



Millenium

1675.8MLE/MSE +i

DESIGN

Travaillée avec un souci de design moderne et raffiné, la gamme «Millenium» permet un rôtissage rapide et soigné.

La gamme «Millenium» répond aux attentes de toutes les catégories de clients.

Son mécanisme pointu vous permettra de servir vos viandes et accompagnements en alliant plaisir et qualité.

CARACTERISTIQUES

- Efficacité énergétique
- Vitrage K-glass
- Moteur indépendant pour chaque broche
- Bac à graisse amovible avec vidange intégrée
- Résistances électriques blindées renforcées
- Eclairage par lampe halogène
- Livrée avec 8 broches Cuissanpics (CUI1675)
- Bandeau lumineux «Rotisserie» pour modèle émail
- Montée sur socle à roulettes





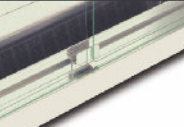



1675.8MLE
Finition émail noir et laiton



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

	Résistances électriques blindées et bridées par tringlerie inox et petites parabolos inox démontables facilement pour le nettoyage.		Bouton d'arrêt d'urgence type «coup de poing» facilement accessible.		Accès facile et protégé au compartiment des connecteurs et composants électriques.
	Commutateurs électriques chromés ou en laiton.		Vitrage K-glass anti-brûlure pour réduction des pertes calorifiques (économie d'énergie).		Double-paroi amovible pour empêcher la pénétration des graisses dans les parties techniques.

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#) disponibles et du [système de cuisson à la ficelle](#).

CUI1675 Broche CUISSANPICS anti-coupures.		BP1675 Broche volailles.		BRC1675 Broche panier.	
BS1675 Broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO1675 Broche rôtis.		BA1675 Broche agneau / cochon de lait.	
BCR1675 Broche «crapaudine».		GSV1675 Grille de stockage des viandes rôties.		PID1675 Plateau inox pour débroschage.	

Vue de face

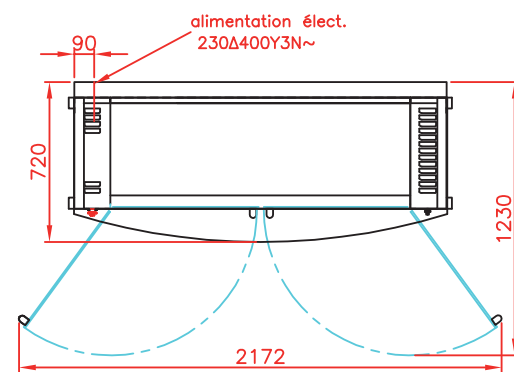
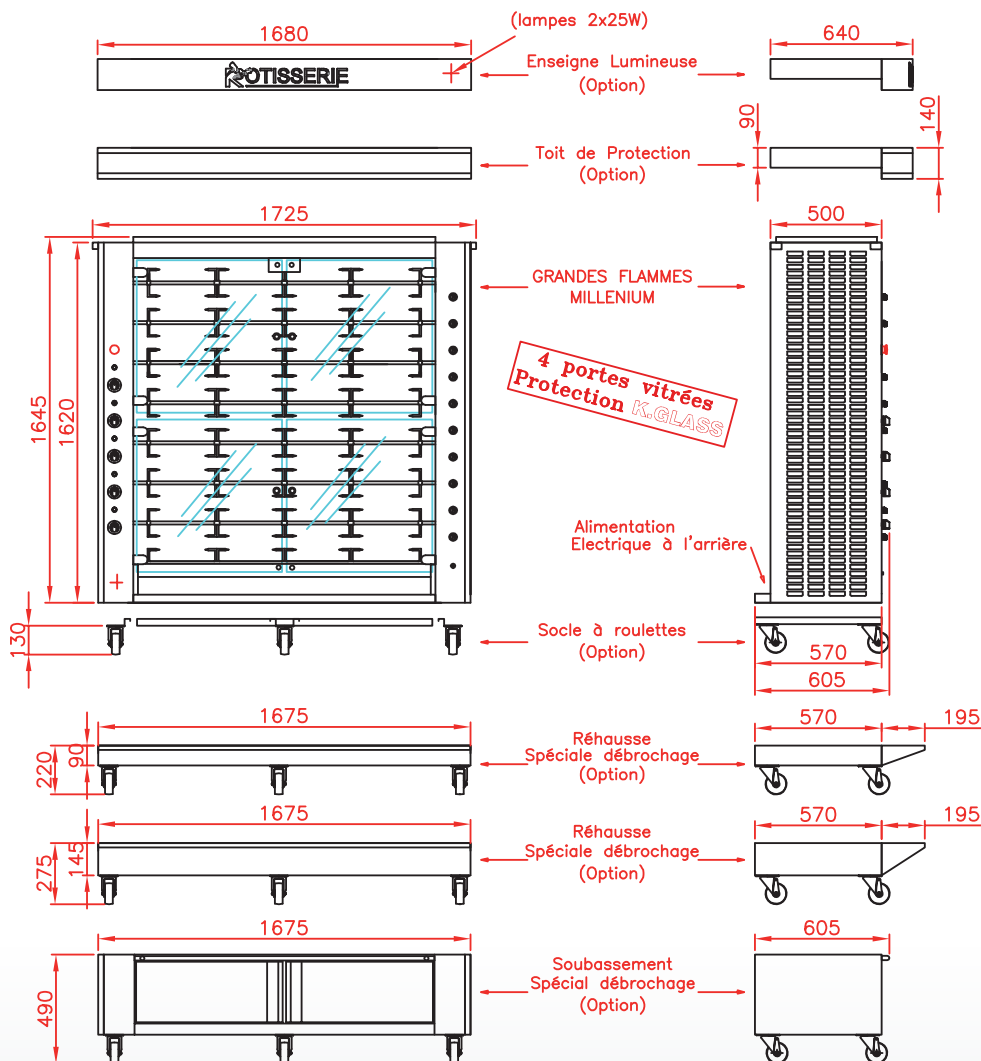
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de côté

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de dessus

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)



1675.8MSE
Finition inox



Révision :
Décembre 2016



SPECIFICATIONS

Capacité	56/64 volailles
Electricité	230 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	38,4 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	350 kg ; 1840 x 1725 x 720 mm
Dégagement	27 cm de chaque côté, 5 cm à l'arrière
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclus)

DISTRIBUTEUR / REVENDEUR

Rotisol S.A.S.

Zone industrielle La Trentaine, Avenue Gustave Eiffel

77507 Chelles cedex - FRANCE

FRANCE :- adv@rotisol.com - Tel : 01 64 21 80 00

EXPORT :- s.bennell@rotisol.com