

# Performances

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Range 1600 / 1400 / 1160

# Alternative / Crapaudine Standard - Inox Electrique - Gaz

Electric - Gas

**Carrosserie Inox ou Inox + façade email noir**, équipé du système d'entraînement moteur «mixte» continu et alternatif sur chaque broche. Livrée avec broches crapaudines (Réf. BCR..., voir options et accessoires p16 à 18).

- rotation «continue» traditionnelle pour la cuisson des poulets entiers rôtis,
- rotation «alternative» pour la cuisson des volailles ouvertes marinées grillées dites «en crapaudine»

**Arrêt de la broche durant 20 secondes face à l'élément chauffant.**

Temps de cuisson accéléré, capacité de cuisson augmentée, qualité de cuisson exceptionnelle, meilleur moelleux = meilleure saveur, opérateur aux risques microbiologiques = sécurité alimentaire.

*STANDARD version Full black enamel finish and stainless steel, equipped with a system of engaging ROTARY / ALTERNATIVE motor. Delivered with "spatchcock chicken" spits (Ref. BCR..., see options and accessories p16 to 18).*

- Continuing driving to cook / roast whole chicken,
- Alternative driving to cook / roast open poultry called «SPATCHCOCK CHICKEN».

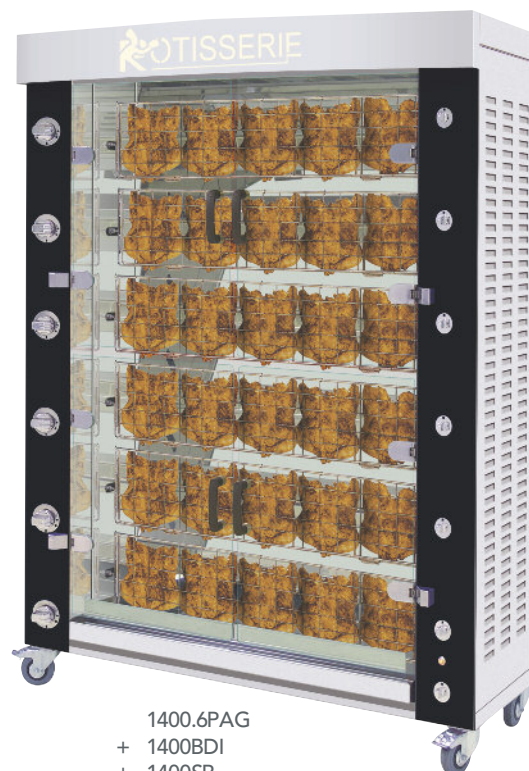
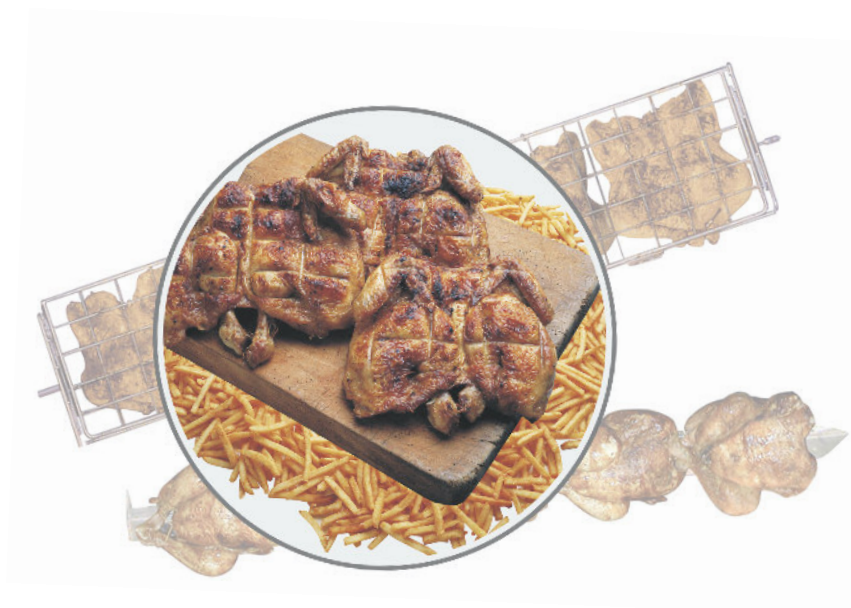
**Spit stops for 20 seconds in front of the heating element.**

*Cooking time accelerated. Production capacity increased, exceptional cooking quality, more tender = more flavor.*



1400.6PAiG  
+ 1400TPS  
+ 1400SR

	● Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids en kg Weight in kg	Réf.	
	● Puis. modèle Gaz Gas model power			Standard	Inox
Rôtissoires Performances "Crapaudine", cuisson mixte alternative & continue <i>Performances rotisseries "Crapaudine", mixte cooking alternative &amp; continuous</i>	40,1 kW tri 39,6 / 0,83 kW mono	1575 x 575 x 1670 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 36/42 <sup>(1)</sup> - 30/36 <sup>(2)</sup>	260	1600.6PAE, PAiE 1600.6PAG, PAiG	
	34,5 kW tri 33 / 0,53 kW mono	1375 x 575 x 1670 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 <sup>(1)</sup> - 24/30 <sup>(2)</sup>	210	1400.6PAE, PAiE 1400.6PAG, PAiG	
	21,6 kW tri 22,5 / 0,53 kW mono	1145 x 575 x 1670 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30 <sup>(1)</sup> - 18/24 <sup>(2)</sup>	150	1160.6PAE, PAiE 1160.6PAG, PAiG	



1400.6PAG  
+ 1400BDI  
+ 1400SR

(1) Capacité pour cuisson continue. *Capacity chickens for continuous cooking.*  
(2) Capacité pour cuisson alternative. *Capacity chickens for alternative cooking.*