



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 programmeur électronique
 Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und elektronischer Programmierung
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y programador electrónico

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100138 - **GV-16/20***



Nr. 16



Nr. 4

GV-16/20

Caratteristiche e vantaggi

- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Tecnologia di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con programmatore elettronico
- Accensione automatica nelle 24 h
- 2 estrattori di schidioni in dotazione

Characteristics and advantages

- Single rotation movement with special long spit
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with electronic programmer
- Automated startup 24 hours
- 2 spit extractors included

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 programmeur électronique
- Allumage automatique dans les 24 h
- 2 extracteur de fourchettes inclus

Merkmale und Vorteile

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Garprozess-Steuerung mit elektronischer Programmierung
- Automatischer Programmstart innerhalb von 24 Stunden
- Inklusive 2 Spießabzieher

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 programador electrónico
- Encendido automático en 24 h
- 2 extractor de espadas en dotación



* 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-16/20

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

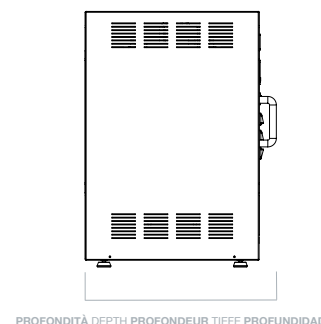
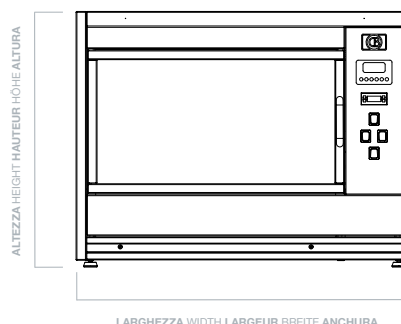
Cestello completo di teglia

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
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 9,5 A Max. Voltage 9,5 A Courant max. 9,5 A Max. Strom 9,5 A Voltaje máx. 9,5 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



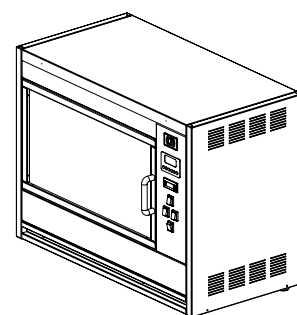
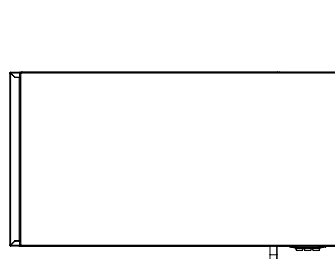
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà 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-16/20	4	16/20(16 Kg)	830 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	Kg 80