

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Performances

1400.6PE - 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.

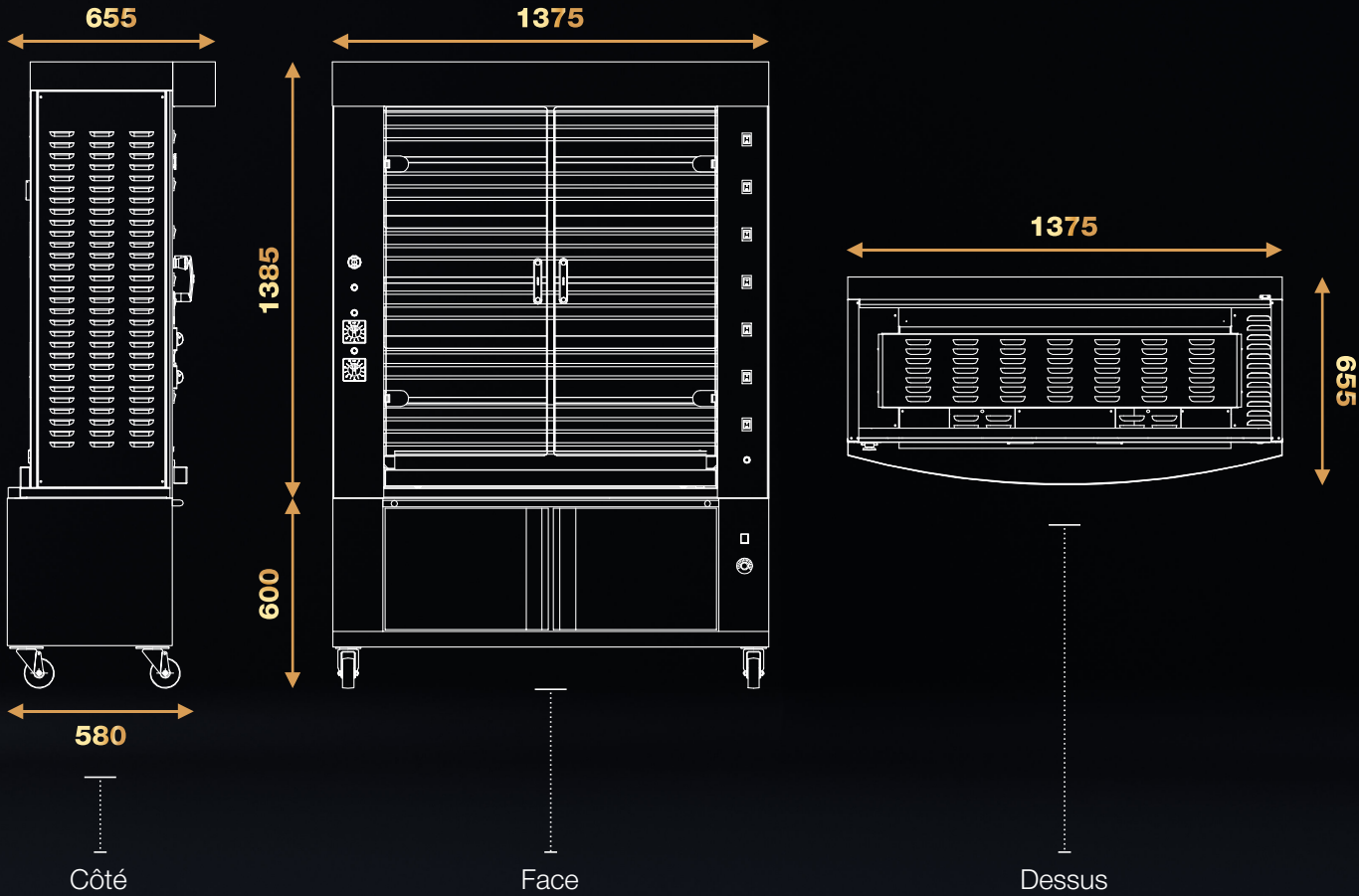
Personnalisation sur Mesure - Un large choix de teintes RAL et de finitions nobles pour intégrer l'appareil à l'identité de votre établissement.

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	6 broches
Capacité	30/36 volailles
Dimensions	Longueur 1375 x Profondeur 655 x Hauteur 1964 mm
Poids	Avec soubassement: 203 Kgs - Sans soubassement: 163 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures inox
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	30 kW (19 résistances de 1.5 kW + 6 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..