Rôtissoire churrasco à gaz avec 7 broches



Codes produits :

Référence : AJD0044

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 880
Largeur (mm): 690
Profondeur (mm): 380
Voltage V: 220-240V
Puissance kW Gaz: 10
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Alimentation: Gaz
Poids kg: 128
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Nombre de broche: 7
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: GR
Type de transport: Palette

Rôtissoire churrasco à gaz Mastro - Virtus, 7 broches horizontales. Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour rôtir viandes et volailles à la broche selon la méthode du churrasco brésilien.

Points forts :

- **7 broches horizontales rotatives**
- **Dimensions 690 x 380 x 880 mm, poids 128 kg**
- **Alimentation 220-240V, puissance gaz 10 kW**
- **Conçue pour la cuisson façon churrasco brésilien**

Rôtissoire churrasco à gaz Mastro - Virtus, 7 broches horizontales. Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour rôtir viandes et volailles à la broche selon la méthode du churrasco brésilien.

Rôtissoire churrasco à gaz Mastro - Virtus AJD0044

Cette rôtissoire churrasco à gaz Mastro - Virtus, à 7 broches horizontales, permet de rôtir viandes et volailles selon la méthode du churrasco brésilien. Elle s'utilise en restauration, rôtisserie ou vente à emporter, pour une cuisson continue à la broche.

Broches et cuisson

7 broches horizontales rotatives, pour une cuisson régulière des pièces de viande ou de volaille façon churrasco.

Énergie

Alimentation 220-240V, puissance gaz 10 kW.

Dimensions et poids

Dimensions 690 x 380 x 880 mm, pour un poids de 128 kg.

- **7 broches horizontales rotatives**
- **Dimensions 690 x 380 x 880 mm**
- **Poids 128 kg**
- **Alimentation 220-240V**
- **Puissance gaz 10 kW**
- **Conception adaptée à la cuisson façon churrasco brésilien**

Questions fréquentesCombien de broches comporte cette rôtissoire churrasco ?

7 broches horizontales rotatives.

Quelle est son alimentation ?

220-240V, gaz 10 kW.

Quelles sont ses dimensions ?

690 x 380 x 880 mm, pour 128 kg.

Qu'est-ce que la cuisson façon churrasco ?

Une méthode de cuisson brésilienne à la broche horizontale, traditionnellement utilisée pour rôtir viandes et volailles de façon continue.

Cette rôtissoire convient-elle à un usage professionnel intensif ?

Oui, sa construction est conçue pour un usage professionnel continu en restauration.