



Rôti-Roaster FBP8.520

DESIGN

Les rôtissoires « Rôti-Roaster » permettent aux professionnels une utilisation optimale dans une démarche d'économie d'énergie et de respect de l'environnement puisqu'elles sont entièrement calorifugées. Hautement technologiques mais aisées à l'usage, elles se caractérisent par un refroidissement automatique des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson ainsi qu'un démontage pratique afin de faciliter le nettoyage, tout en satisfaisant aux exigences de fiabilité et de sécurité.

Conscient du poste de dépenses qu'il représente pour ses clients, Rotisol a mis en œuvre un programme d'économie d'énergie sur ses produits électrique. Les écarts de consommation varient de 25 à 40% en comparaison des produits concurrents, pour des performances plus rapides et plus économiques.

CARACTERISTIQUES

- Ecran de commande avec 6 programmes de cuisson. Pré-chauffage, alarme de fin de cuisson et maintien à température (+63 °C)
- Vitre K.GLASS anti-brûlures et anti-rayonnement pour des gains énergétiques (accélérateur de cuisson), montée sur un joint silicone démontable
- Double vitrage bombé anti-brûlure
- Bac de réception des jus amovible avec robinet de vidange
- 2 éclairages protégés par un verre vitrocéramique
- Axe central planétaire démontable
- Livrée avec 8 balancelles à volailles (BALD520)
- Options : Bandeau avec enseigne lumineuse « Rôtisserie », finition couleur époxy au choix ou tout inox

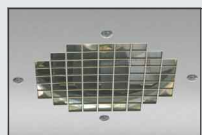


FBP8.520



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.



Rôtissoire à air pulsé avec système de refroidissement automatique des turbines après cuisson.






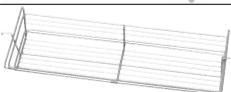
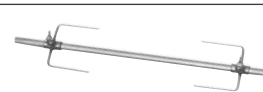

Joint en silicone pour étanchéité de la porte à la fermeture.



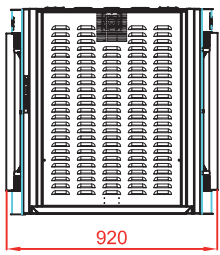
Platine de contrôle avec 6 programmes de cuisson. Affichage et programmation des paramètres de cuisson : temps et température.

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#) disponibles.

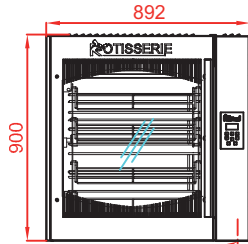
| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
| BALD520 Balancelle standard pour volailles. |  | BV520 Broche à volailles. |  | BCRA520 Balancelle à poulets grillés en crapaudine. |  |
| BAP520 Balancelle à petites pièces. |  | BAB520 Balancelle à grosses pièces. |  | PD520 Plateau de dessus. |  |

Vue de côté



920

Vue de face



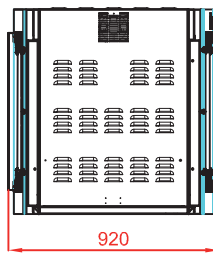
900

892

Alimentation élect.
230Δ400Y3N~

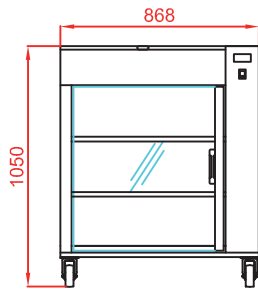
ROTI-ROASTER

Vue de côté



920

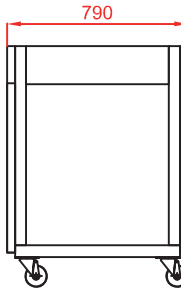
Vitre protection
K.G.LASS



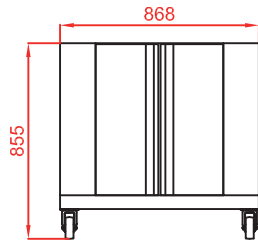
1050

868

Soubassement
chauffant
(1,055kW)
(Option)



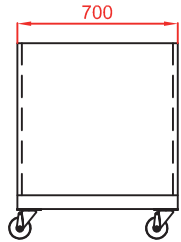
790



855

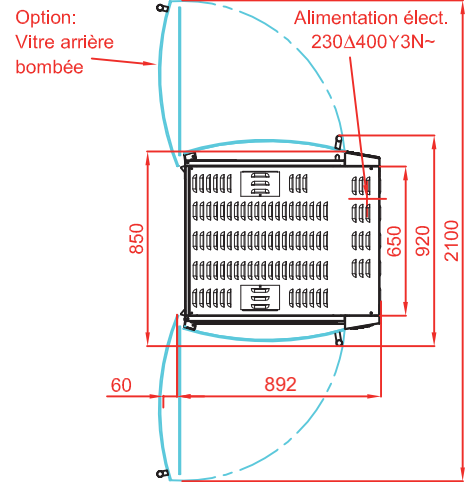
868

Meuble
support
(Option)



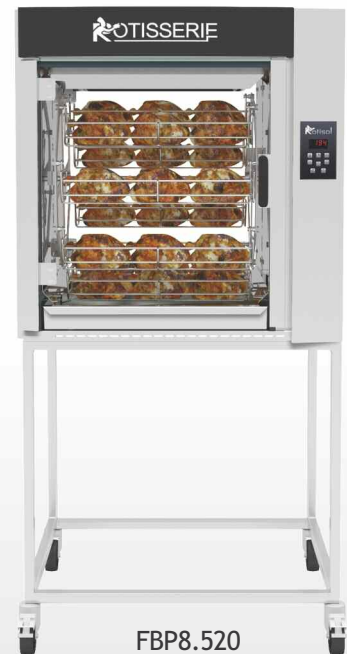
700

Vue de dessus



Option:
Vitre arrière
bombée

Alimentation élect.
230Δ400Y3N~



FBP8.520



Origine / Origin
Europe



Révision :
Octobre 2020

SPECIFICATIONS

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Capacité poulets rotis | 24/32 volailles, 8 balancelles |
| Capacité poulets en crapaudine | 20 volailles, 4 balancelles |
| Electricité | 400 V 50/60 Hz + terre |
| Puissance électrique | 6,5 kW |
| Poids et dimensions (HxLxP*) | 228 kg ; 1950 x 892 x 920 mm |
| Garantie | 1 an sur pièces (vitrage exclus) |

* avec socle ou soubassement (optionnel)

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