

Combiné Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

Combiné ROTI-ROASTER

Adoptez la rôtissoire COMBINÉ et réduisez considérablement vos factures par une optimisation de son espace, de son nettoyage rapide, de sa consommation énergétique réduite et de ses cuissons au rôtissage remarquable.



FBP5.560iF2LSPANO
Fond plein



FBPT8.560iF2LSPANO
Traversante

	• Puis. modèle Elec Electric model power		Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf. Combiné Roti-Roaster	
	PANO	VCV				
Combiné meuble mobile de cuisson et de maintien en température. <i>Mobile cooking and temperature holding cabinet.</i>	11,7 kW	12,5 kW	1085 x 927 x 2015 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32 ⁽¹⁾ - 25 ⁽²⁾	285 kg	FBP 8.760i2LS PANO	FBP 8.760i2LS VCV
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 2015 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	225 kg	FBP 8.560i2LS PANO	FBP 8.560i2LS VCV
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 1875 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	225 kg	FBP 5.560i2LS PANO	FBP 5.560i2LS VCV

(1) Capacité volailles de la rôtissoire. *Capacity chickens for rotisserie.*

(2) Capacité volailles en coques du meuble ouvert, dépendant de la taille des coques. *Capacity chickens containers for self-service display, depending on the size of the container.*

Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

Concept pour un gain de place, d'énergie et de nettoyage ! Concept to save space, energy and cleaning !

Optimisation de l'espace de vente par un meuble ouvert libre service, 2 niveaux de présentation en inox chauffant inclinés à 10°, avec affichage digital et contrôle électronique de la température, monté sur roulettes freins.

Surmonté d'une rôtisserie programmable à air pulsé Star-Clean (voir p46 à 48 ou Roti-Roaster (voir p40 à 43), équipée de balancelles ou de broches à volailles, programmation électronique du temps et de la température avec affichage digital et alarme en fin de cuisson puis maintien en température à 63°C, avec un programme de pré-cuisson, six programmes de cuisson et un programme de lavage (Concept Star-Clean), équipée d'une glace bombée sérigraphiée en verre sécurité et double vitrage coté service.

Lors de la commande, veuillez préciser le positionnement de la commande : coté service ou coté client.

Optimisation of a space with a self-service display, 2 presentation levels in stainless steel inclined at 10°, with digital display and electronic temperature control, mounted on castors with brakes. Topped by a programmable roaster convection Star-Clean (see p46 to 48) or Roti-Roaster (see p40 to 43), with baskets or chicken spits, electronic programming time and temperature with digital display and alarm after cooking cycle and then maintaining the temperature at 63 ° C with a program of pre-cooking, six cooking programs and a washing program (Star-Clean Concept), with security convex glass and double glazing on service side.

When ordering, please specify the position of the command : service side or customer side.



FBPT8.560iF2LSTVCV
Traversante



FBP8.560iF2LSTVCV
+ Capteur de graisse
Fond plein

