



Rôti-Roaster FBPP16.720

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 16 balancelles à volailles (BALD720).
- Options : Bandeau avec enseigne lumineuse « Rôtisserie », finition couleur époxy au choix ou tout inox.

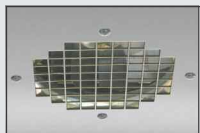


FBPP16.720



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.



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






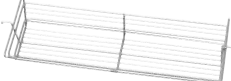


Joint en silicone pour étanchéité de la porte à la fermeture.



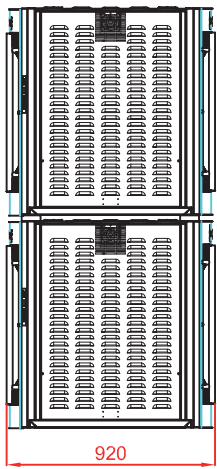
Platine de contrôle avec 6 programmes de cuisson. Affichage et programmation des paramètres de cuisson : temps et température.

ACCESSOIRES

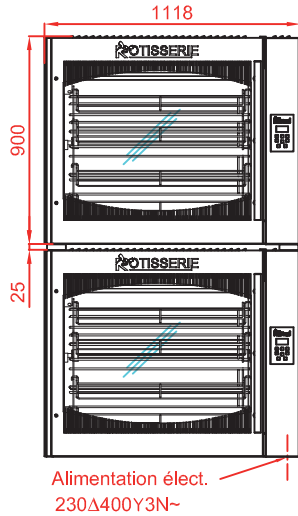
De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#) disponibles.

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
| BALD720 Balancelle standard pour volailles. |  | BV720 Broche à volailles. |  | BCRA720 Balancelle à poulets grillés en crapaudine. |  |
| BAP720 Balancelle à petites pièces. |  | BAB720 Balancelle à grosses pièces. |  | PD720 Plateau de dessus. |  |

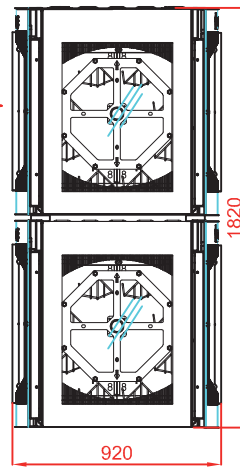
Vue de côté



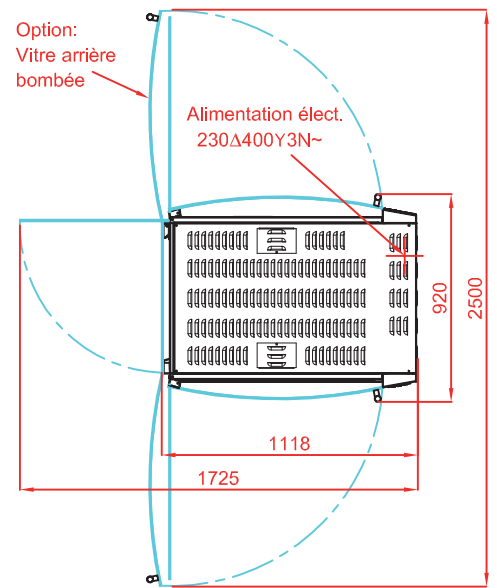
Vue de face



Vue de côté



Vue de dessus



Vitre protection
K.G.LASS



FBPP16.720



Origine / Origin
Europe

Révision :
Octobre 2020

SPECIFICATIONS

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Capacité poulets rotis | 64/80 volailles, 16 balancelles |
| Capacité poulets en crapaudine | 56 volailles, 8 balancelles |
| Electricité | 400 V 50/60 Hz + terre |
| Puissance électrique | 19 kW |
| Poids et dimensions (HxLxP*) | 428 kg ; 1950 x 1118 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