Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e programmatore elettronico
Electrical ventilated chicken-spits with long spit and electronic programmer
Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et programmateur électronique
Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und elektronischer Programmierung
Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y programador électronico

14100363

GV-24/28*

20 4

Caratteristiche e vantaggi

- Tecnologia di cottura con ventilazione ad aria calda e lampade al quarzo
- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Gestione di cotture con programmatore elettronico
- Dotati di vetro posteriore
- Accensione automatica nelle 24 h

Characteristics and advantages

- Cooking system with hot air ventilation and quartz lamps
- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking process with electronic programmer
- Equipped with rear glass
- Automated startup 24 hours

Caractéristiques et avantages

- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Gestion des cuissons avec programmateur électronique
- Équipés de vitre à l'arrière
- Allumage automatique dans les 24 h

Merkmale und Vorteile

- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Garprozess-Steuerung mit elektronischer Programmierung
- Mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Automatischer Programmstart innerhalb von 24 Stunden

Características y ventajas

- Sistema de cocción con ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Gestión de la cocción con programador electrónico
- Equipados con vidrio trasero
- Encendido automático en 24 h

* Schidioni a forchetta lunga + 2 estrattori di schidioni in dotazione
* Special long spits + 2 spit extractors included
* Broches deux piques pour poulets + 2 extracteur de fourchettes en dotation
* Inklusive Hähnchenspieße + 2 Spießeabzieher
* Espadas de horquilla larga + 2 extractor de espadas incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GV-24/28	4/5	20/24(20 Kg)	990 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V~ / 400V 3N~ (50 Hz)	6,7 KW	87 Kg

Schidioni
Spits / Broches
Spieße / Espadas

Schidione per forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de horquilla larga

14080016

Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

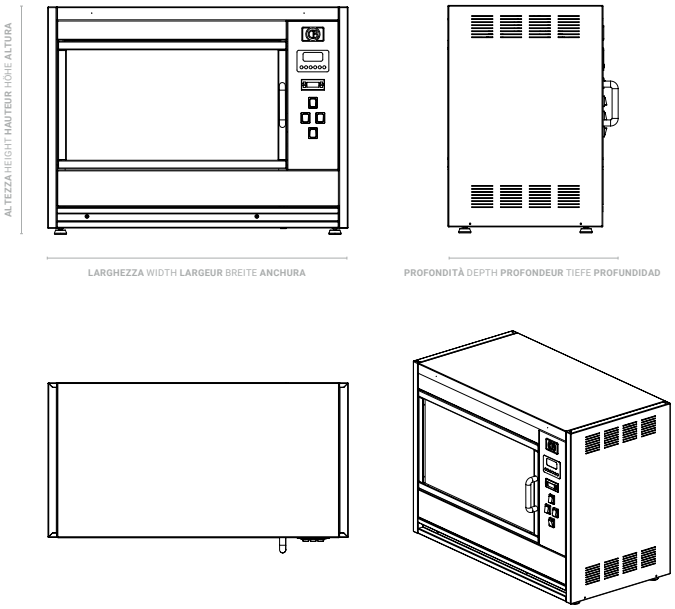
14080078

Schidione per polli alla diavola e alette
Grid for spatchcock chicken and wings
Broche pour poulets à la crapaudine et ailettes
Flachkorb für Hähnchen nach Diavola Art und Chickenwings
Espada para pollos en porciones y alitas

14080146

Info tecnica
Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

	230V 3~	400V 3N~
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+T)	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**Corrente max. 18 A** **Max. current 18 A** **Courant max. 18 A** **Max. Strom 18 A** **Corriente máx. 18 A**	**Corrente max. 10,6 A** **Max. current 10,6 A** **Courant max. 10,6 A** **Max. Strom 10,6 A** **Corriente máx. 10,6 A**
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	



ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri tipi di attrezzi non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! NOTA: in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting tools, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! NOTE: In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée d'outillages basculants avec d'autres non basculants, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque outillage basculant! REMARQUE: dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! HINWEIS: In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otros utensilios no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. NOTA: Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.

Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
Atención: mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes