

DATI TECNICI

Caratteristiche elettriche:	380-415 V; 3PH; 50/60 Hz; 8,8 kW
Fusibili di protezione:	32 A
Dimensioni esterne:	A 1371 mm x L 992 mm x P 813 mm
Capacità di prodotto:	28 polli (7 spiedi o 7 cestini)
Peso:	218 kg netto; 258 kg con imballaggio





GIRARROSTI

ARMADIO DI MANTENIMENTO ABBINATO AL GIRARROSTO AR-7H

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata, uniforme che circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore e per una durata di conservazione maggiore.
- Comandi manuali o elettronici
- Termostato regolabile da 16 °C a 93 °C.
- Lo sportello opzionale a doppia anta con esterno in vetro curvo dona maggiore eleganza.
- Struttura in acciaio inox.
- Include quattro (4) ripiani in rete
- Quattro (4) ruote: 2 fisse e 2 girevoli (127 mm).
- Impilabile con un altro armadietto di mantenimento AR-7H, con un girarrosto AR-7E o con una cappa senza sfiato AR-7EVH.

OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Gruppo di sostegno con piedini flangiati (152 mm)
- ▶ Colore di finitura a scelta



GIRARROSTO AR-7EVH ARMADIO DI
MANTENIMENTO ABBINATO AR-7H

DATI TECNICI

Caratteristiche elettriche: 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,1 kW

Dimensioni esterne: A 869 mm x L 968 mm x P 814 mm

Con le ruote: A 1028 mm

Capacità di prodotto: 24 vaschette per pollo (6 per ripiano)

Peso: 122 kg netto; 145 kg con imballaggio

