

ROŻNA

Pieczony na rożnie kurczak to popularne i lubiane danie podawane zarówno w restauracjach, fast foodach, małych punktach gastronomicznych, cateringu czy na wynos w sklepach. Szczególnie uniwersalne w zastosowaniu są rożna gazowe. Można ich użyć na imprezie plenerowej, w food tracku, w ulicznym punkcie gastronomicznym czy pomieszczeniu.

W ofercie posiadamy rożna gazowe i elektryczne firm: **HENDI, GFF, BARTSCHER.**

GFF ROŻEN GAZOWY

Przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.

Na 12-15 kurczaków

Na 12-15 kurczaków

3 bagnety niezależnie sterowane- pojemność 12-15 kurczaków.

Średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h



HENDI ROŻNA GAZOWE

2/3/4 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
2/3 /4 niezależnie sterowane strefy grzewcze
Średnie zużycie gazu: 0,98 /1,46 / 1,96 m³/h
Moc 9,4 /14,1/ 18,8 kW

Na 8/10 kurczaków

2 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
2 niezależnie sterowane strefy grzewcze

Oświetlenie komory

Wyjmowana tacka ociekowa

W komplecie dysze na G20 i G30



HENDI ROŻEN GAZOWY NA 12/15 KURCZAKÓW

3 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
3 niezależnie sterowane strefy grzewcze



HENDI ROŻEN GAZOWY NA 16-20 KURCZAKÓW

4 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
4 niezależnie sterowane strefy grzewcze



BARTSCHER ROŻEN ELEKTRYCZNY

Rożen do kurczaków P6/8/12N

Zasilanie 400V/50 Hz; / 2,8/3,5 /5 kW

Stal nierdzewna CNS 18/10

Na 6/8/12 kurczaków.

