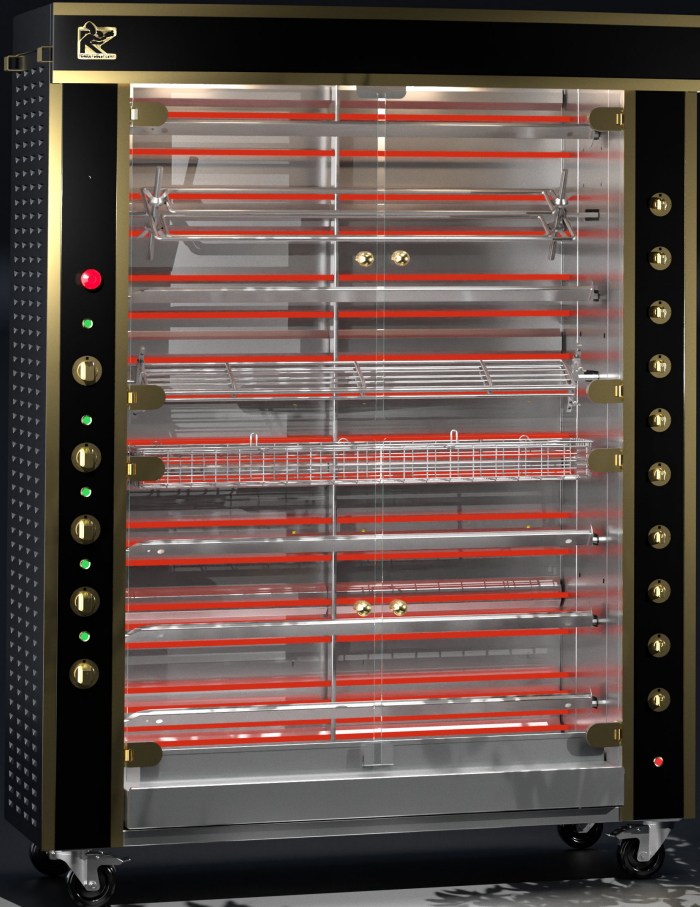


L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Millenium

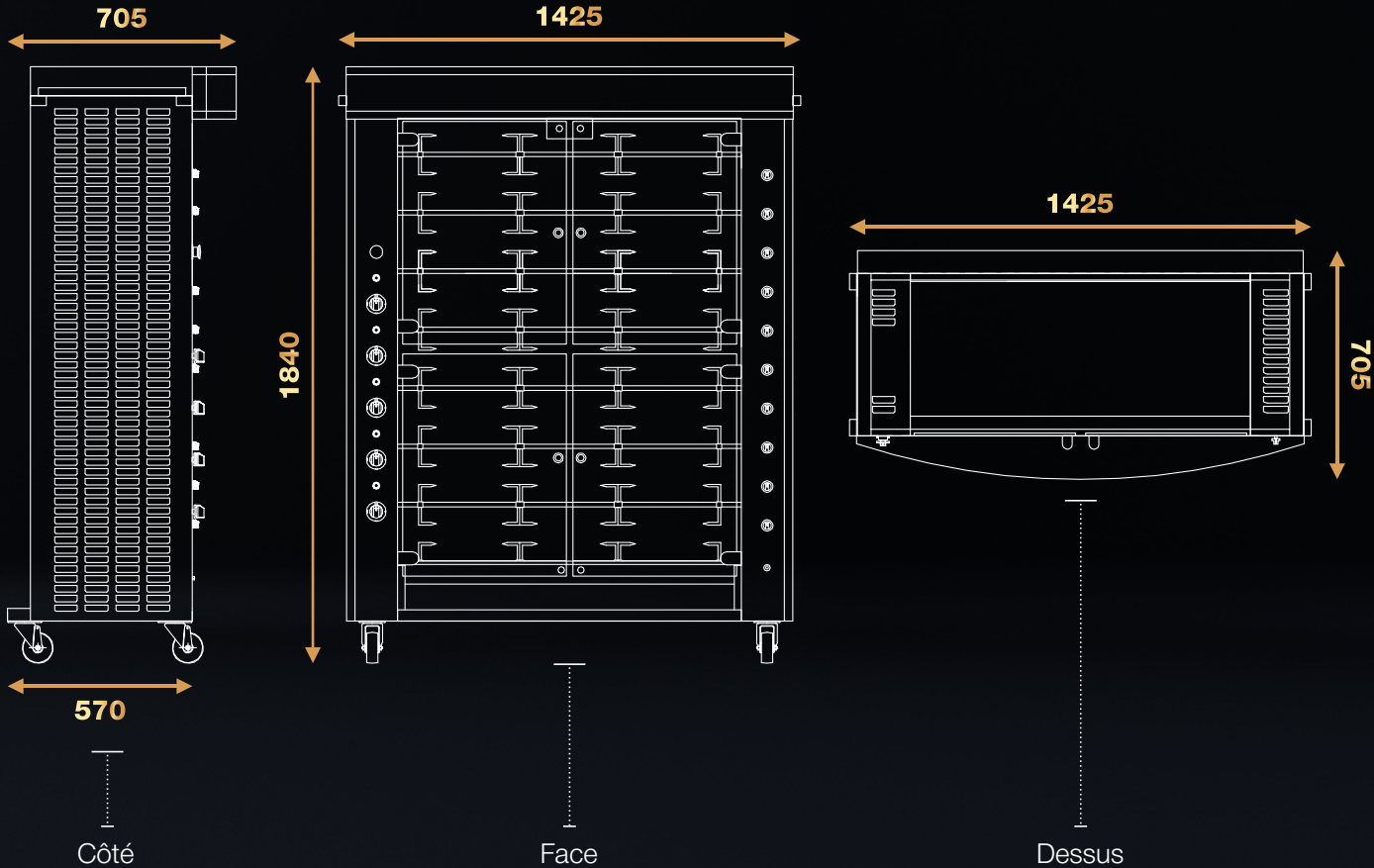
1375.8MLE - VERSION ÉLECTRIQUE



-  **Spectacle & Cuisson** - Une mise en scène attrayante de la rotation pour capter le regard des clients et garantir une dorure parfaitement uniforme.
-  **Moteurs Indépendants** - Une sécurité d'exploitation garantie par un moteur dédié par broche pour maintenir l'activité même en cas de maintenance.
-  **Verre K.Glass** - Des vitres thermiques sécurisées qui retiennent la chaleur, réduisent la consommation et évitent les brûlures.
-  **Personnalisation sur Mesure** - Un large choix de teintes RAL et de finitions nobles pour intégrer l'appareil à l'identité de votre établissement.
-  **Matériaux Nobles & Durabilité** - Une conception robuste en inox, laiton et fonte émaillée pensée pour résister à une utilisation intensive.
-  **Polyvalence des Cuissons** - Une compatibilité étendue avec de nombreux accessoires pour diversifier votre offre et varier vos créations.

 Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

Notre service après-vente est basé en France avec un stock complet de pièces détachées pour vous garantir une réactivité maximale et un dépannage rapide.



CARACTÉRISTIQUES

Nombre de broches	8 broches
Capacité	40/48 volailles
Dimensions	Longueur 1425 x Profondeur 705 x Hauteur 1840 mm
Poids	290 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures laiton ou inox
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	33.19 kW (21 résistances de 1.5 kW + 8 moteurs de 40 W + 2 lampes de 150 W + 2 lampes de 25 W)
Options accessoires	Système ficelle, Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Grilles et plateau, Broche avec pics, etc..