

Performances

1600.8PE/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 (CUI1600)
- Bandeau lumineux «Rotisserie» pour modèle émail
- Montée sur socle à roulettes



1600.8PE

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](#).

CUI1600 Broche CUISSANPICS anti-coupures.		BP1600 broche volailles.		BRC1600 Broche panier.	
BS1600 broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO1600 Broche rôtis.		BA1600 broche agneau / cochon de lait.	
BCR1600 Broche «crapaudine».		DEC Décrocheur de broches.		AT Allume-torche.	

Vue de face

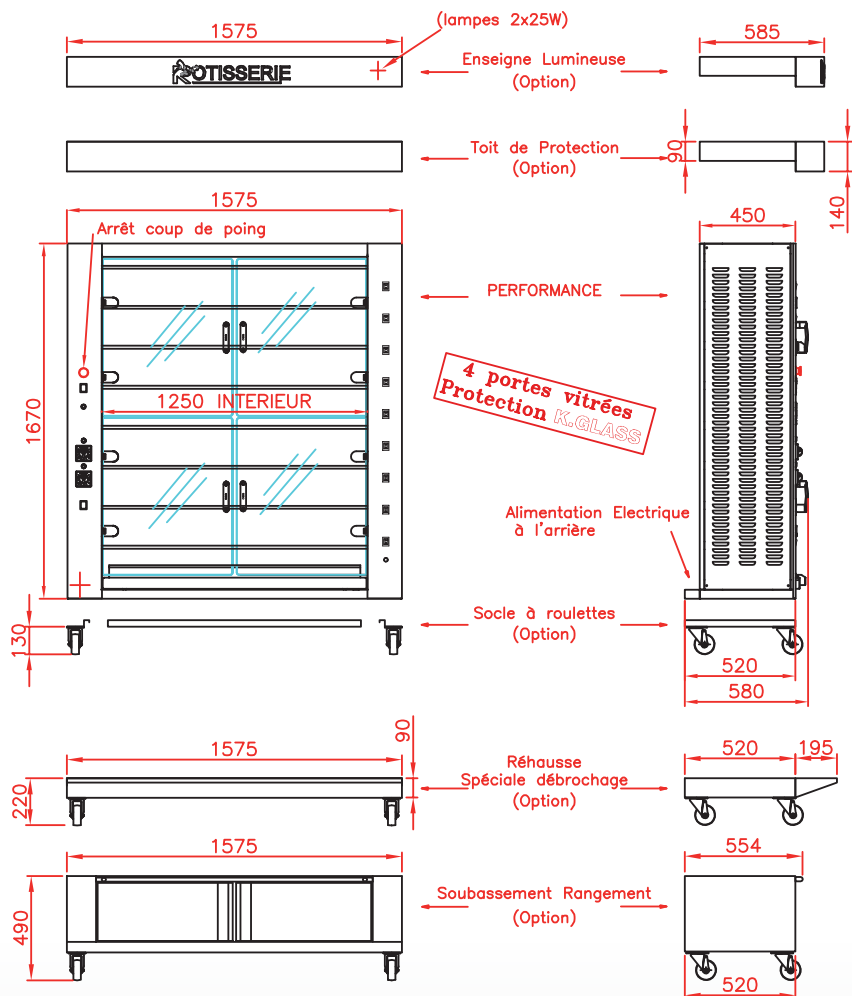
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de côté

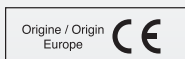
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de dessus

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



1600.8PiE
Finition inox



Révision :
Janvier 2019

SPECIFICATIONS

Capacité	48/56 volailles
Electricité	230 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	42,29 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	295 kg ; 1890 x 1575 x 655 mm
Dégagement	20 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