

REF - 1050.6OPTIG OPTIMA

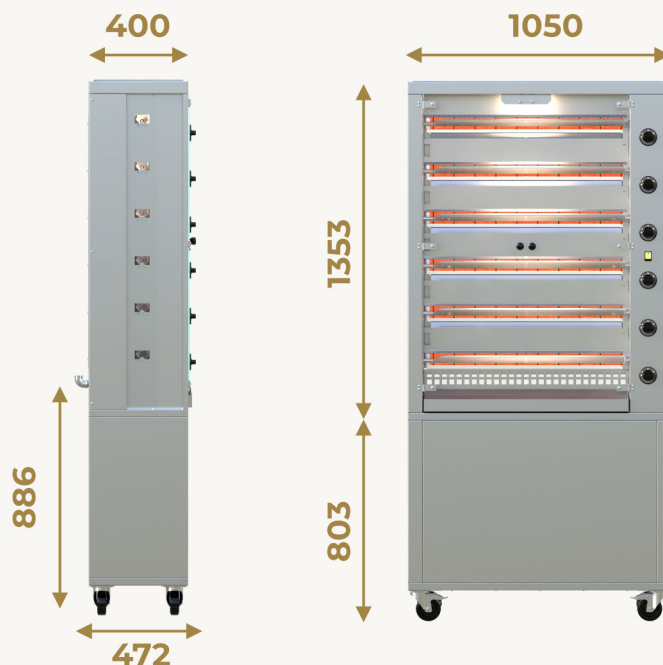
FABRIQUÉ
EN FRANCE



Rotisol

VERSION GAZ

Cliquez ici pour
voir L'animation 3D



POINTS CLÉS

- Accès au nettoyage du diffuseur de gaz situé à l'arrière du radiant pour une combustion optimale
- 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**)
- 8 Radiants gaz avec plaquettes céramiques de chauffe interchangeable en exclusivité et fabrication ROTISOL (**gain financier**)
- Thermocouple et veilleuse de sécurité équipée par radiant de chauffe.
- 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 : 145 Kgs Sans soubassement : 105 Kgs
Matériau	Inox
Puissance électrique	6 moteurs de 50 watts
Puissance Gaz	22.5 Kw/h
Débit volumique Gaz naturel	2.25 m ³ /h
Débit volumique Gaz propane	1.74 kg/h
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.