Rôtissoire à poulets à gaz (double)(+230 V),double brûleur, 11 broches pour 55-60 poulets

Codes produits :

Référence : 11 DOBLE EKO

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 610
Largeur (mm): 1100
Profondeur (mm): 1760
Voltage V: 230V
Plage de température (°C): Es
Alimentation 2: Gaz bouteille + Electrique 230V
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Nombre de broche: 11
Nombre de poulets APPROXIMATIF: 55/66
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Dimensions: 1100 x 610 x 1760 mm
Poids: 134 Kg
Puissance kcal/h Gaz: 40.000 Kcal/h

Rôtissoire à poulets à gaz (+230 V),double brûleur, 11 broches pour 55-60 poulets

Toujours préciser à la commande l'alimentation gaz désirée (ville ou bouteille) afin d'éviter un changement de buses par votre installateur agrée par la suite

Rôtissoire professionnelle

Toujours préciser à la commande l'alimentation gaz désirée (ville ou bouteille) afin d'éviter un changement de buses par votre installateur agrée par la suite

- **Une machine conçue pour la performance et la durabilité. Brûleur haute performance. Montée en température rapide, chaleur constante même en charge maximale**
- **Vos produits sont cuits uniformément, service après service**
- **Rétention de chaleur optimisée. Les nouveaux supports de broche ferment davantage la machine, limitant les déperditions thermiques**
- **Une cuisson plus régulière, une consommation énergétique maîtrisée**
- **Transmission 100 % métallique. Aucune pièce plastique, aucun composant à haute usure**
- **Les manchons et tendeurs intègrent des roulements à billes pour un entraînement fluide et une longévité accrue**
- **Maintenance simplifiée. Le moteur se remplace en quatre vis**
- **Une intervention rapide, sans immobilisation prolongée de la machine**
- **Configuration de brochage polyvalente. Trois broches centrales et deux latérales pour optimiser le chargement et s'adapter à vos produits**
- **Commandes en façade. Tous les réglages sont accessibles à l'avant de la machine — une prise en main immédiate, même en plein service**
- **Un moteur par machine. L'ensemble de la gamme fonctionne sur la base d'un seul moteur par machine, simplifiant la gestion des pièces détachées et la maintenance**
- **Éclairage intérieur (option)Visualisez la cuisson sans ouvrir la machine — idéal en vitrine ou en point de vente**