

### Performances

### 1160.8PE/PiE

#### DESIGN

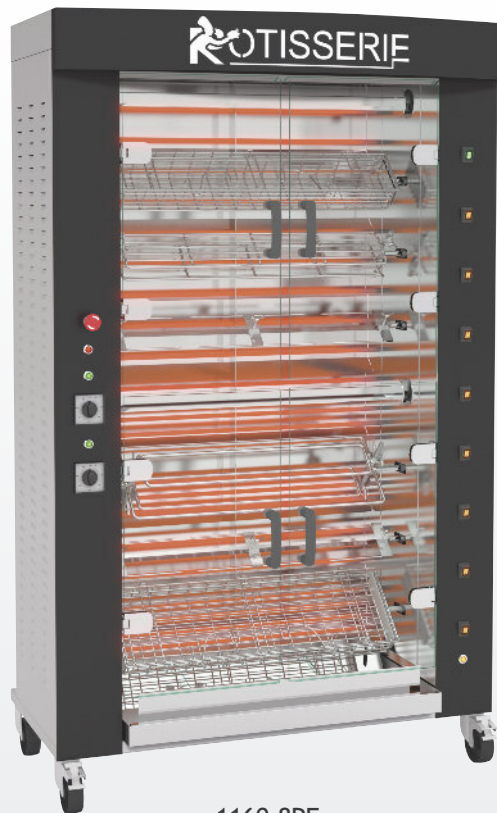
Les rôtissoires «Performances» se sont imposées comme des références parmi les professionnels de la grande consommation, répondant à leurs besoins en termes de quantité de production et de robustesse grâce à leurs vitres anti-chaueur et leurs doubles-parois en inox.

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



1160.8PE

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](#).

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

### Vue de face

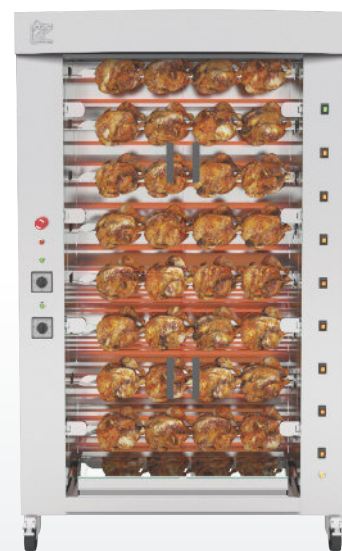
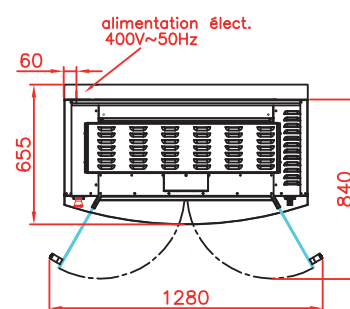
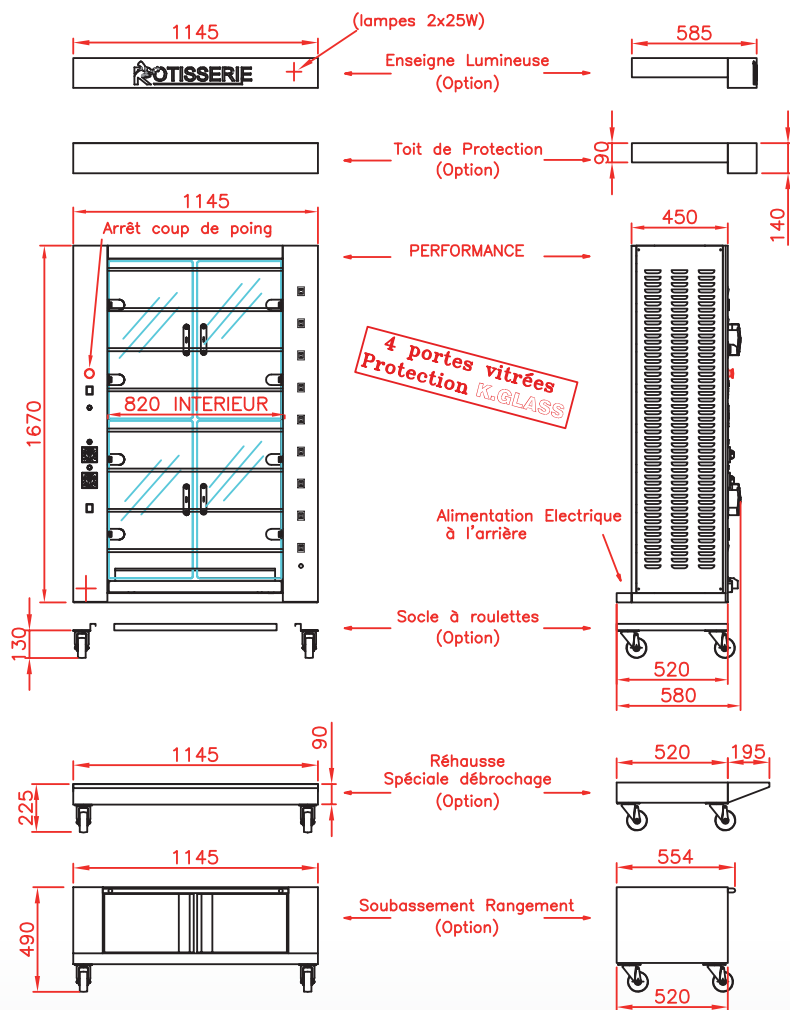
Rôtissoire avec toit (optionnel)  
et socle à roulettes (optionnel)

### Vue de côté

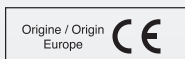
Rôtissoire avec toit (optionnel)  
et socle à roulettes (optionnel)

### Vue de dessus

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



1160.8PiE  
Finition inox



Révision :  
Janvier 2019

## SPECIFICATIONS

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Capacité                    | 32/40 volailles                        |
| Electricité                 | 230 V 50/60 Hz + terre                 |
| Puissance électrique        | 22,59 kW                               |
| Poids et dimensions (HxLxP) | 195 kg ; 1890 x 1145 x 655 mm          |
| Dégagement                  | 10 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](mailto:adv@rotisol.com) - Tel : 01 64 21 80 00

EXPORT :- [s.bennell@rotisol.com](mailto:s.bennell@rotisol.com)