

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Master-Clean

MCT5.560



Spectacle & Cuisson - Une mise en scène attrayante de la rotation pour capter le regard des clients et garantir une dorure parfaitement uniforme.



Conception Professionnelle - Pour pour les professionnels exigeants, il allie robustesse et précision pour garantir une performance maximale au quotidien.



Verre K.Glass - Des vitres thermiques sécurisées qui retiennent la chaleur, réduisent la consommation et évitent les brûlures.



Lavage Automatique - Une rôtissoire intelligente dotée d'un nettoyage automatique efficace pour un gain de temps précieux.



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

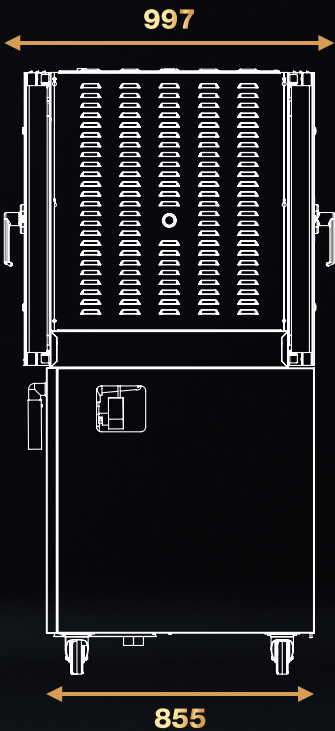


Technologie Innovante - Un design élégant et intuitif qui regroupe le meilleur des fonctionnalités modernes pour simplifier votre quotidien.

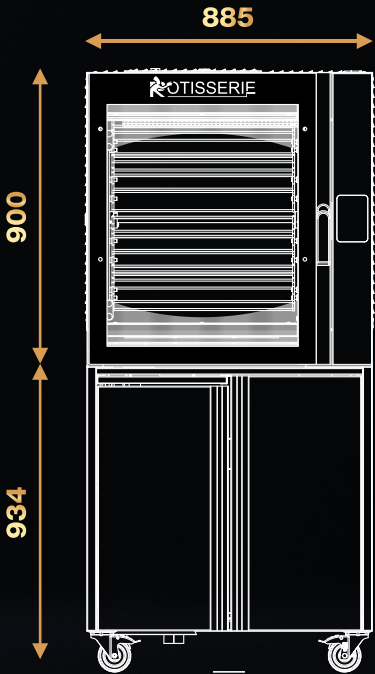


Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

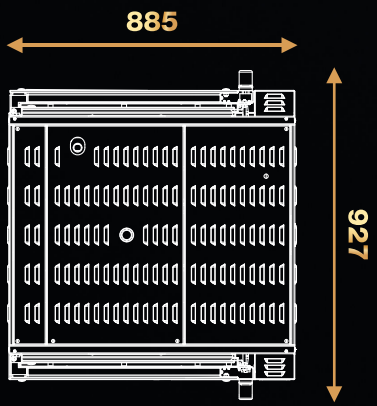
Notre service après-vente est basé en France
avec un stock complet de pièces détachées
pour vous garantir une réactivité maximale et
un dépannage rapide.



Côté



Face



Dessus

CARACTÉRISTIQUES

Nombre de balancelles	5 balancelles amovibles
Capacité	15 volailles
Dimensions	Longueur 885 x Profondeur 927 x Hauteur 1694 mm
Poids	175 Kgs
Matériaux	Inox - Email Noir
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	7.5 kW
Lavage automatique	Cycles 1: vapeur (ramollissement des graisses) - Cycles 2: dosage du détergent (lavage) et du produit de rinçage anti-calcaire - Cycles 3: Alimentation en eau (pression comprise entre 2,5 bars et 3,5bars)
Consommation d'eau (lavage)	30 Litres
Vidange des eaux usées	Par électrovanne électromécanique automatisée
Options accessoires	Capteur de graisse, douchette haute pression, filtre adoucisseur d'eau, bac de récupération de graisses, balancelles, plateaux,