

Rôtissoire à poulets à gaz (double) (+230 V),double brûleur, 15 broches pour 75-90 poulets

Codes produits :

Référence : 15 DOBLE EKO



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 610
Largeur (mm): 1100
Profondeur (mm): 1890
Voltage V: 230V
Plage de température (°C): Es
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Alimentation 2: Gaz bouteille + Electrique 230V
Nombre de broche: 15
Nombre de poulets APPROXIMATIF: 75/90
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Dimensions: 1100 x 610 x 1890 mm
Poids: 157 Kg
Puissance kcal/h Gaz: 53.000 Kcal/h

Rôtissoire à poulets à gaz (+230 V),double brûleur, 15 broches pour 75-90 poulets

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

