



## Rôti-Roaster FBPP8.520

### 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.

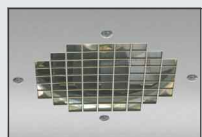


FBPP8.520



### DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.



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






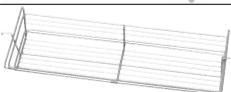
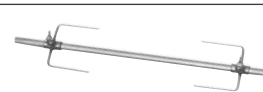

Joint en silicone pour étanchéité de la porte à la fermeture.



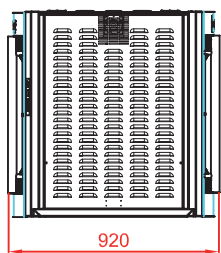
Platine de contrôle avec 6 programmes de cuisson. Affichage et programmation des paramètres de cuisson : temps et température.

### ACCESSOIRES

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

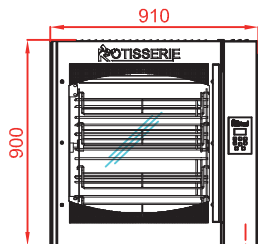
<b>BALD520</b> Balancelle standard pour volailles.		<b>BV520</b> Broche à volailles.		<b>BCRA520</b> Balancelle à poulets grillés en crapaudine.	
<b>BAP520</b> Balancelle à petites pièces.		<b>BAB520</b> Balancelle à grosses pièces.		<b>PD520</b> Plateau de dessus.	

Vue de côté



920

Vue de face

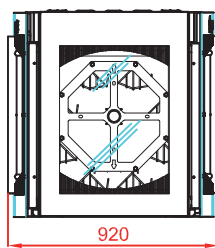


910

900

Alimentation élect.  
230Δ400Y3N~

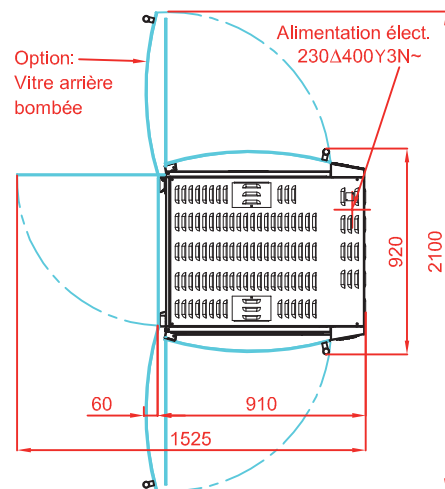
Vue de côté



920

ROTI-ROASTER

Vue de dessus



Alimentation élect.  
230Δ400Y3N~

Option:  
Vitre arrière  
bombée

2100

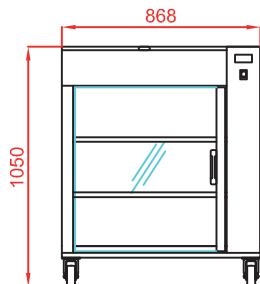
920

60

910

1525

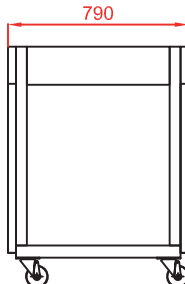
Vitre protection  
K.G.LASS



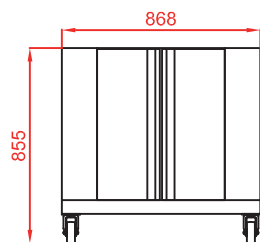
868

1050

Soubassement  
chauffant  
(1,055kW)  
(Option)



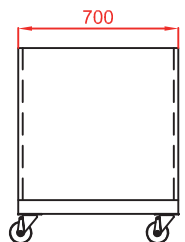
790



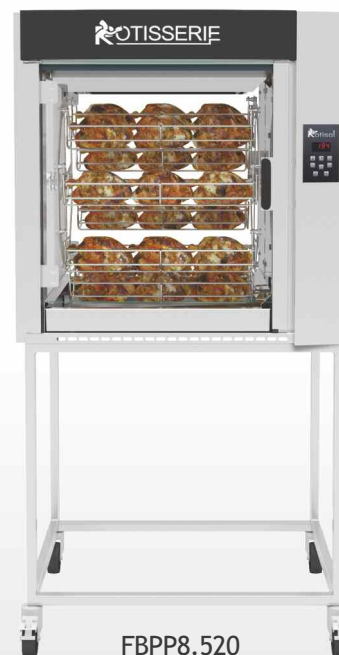
868

865

Meuble  
support  
(Option)



700



FBPP8.520



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	7,5 kW
Poids et dimensions (HxLxP*)	245 kg ; 1950 x 910 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](mailto:adv@rotisol.com) - Tel : 01 64 21 80 00

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