

Performances

1160.4PE/PiE

DESIGN

Les rôtissoires «Performances» se sont imposées comme des références parmi les professionnels de la grande consommation, répondant à leurs besoins en termes de quantité de production et de robustesse grâce à leurs vitres anti-chaueur et leurs doubles-parois en inox.

Elles offrent de grandes capacités de débit, rapidité et de qualité, associées à une diversité des aliments possibles à faire rôtir.

Ergonomiques, techniques, sûres, les rôtissoires «Performances» représentent un investissement de premier ordre pour optimiser votre commerce.

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 4 broches Cuissanpics (CUI1160)
- Bandeau lumineux «Rotisserie» pour modèle émail
- Montée sur socle à roulettes



1160.4PE

Finition façade en émail noir et inox



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

	Moteurs indépendants réglables en profondeur		Charnières robustes étudiées pour une utilisation intense, avec blocage intégré à l'ouverture et à la fermeture.		Accès facile et protégé au compartiments des connecteurs et composants électriques.
	Résistances électriques blindées et bridées par tringlerie inox et petites paraboles inox démontables facilement pour le nettoyage.		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](#).

CUI1160 Broche CUISSANPICS anti-coupures.		BP1160 broche volailles.		BRC1160 Broche panier.	
BS1160 broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO1160 Broche rôtis.		BA1160 broche agneau / cochon de lait.	
BCR1160 Broche «crapaudine».		DEC Décrocheur de broches.		AT Allume-torche.	

Vue de face

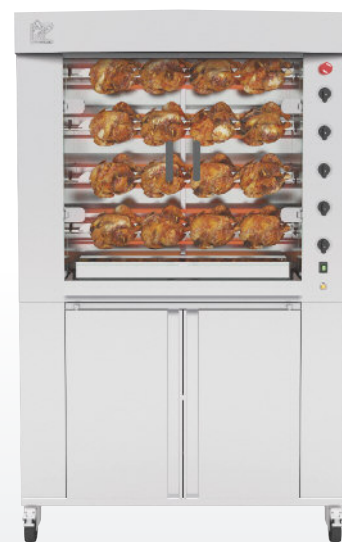
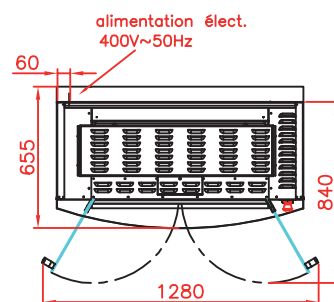
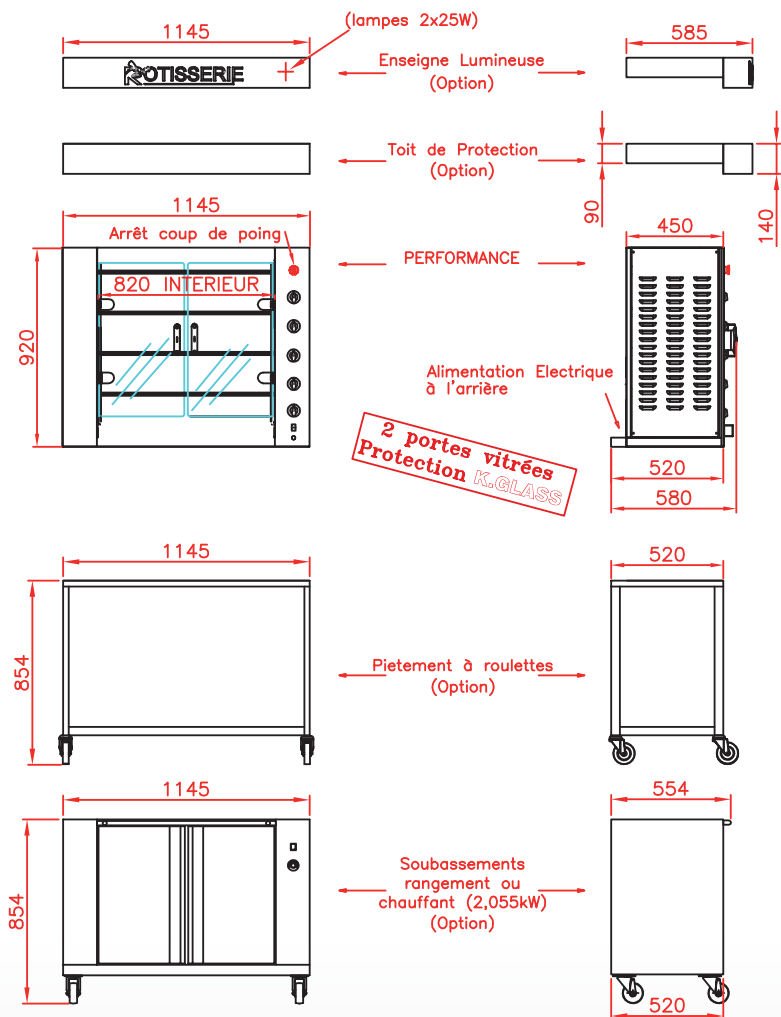
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de côté

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

Vue de dessus

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



1160.4PiE
Finition inox



Révision :
Janvier 2019

SPECIFICATIONS

Capacité	16/20 volailles
Electricité	230 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	13,36 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	170 kg ; 1864 x 1145 x 655 mm
Dégagement	15 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