

### DESIGN ET PERFORMANCE

Le Master-Clean s'intègre parfaitement à toutes les opérations grâce à son design élégant et compact, fabriqué en acier inoxydable poly-mirrodé. Ses portes sérigraphiées à double vitrage "Rôtisserie" ajoutent une touche d'élégance moderne tout en améliorant la visibilité des produits. Convivial et efficace, le grand écran tactile simplifie le processus de cuisson, garantissant des résultats constants et de haute qualité. L'éclairage intérieur puissant met en valeur une variété de plats, y compris la volaille, les rôtis, les fruits de mer, les légumes et les plats préparés. Conçu pour la commodité, le Master-Clean est doté d'un système de chargement frontal à dos fermé, ainsi que d'accessoires amovibles et d'une cuvette d'égouttage pour un nettoyage sans effort. Combinant la convection et la chaleur rayonnante, il permet une cuisson rapide et uniforme avec des résultats parfaitement rôtis à chaque fois.

### NETTOYAGE

Le programme de nettoyage automatique du Master-Clean, qui comprend trois cycles efficaces - VAPEUR (pour dégraisser), LAVAGE (pour nettoyer et assainir) et RINÇAGE (pour lutter contre le calcaire et éliminer les taches) - rend l'entretien efficace et sans effort. Le meuble bas offre de nombreux rangements, notamment une étagère amovible pour les produits de nettoyage et les ustensiles de cuisine, ainsi qu'un espace dédié au réceptacle à graisse amovible. En outre, la cuvette d'égouttage intégrée est conçue pour faciliter l'écoulement et le nettoyage rapide, garantissant ainsi une hygiène et une commodité optimales.

### PANNEAU DE CONTRÔLE TACTILE

- Grand écran tactile IPS
- 4 catégories de programmes préenregistrés avec 99 recettes programmables
- Programmation de l'heure et de la température
- Menus de nettoyage et d'entretien
- Alarme en fin de cuisson et maintien automatique à 63°C jusqu'à 2 heures
- Programme de nettoyage vapeur/automatique avec gestion des détergents et détartrants



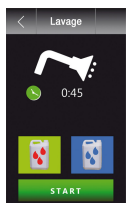
Commande tactile

Recettes multiples + fonction de lavage + contrôle manuel



Recettes

Multiples recettes pré-réglées et manuelles (+ peut ajouter jusqu'à 99 programmes)



Lavage

Programme de nettoyage vapeur/automatique + Gestion des détergents et détartrants

### ACCESSOIRES

BG	BRITA2	DOUCH	MCF	SAC
Bac à graisse + base à roulettes	Adoucisseur d'eau	Buse de nettoyage haute pression	Nettoyant pour four	Doublure résistante à la chaleur (collecte des graisses)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Élément chauffant économe en énergie pour des performances optimales et une consommation réduite
- Entièrement isolée avec de la laine de roche, avec encapsulation d'aluminium bio-soluble pour une sécurité accrue
- Double vitrage thermique K.Glass avec panneau frontal anti-brûlure scellé au silicone
- Poignée de porte en PVC résistante à la chaleur et verrouillable par ¼ de tour pour un fonctionnement sécurisé
- Éclairage halogène brillant pour une meilleure visibilité pendant la cuisson
- Refroidissement automatique des turbines de chauffage après l'arrêt, garantissant la longévité des composants techniques.
- Bac à graisse intégré à usage multifonctionnel, y compris pour la cuisson des légumes
- Bibliothèque de recettes intégrée avec possibilité de créer et d'enregistrer des recettes personnalisées
- Système d'évacuation facile dirigeant la graisse vers un bac amovible pour une élimination rapide.
- Vidange automatisée des eaux usées après le nettoyage pour un entretien sans souci.
- Consomme 100 litres par lavage, ce qui optimise l'utilisation de l'eau.
- Inclut des paniers de cuisson BAL560 pour des applications de cuisson polyvalentes.

### ACCESSOIRES (EN OPTION)

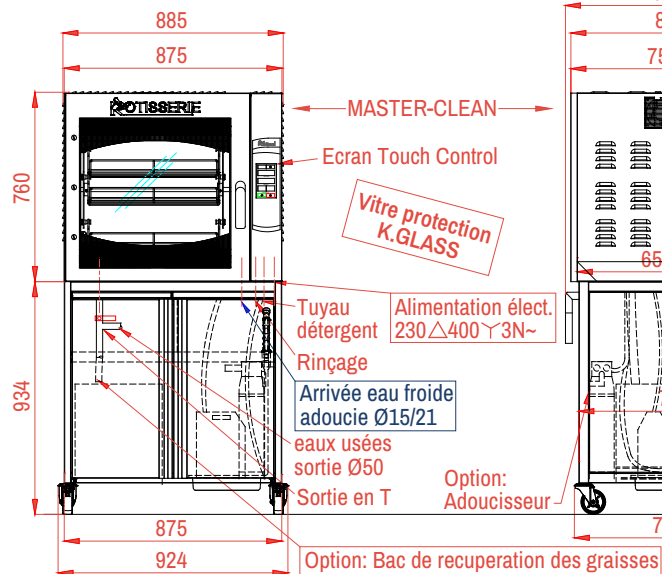
BAL560	BAP560	PD560	PLC560
Panier pour volaille	Panier petites coupes	Bac à légumes	Panier de cuisson



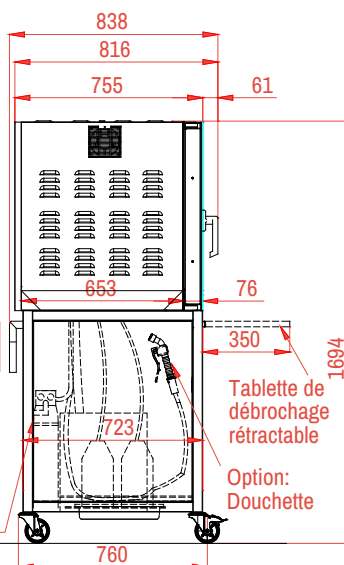
MC5.560 + MC5.560MSTO



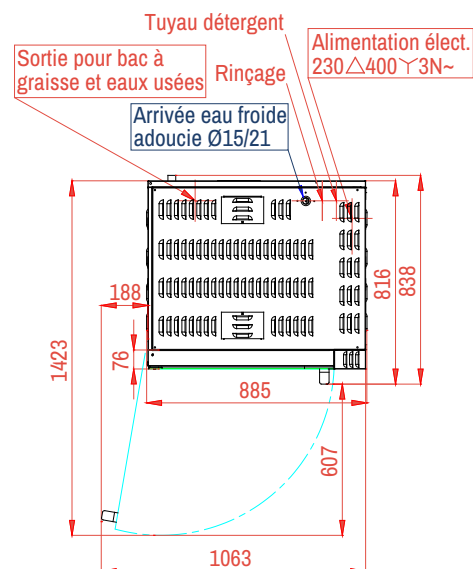
## VUE DE FACE



## VUE DE COTÉ



## VUE DE DESSUS



## CARACTÉRISTIQUES

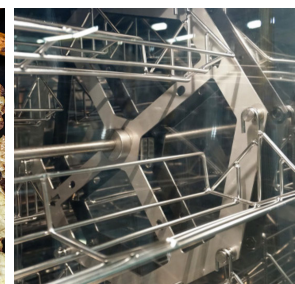
Poids	165kg
Capacité en volailles	15
Nombre de balancelles	5
Porte	1 porte à double vitrage (anti-brûlure K.Glass)
Éclairage intérieur	Lampes halogènes protégées par un couvercle en verre
Alimentation électrique	3 Phases (230△400Y3N~)
Puissance électrique	7.5kW
Longueur du câble	2m
Contrôle de la température et du temps	Écran tactile
Alarme fin de cuisson	Oui
Cycle de nettoyage	Oui, 3 cycles - vapeur, lavage, rinçage
Présentation interne	Axe central, support et plateaux pivotants



MC5.560 + MC5.560MSTO (armoire ouverte)



Révisé: Mars 2025



DISTRIBUTEUR / AGENT

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

fr.rotisol.com