



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

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer

Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100200 - **GV-35/42 MAN***



Nr. 35



Nr. 7

GV-35/42 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
- Dimensioni ridotte

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
- Small size

Caracteristiques and 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
- Dimensions réduites

Merkmale und Vorteile

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer 0-120 Minuten
- Kompakte Größen

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
- Tamaño reducido



* 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-35/42 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

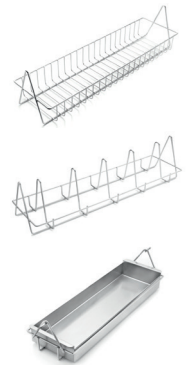
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

Cestello verticale

Vertical basket grid
Broche à panier verticale
Vertikaler Hängekorb
Cesta vertical

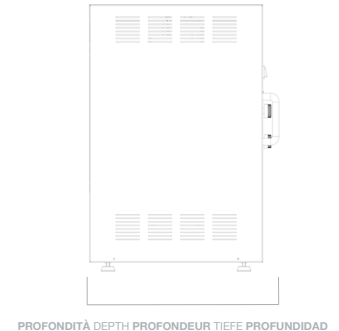
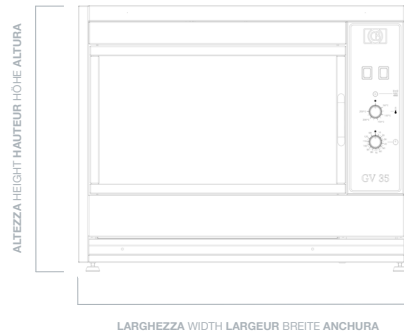
Cestello completo di teglia

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	32 A
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 19 A Max. Voltage 19 A Courant max. 19 A Max. Strom 19 A Voltaje máx. 19 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



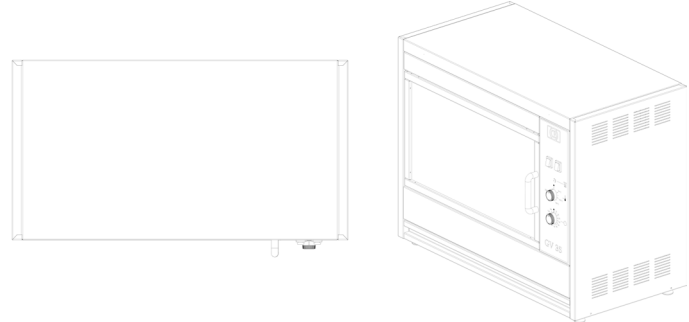
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà 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	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GV-35/42 MAN 7		35/42(35 Kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	Kg 142