



## Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e temporizzatore manuale

Electrical ventilated chicken-spits with long spit and manual timer

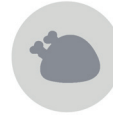
Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et minuterie manuelle

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer

Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

Serie  
Line  
Série  
Modell  
Serie

Cod. 14100364 - **GV-24/28 MAN\***



Nr. 20



Nr. 4

## GV-24/28 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
- 4 aste / 5 cestelli

### 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
- 4 spits / 5 basket grids

### Caracteristiques 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
- Dimensions réduites
- 4 broches / 5 balancelles

### Merkmale und Vorteile

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

### 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
- 4 espadas / 5 cestas



\* 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-24/28 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

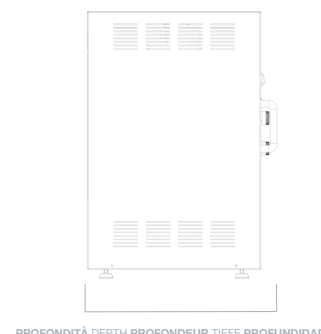
**Cestello completo di teglia**

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	16 A
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 10,6 A Max. Voltage 10,6 A Courant max. 10,6 A Max. Strom 10,6 A Voltaje máx. 10,6 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



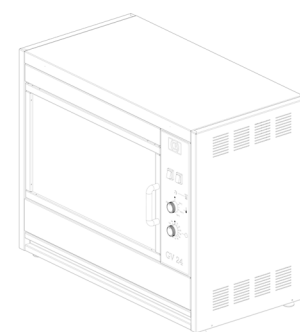
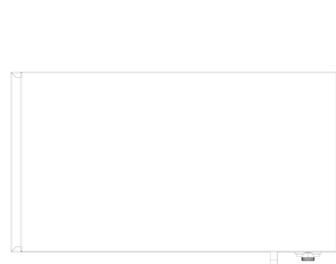
**ATTENZIONE:** al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non 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-24/28 MAN	4/5	20/24(20 Kg)	990 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	Kg 88