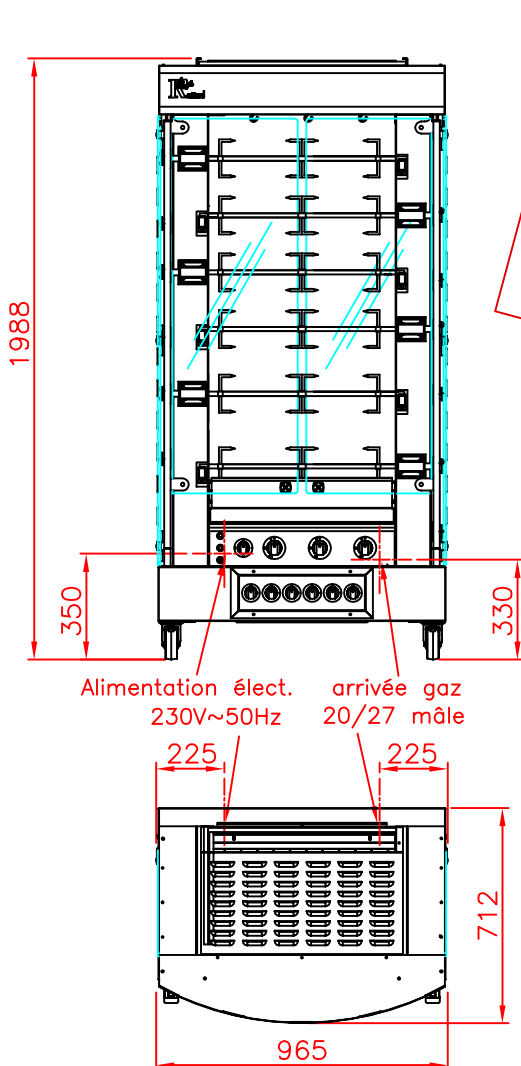


Fiche technique

GRANDES FLAMMES OLYMPIA REF.: 950 NGF.6 (Luxe) GAZ CUISSON INTEGRALE EN "ROTATION ALTERNATIVE" CUISSON EN "ROTATION CONTINUE"



Alimentation élect. 230V~50Hz
arrivée gaz 20/27 mâle

Cuisson intégrale alternative
Broches CRAPAUDINE (intégrées
aux 2 dernières broches)
et SYSTEME FIGELLE



CUISSON INTEGRALE ALTERNATIVE

Arrêt de la broche 20 secondes devant
l'élément chauffant tout les 180° pour:

- _l'Elimination des problèmes microbiologiques
- _une Meilleure saveur = un Meilleur Moëlleux
- _une Qualité de cuisson exceptionnelle
- _une Economie d'énergie et une Production augmentée
- _une Diminution des coûts d'exploitation
- _une Réduction des temps de cuisson

CARACTERISTIQUES

Capacité: 12/18 volailles, Poids: 325 Kgs

Email noir et ferrures laiton ou inox

6 broches réglables + Système ficelle alternatif avec 3 crochets

Alimentation électrique: 230V~50Hz , longueur du câble: 2 mètres

Puissance électrique 0,7 kW composée de:

_6 moteurs de 50 W et 1 moteur de 50W pour système ficelle

_8 ventilateurs de 20 W, 1 lampe halogène de 300 W

Puissance gaz: 30 kW

Consommation gaz nat.: 3,18 m³/h

Consommation gaz propane: 2,33 Kg/h

OPTIONS: Email couleur spécifiques

ACCESSOIRES: Broches, pics, débrotteur de broches, allume-torche, grilles et plateau.