

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Brasilia

BRASILIA.G - VERSION GAZ



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.



Spectacle & Cuisson - Une mise en scène majestueuse du feu pour capter le regard des clients et valoriser l'authenticité de vos préparations.



Vitrine Panoramique - Des vitres en façade avant et arrière offrant une visibilité totale pour théâtraliser la cuisson de tous côtés.



Protection & Isolation - Portes vitrées de protection en verre SECURIT haute résistance pour un usage quotidien intensif.



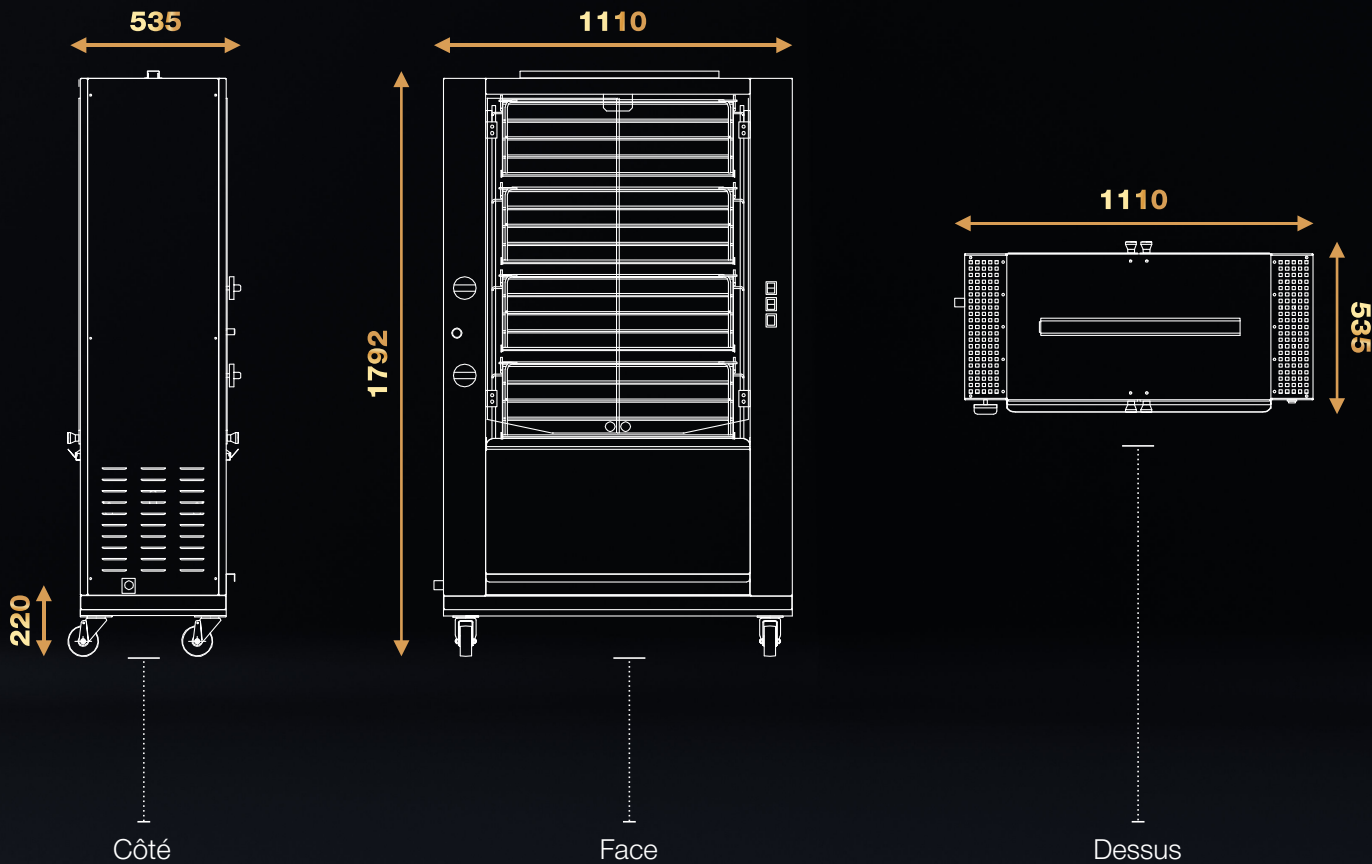
Conception Gaz Économique - Des briquettes céramiques radiantes interchangeables offrant une chauffe homogène et un entretien à moindre coût.



Encombrement Optimisé - Une structure compacte pensée pour maximiser la capacité de cuisson sans impacter votre espace de travail.



Cuisson Crapaudine - Un rendement doublé avec la cuisson à plat pour cuire jusqu'à 27 volailles en seulement 30 minutes.



CARACTÉRISTIQUES

Nombre de broches	9 broches
Capacité	27 volailles ouverte
Dimensions	Longueur 1110 x Profondeur 535 x Hauteur 1792 mm
Poids	195 Kgs
Matériau	Inox
Alimentation électrique	230 V 50 Hz - 1 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	0.23 kW (2 moteurs de 40 W + 1 lampes de 150 W)
Puissance Gaz	15 kW
Débit volumique Gaz naturel	1.5 m³/h
Débit volumique Gaz propane	1.16 kg/h
Options accessoires	Broche crapaudine, Allume-torche, etc..