

MOBILITÉ ET PRATICITÉ

La gamme «Spécial-Marché» a été conçue en réponse aux besoins des commerçants qui pourront bénéficier de ses performances et de sa praticité : poids limité, encombrement minimal et mobilité sont autant d'atouts permettant une appropriation aisée. Ces équipements ergonomiques offrent aux chalands le spectacle attirant et les odeurs appétissantes qu'ils aiment à retrouver sur les marchés ou les étals. Compétitives, solides, les rôtissoires «Spécial-Marché» offriront à leur acquéreurs la satisfaction d'un rendement rapide, dans le respect de la qualité de cuisson.

POULETS GRILLÉS MARINÉS

- 27 chickens marinated in 30 minutes
- One consumption of gas reduced 9 broches = 12KW (gaz)
- Ecombrement réduit grâce à une optimisation des dimensions (peu de profondeur : 450mm)
- Retour sur investissement rapide avec une marge de 4€/volailles sur une saison de 120 jours
- Rentabilisez votre achat dès la première année à partir de 9 volailles/jour

SPATCHCOCK CHICKEN

- 27 chickens in 30 minutes
- Reduced gas consumption 9 spits = 41000 (btu/h)
- Compact design with optimized dimensions (shallow depth: 21 1/8)
- Quick return on investment



RÔTISSOIRE BRASILIA



BRASILIA

The "Spécial-Marché" line was created to fulfill client needs for portability, ease of use and economy while producing delectable roast chickens, meats and vegetables. It is also an excellent choice for roasting in back-of-house. The "Spécial-Marché" presents an attractive show and mouthwatering smells as customers walk by your food truck or stall. Durable, reliable and economical the "Spécial-Marché" provides years of high productivity traditional rotisserie cooking.