

REF - 1050.6OPTIE

OPTIMA

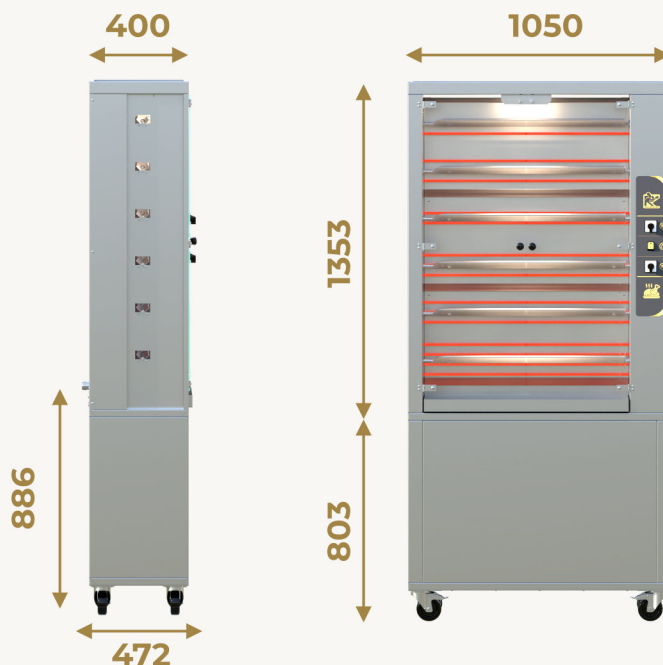
FABRIQUÉ
EN FRANCE



Rotisol

VERSION ÉLECTRIQUE

Cliquez ici pour
voir L'animation 3D



POINTS CLÉS

- Moteurs robustes indépendants de 50 watts par broches fixes (**sécurité de cuisson**)
- Bobine de moteur interchangeable (**gain financier**)
- Compartiment technique protégé de la graisse de cuisson ainsi que de la chaleur.
- Portes vitrées de protection en verre **SECURIT trempé**
- Paraboles de protection en inox démontables entre les éléments chauffants (**facilité de nettoyage**)
- Résistances chauffantes linéaires en **INCOLOY** pour une meilleure répartition de la chaleur du bas vers le haut (**exclusivité ROTISOL**)
- 2 zones de chauffes de 3 broches gérées par 2 commutateurs rotatifs
- Equipé de 6 broches cuissanpics (800 mm)
- Roulettes pivotantes équipées de freins intégrés (**manipulation simple et sécurisée**)

CARACTÉRISTIQUES

Capacité	24/30 volailles
Dimensions	Longueur 1050 x Profondeur 472 x Hauteur 2156 mm
Poids	Avec soubassement : 125 Kgs Sans soubassement : 90 Kgs
Matériau	Inox
Puissance électrique	15.3 kw/h (15 résistances de 1000 watts + 6 moteurs de 50 watts)
Alimentation électrique	400 V 50/60 HERTZ 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Options accessoires	Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Grille de surélévation de stockage des volailles dans le bac à jus, Broche avec pics, etc..)

NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE EST BASÉ EN FRANCE AVEC UN STOCK COMPLET DE PIÈCES DÉTACHÉES POUR VOUS GARANTIR UNE RÉACTIVITÉ MAXIMALE ET UN DÉPANNAGE RAPIDE.