

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Master-Clean

SC8.760



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.



Nettoyage Vapeur - Profitez d'un cycle vapeur qui simplifie le nettoyage quotidien de votre rôtissoire et vous fait gagner un temps précieux.



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

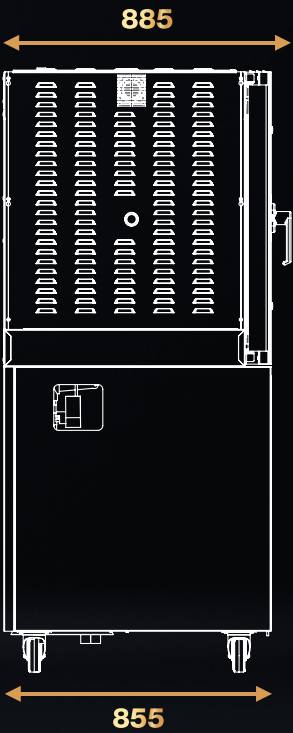


Technologie Innovante - Un design élégant et intuitif qui regroupe le meilleur des fonctionnalités modernes pour simplifier votre quotidien.

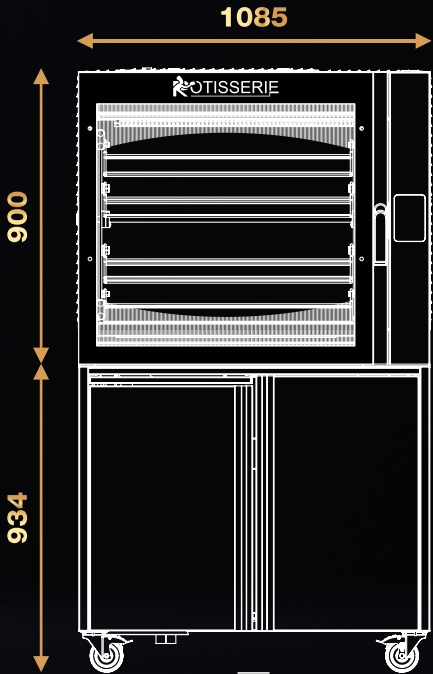


Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

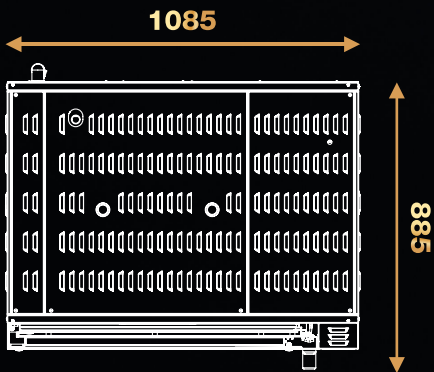
Notre service après-vente est basé en France
avec un stock complet de pièces détachées
pour vous garantir une réactivité maximale et
un dépannage rapide.



Côté



Face



Dessus

CARACTÉRISTIQUES

Nombre de balancelles	8 balancelles amovibles
Capacité	32 volailles
Dimensions	Longueur 1085 x Profondeur 885 x Hauteur 1834 mm
Poids	225 Kgs
Matériaux	Inox - Email Noir
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	9.5 kW
Nettoyage automatique	Cycles vapeur - 15min
Options accessoires	Capteur de graisse, douchette haute pression, filtre adoucisseur d'eau, bac de récupération de graisses, balancelles, plateaux,