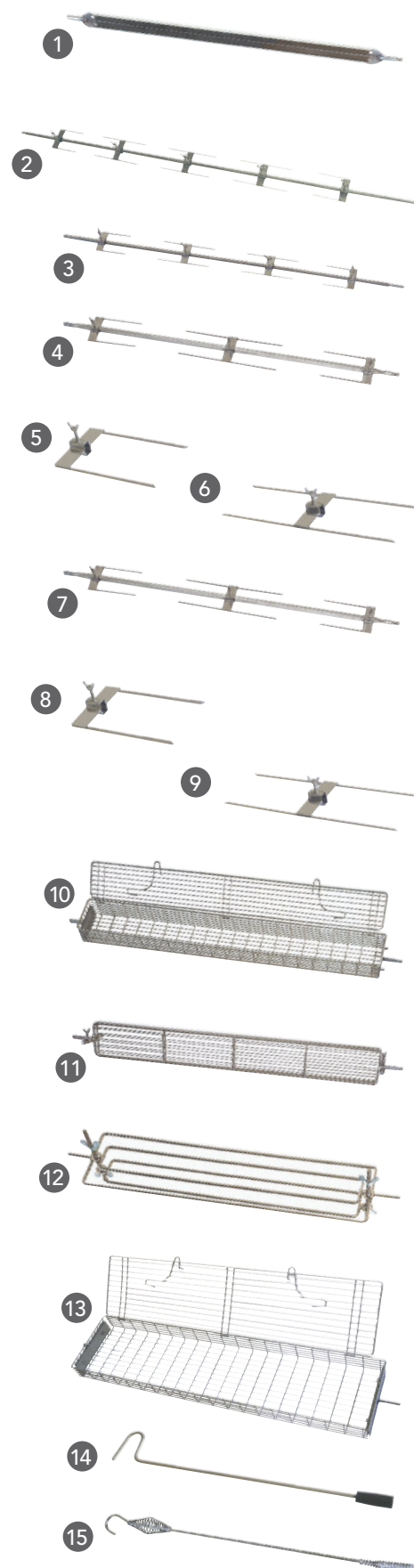


	Dimensions utiles en mm (L X P X H) <i>Usable dimensions in mm (W X D X H)</i>	Réf.
1 Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	1 150 x 36 x 36	CUI1600
	950 x 36 x 36	CUI1400
	720 x 36 x 36	CUI1160
2 Broche volailles + 2pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1 150 x 75 x 65	BP1600
3 Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 singles prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1400
4 Broche volailles + 2pics simples + 1 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prongs.</i>	720 x 75 x 65	BP1160
5 Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
6 Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
7 Broche sabre pour jambon / dinde équipée de 2 pics simples + 1 double. <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong.</i>	1 130 x 105 x 75	BS1600
	930 x 105 x 75	BS1400
	700 x 105 x 75	BS1160
8 Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for sabre spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
9 Pic double de broche sabre. <i>Double prong for sabre spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts).</i>	1 100 x 130 x 60	BRC1600
	900 x 130 x 60	BRC1400
	670 x 130 x 60	BRC1160
11 Broche rôtis. <i>Roast clamp spit.</i>	1 125 x 120 x 170	BRRO1600
	925 x 120 x 170	BRRO1400
	695 x 120 x 170	BRRO1160
12 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1 107 x 220 x 270	BA1600
	907 x 220 x 220	BA1400
	677 x 220 x 220	BA1160
13 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	1 175 x 220 x 50	BCR1600
	975 x 220 x 50	BCR1400
	745 x 220 x 50	BCR1160
14 Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC
15 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT



Performances

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

Système Ficelle : pour une vraie solution en restauration, pour un rôtissage parfait et rapide !
Vertical Spit System : the real solution in a restaurant for fast and perfect roasting !

		Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1	Modèle 1600 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1600 with 5 cooking hooks.</i>	1150 x 65 x 140	FI1600
2	Modèle 1400 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1400 with 5 cooking hooks.</i>	950 x 65 x 140	FI1400
3	Modèle 1160 avec 4 crochets de cuisson. <i>Model 1160 with 4 cooking hooks.</i>	720 x 65 x 140	FI1160
4	Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. <i>Carousel with 4 stainless steel skewers.</i>	200 x 200 x 140	SBT
5	Esses "crochet à viandes". <i>S-shaped meat hook.</i>	120 x 60 x 10	S
6	Brochette tourniquet inox. <i>Stainless steel kebab skewers for carousel.</i>	80 x 80 x 205	BT
7	Broche à andouillette ou à boudin. <i>Sausage spit.</i>	140 x 140 x 300	BA
8	Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. <i>Basket spit for standing rib / turbot / lobster.</i>	120 x 45 x 300	BP
9	Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. <i>Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.</i>	80 x 80 x 300	BC
10	Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rectangle basket to roast individual portion.</i>	110 x 80 x 210	PRECPI
11	Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rounded basket to roast individual portion.</i>	115 x 115 x 210	PRONPI

