Rôtissoire à poulets électrique avec éclairage, 5 broches pour 20 / 25 poulets



Codes produits :

Référence : AJD0052

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 890
Largeur (mm): 1320
Profondeur (mm): 570
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 7,8
Taille & Capacité: 20-25 poulets max. 1,7 kg
Capacité brut: 20-25 poulets
Alimentation: Electrique
Poids kg: 103
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de broche: 5
Nombre de poulets APPROXIMATIF: 20/25
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: GR
Type de transport: Palette
Capacité (kg): 20-25x 1,7

Rôtissoire à poulets électrique, 5 broches pour 20 à 25 poulets de 1,7 kg maximum chacun. Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour rôtir des volailles à la broche de façon continue.

Points forts :

- **Dimensions 1320 x 570 x 890 mm, poids 103 kg**
- **Éclairage intérieur et moteur indépendant pour chaque broche (103 cm), brochettes amovibles**
- **Tiroir à eau amovible qui récupère la graisse pendant la cuisson**
- **Alimentation triphasée 400V (380-415V), puissance 7,8 kW**

Rôtissoire à poulets électrique, 5 broches pour 20 à 25 poulets de 1,7 kg maximum chacun. Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour rôtir des volailles à la broche de façon continue.

Fonction et usage professionnel

Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour rôtir des volailles à la broche de façon continue. Les poulets sont fixés sur une broche métallique qui tourne sur un axe fixe lors de la cuisson ; la rotation lente et régulière assure une cuisson homogène. Cet appareil de haute qualité convient aussi bien aux boucheries, restaurants et hôtels qu'aux utilisations nomades (marchés, foires, food truck). Cette rôtissoire AJD0052 dispose de 5 broches, pour une capacité de 20 à 25 poulets de 1,7 kg maximum chacun.

Construction et équipement

La structure est en acier inoxydable, avec des portes en verre réfractaire. Chaque broche (103 cm) est équipée d'un éclairage intérieur et d'un moteur indépendant, pour une rotation autonome broche par broche. Les brochettes sont amovibles, avec des piques fournis d'origine dont une centrale, pour faciliter le chargement et le nettoyage. Un tiroir à eau amovible récupère la

graisse pendant la cuisson.

Alimentation électrique

Cette rôtissoire électrique fonctionne en alimentation triphasée 400V (380-415V), pour une puissance totale de 7,8 kW. Robuste, elle est conçue pour assurer un volume de production important en restauration professionnelle. Son entretien reste rapide et simple.

Capacité et dimensions

Elle accueille 20 à 25 poulets par fournée, d'un poids maximum de 1,7 kg chacun. Ses dimensions sont de 1320 x 570 x 890 mm pour un poids net de 103 kg.

- **5 broches, capacité 20 à 25 poulets (1,7 kg max. chacun)**
- **Dimensions 1320 x 570 x 890 mm, poids net 103 kg**
- **Alimentation : triphasée 400V (380-415V), puissance 7,8 kW**
- **Structure acier inoxydable, portes en verre réfractaire**
- **Éclairage intérieur et moteur indépendant par broche, brochettes amovibles, tiroir à eau amovible**

Questions fréquentesCombien de poulets peut cuire cette rôtissoire AJD0052 en une fois ?

Elle accueille jusqu'à 20 à 25 poulets simultanément, répartis sur 5 broches, à condition que chaque poulet ne dépasse pas 1,7 kg.

Quelle alimentation est nécessaire pour la faire fonctionner ?

Elle fonctionne en alimentation triphasée 400V (380-415V), pour une puissance totale de 7,8 kW.

Quelles sont ses dimensions et son poids ?

Elle mesure 1320 x 570 x 890 mm pour un poids net de 103 kg.

Comment la graisse de cuisson est-elle récupérée ?

Un tiroir à eau amovible, placé sous les broches, récupère la graisse pendant toute la cuisson.

Les broches tournent-elles de façon indépendante ?

Oui, chaque broche (103 cm) dispose de son propre moteur, ce qui permet une rotation indépendante broche par broche.