Rôtissoire à poulets électrique,brûleurs vitrocéramiques(double) (400 V), 15 broches pour 75-90 poulets

Codes produits :

Référence : 15 DOBLE EKO-V

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 610
Largeur (mm): 1100
Profondeur (mm): 1890
Voltage V: 400
Plage de température (°C): Es
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de broche: 15
Nombre de poulets APPROXIMATIF: 75/90
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Dimensions: 1100 x 610 x 1890 mm
Poids: 191 Kg

Rôtissoire à poulets électrique,brûleurs vitrocéramiques(400 V), 15 broches pour 75-90 poulets

- **Une machine conçue pour la performance et la durabilitéBrûleur haute performanceMontée en température rapide, chaleur constante même en charge maximale**
- **Vos produits sont cuits uniformément, service après service**
- **Rétention de chaleur optimiséeLes nouveaux supports de broche ferment davantage la machine, limitant les déperditions thermiques**
- **Une cuisson plus régulière, une consommation énergétique maîtrisée**
- **Transmission 100 % métalliqueAucune 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 simplifiéeLe moteur se remplace en quatre vis**
- **Une intervention rapide, sans immobilisation prolongée de la machine**
- **Configuration de brochage polyvalenteTrois brochettes centrales et deux latérales pour optimiser le chargement et s'adapter à vos produits**
- **Commandes en façadeTous les réglages sont accessibles à l'avant de la machine — une prise en main immédiate, même en plein service**
- **Un moteur par machineL'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**