



Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e temporizzatore manuale
 Electrical ventilated chicken-spits with long spit and manual timer
 Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et minuterie manuelle
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

Serie
 Line
 Série
 Modell
 Serie

Cod. 14100372 - **GV-48/56 MAN***



Nr. 40



Nr. 8

GV-48/56 MAN



Caratteristiche e vantaggi

- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con timer 0-120 minuti
- 4 aste / 5 cestelli per camera

Characteristics and advantages

- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with timer 0-120 minutes
- 4 spits / 5 basket grids each chamber

Caractéristiques et avantages

- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec une minuterie 0-120 minutes
- 4 broches / 5 balancelles par chambre

Merkmale und Vorteile

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer 0-120 Minuten
- 4 Spieße / 5 Körbe je Kammer

Características y ventajas

- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con temporizador 0-120 minutos
- 4 espadas / 5 cestas cada cámara

* Schidioni a forchetta lunga in dotazione
 * Special long spits included
 * Broches deux piques pour poulets en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße
 * Espadas de horquilla larga incluidas





GV-48/56 MAN

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

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

Asta centrale completa di forchettoni

Central spit complete with clamps
Broche à jambon avec crochets
Mittelspieß komplett mit Klammern für Lamm
Espada central dotada de pinchos



Cestello per arrostiti

Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

Cestello completo di teglia

Complete basket
Balancelle pleine
Pfannenkorb komplett
Cesta dotada de bandeja



Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	16 A x 2
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 10,6 A x 2 Max. Current 10,6 A x 2 Courant max. 10,6 A x 2 Max. Strom 10,6 A x 2 Corriente máx. 10,6 A x 2
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	2



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

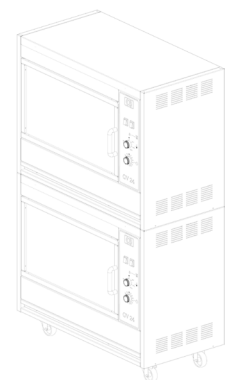
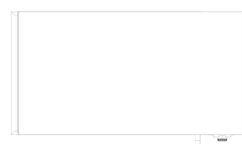
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà 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 spits, 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 de paniers basculants avec d'autres types de broches non basculantes, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque panier 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 otras espadas 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

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste / Cestelli Spits / Basket grids Broches / Balancelles Spieße / Körbe Espadas / Cestas	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-48/56 MAN	8/10	40/48(40 Kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	30° - 250°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x6,7 KW	Kg 196