



Millenium

1375.6MALE/MASE +i

DESIGN

Travaillée avec un souci de design moderne et raffiné, la gamme «Millenium» permet un rôtissage rapide et soigné.

La gamme «Millenium» répond aux attentes de toutes les catégories de clients.

Son mécanisme pointu vous permettra de servir vos viandes et accompagnements en alliant plaisir et qualité.

CARACTERISTIQUES

- Efficacité énergétique
- Vitrage K-glass
- Moteur indépendant pour chaque broche
- Bac à graisse amovible avec vidange intégrée
- Résistances électriques blindées renforcées
- Eclairage par lampe halogène
- Livrée avec 6 broches Crapaudines (BCR1375)
- Bandeau lumineux «Rotisserie» pour modèle émail
- Montée sur socle à roulettes





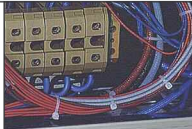

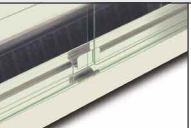

1375.6MALE

Finition émail noir et laiton



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

	Résistances électriques blindées et bridées par tringlerie inox et petites paraboles inox démontables facilement pour le nettoyage.		Bouton d'arrêt d'urgence type «coup de poing» facilement accessible.		Accès facile et protégé au compartiment des connecteurs et composants électriques.
	Commutateurs électriques chromés ou en laiton.		Vitrage K-glass anti-brûlure pour réduction des pertes calorifiques (économie d'énergie).		Double-paroi amovible pour empêcher la pénétration des graisses dans les parties techniques.

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#) disponibles et du [système de cuisson à la ficelle](#).

CUI1375 Broche CUISSANPICS anti-coupures.		BP1375 Broche volailles.		BRC1375 Broche panier.	
BS1375 Broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO1375 Broche rôtis.		BA1375 Broche agneau / cochon de lait.	
BCR1375 Broche «crapaudine».		GSV1375 Grille de stockage des viandes rôties.		PID1375 Plateau inox pour débroschage.	

Vue de face

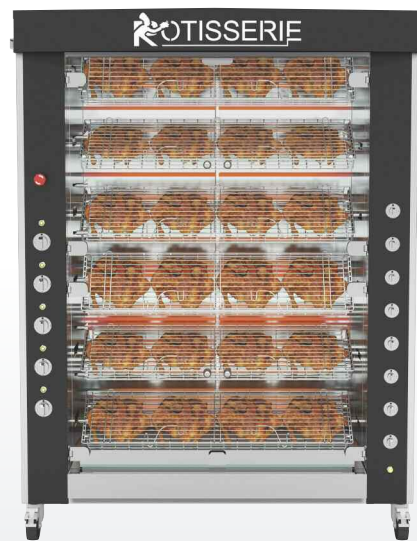
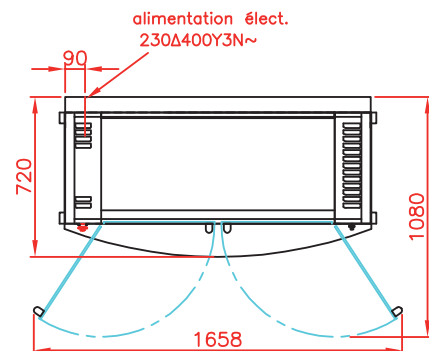
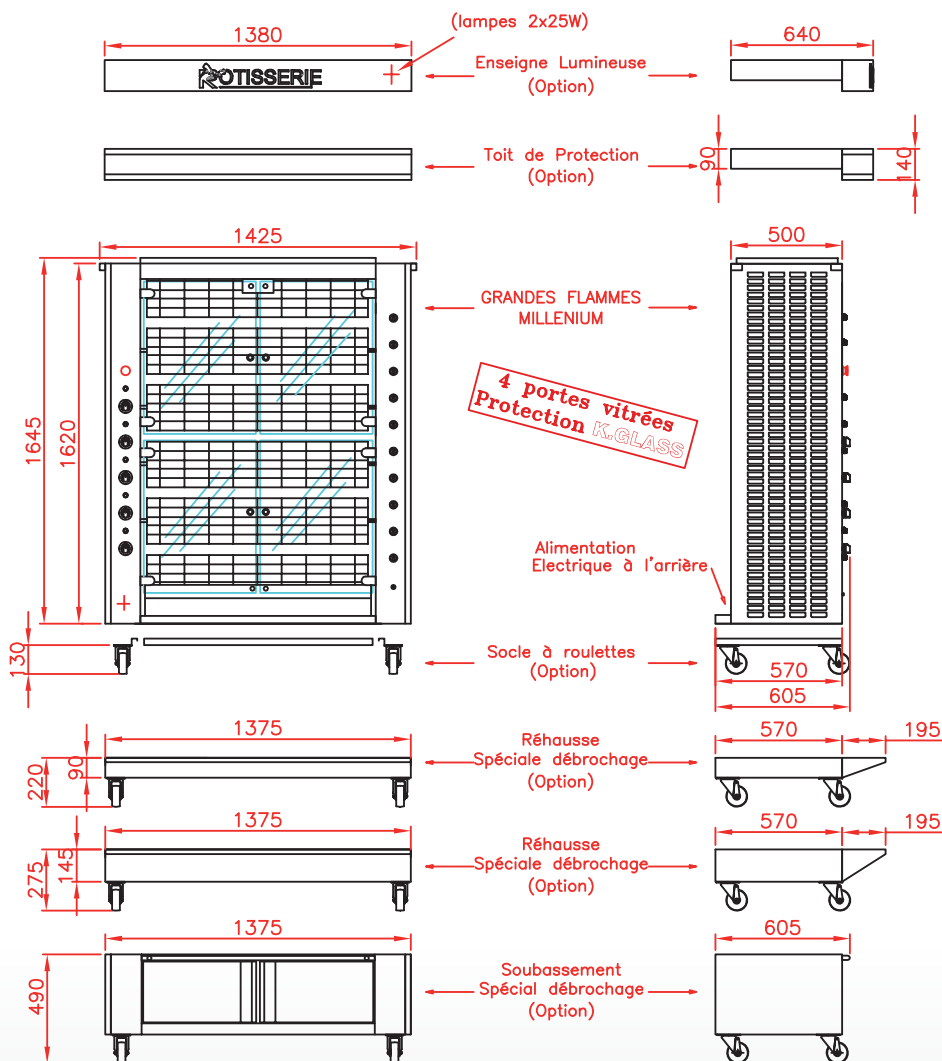
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de côté

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de dessus

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)



1375.6MASE
Finition inox



Révision :
Février 2021

SPECIFICATIONS

Capacité	30/36 volailles, 24/30 crapaudines
Electricité	400V-50Hz (3 Phases + Neutre + Terre)
Puissance électrique	34,73 kW
Poids et dimensions (HxLxP)*	300 kg ; 1840 x 1425 x 720 mm
Dégagement	16 cm de chaque côté, 5 cm à l'arrière
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclus)

* avec socle ou soubassement (optionnel)



DISTRIBUTEUR / REVENDEUR

Rotisol S.A.S.

Zone industrielle La Trentaine, Avenue Gustave Eiffel
77507 Chelles cedex - FRANCE

FRANCE :- adv@rotisol.com - Tel : 01 64 21 80 00

EXPORT :- s.bennell@rotisol.com