

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Millenium

975.5MLG - VERSION GAZ



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.

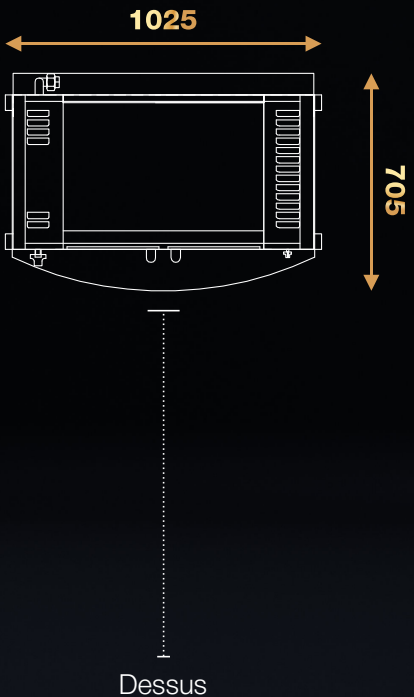
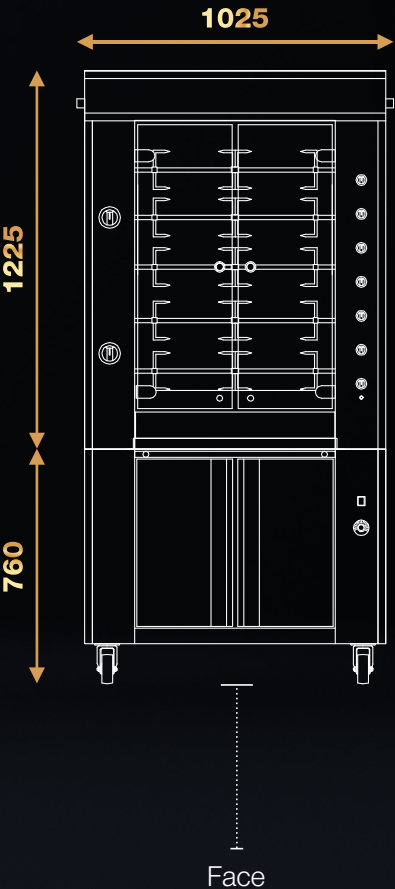
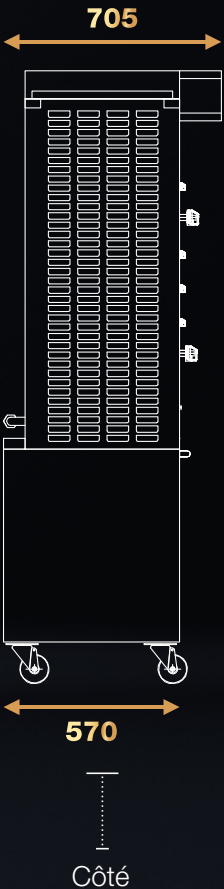


Polyvalence des Cuissons - Une compatibilité étendue avec de nombreux accessoires pour diversifier votre offre et varier vos créations.



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	5 broches
Capacité	10/15 volailles
Dimensions	Longueur 1025 x Profondeur 705 x Hauteur 1985 mm
Poids	Avec soubassement: 190 Kgs - Sans soubassement: 140 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures laiton ou inox
Alimentation électrique	230 V 50 Hz - 1 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	0.40 kW (5 moteurs de 40 W + 1 lampes de 150 W + 2 lampes de 25 W)
Puissance Gaz	20 kW
Débit volumique Gaz naturel	2.12 m³/h
Débit volumique Gaz propane	1.55 kg/h
Options accessoires	Système ficelle, Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Allume-torche, Grilles et plateau, Broche avec pics, etc..