



Star-Clean SC5.520

DESIGN

Depuis de nombreuses années les rôtissoires «Star-Clean» se sont imposées comme des références chez les professionnels de la grande distribution, répondant à leurs besoins en termes de quantité de production et de robustesse grâce à leurs capacités de débit, rapidité et qualité.

Faciles d'usage, modernes et élégantes, leur éclairage intérieur renforcera la présentation de vos divers produits cuits (volailles grosses et petites pièces, légumes etc...).

Grâce à son système d'aide au nettoyage : injection de vapeur pour ramollir les graisses + douchette haute pression à eau adoucie Brita pour un nettoyage sans trace + sachets de récupération des graisses disposés dans le bac à graisse mobile pour leur élimination, la «Star-Clean» deviendra vite le meilleur atout de votre espace cuisson.

CARACTERISTIQUES

- Efficacité énergétique
- Double vitrage K-glass
- Bac à jus intégré avec vanne de vidange
- Ecran électronique digital
- Préchauffage automatique à la mise en service
- Programme vapeur (aide au nettoyage), prévoir alimentation en eau adoucie
- 6 programmes de cuisson
- Eclairage par lampe halogène
- Livrée avec 5 balancelles (BALSC520)



SC5.520



DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités.

	Joint en silicone pour étanchéité de la porte à la fermeture.		Récupération et élimination aisée des graisses de cuisson à l'aide de sachets à disposer dans le bac à graisse mobile.		Chaleur diffusée par turbine pour une répartition homogène de la température dans la chambre de cuisson.
	Nettoyage assisté grâce à l'utilisation d'un programme d'injection de vapeur pour ramollissement des graisses de cuisson.		Douchette haute pression pour un nettoyage précis.		Rinçage sans trace grâce à l'utilisation d'eau adoucie par cartouche Brita.

ACCESSOIRES

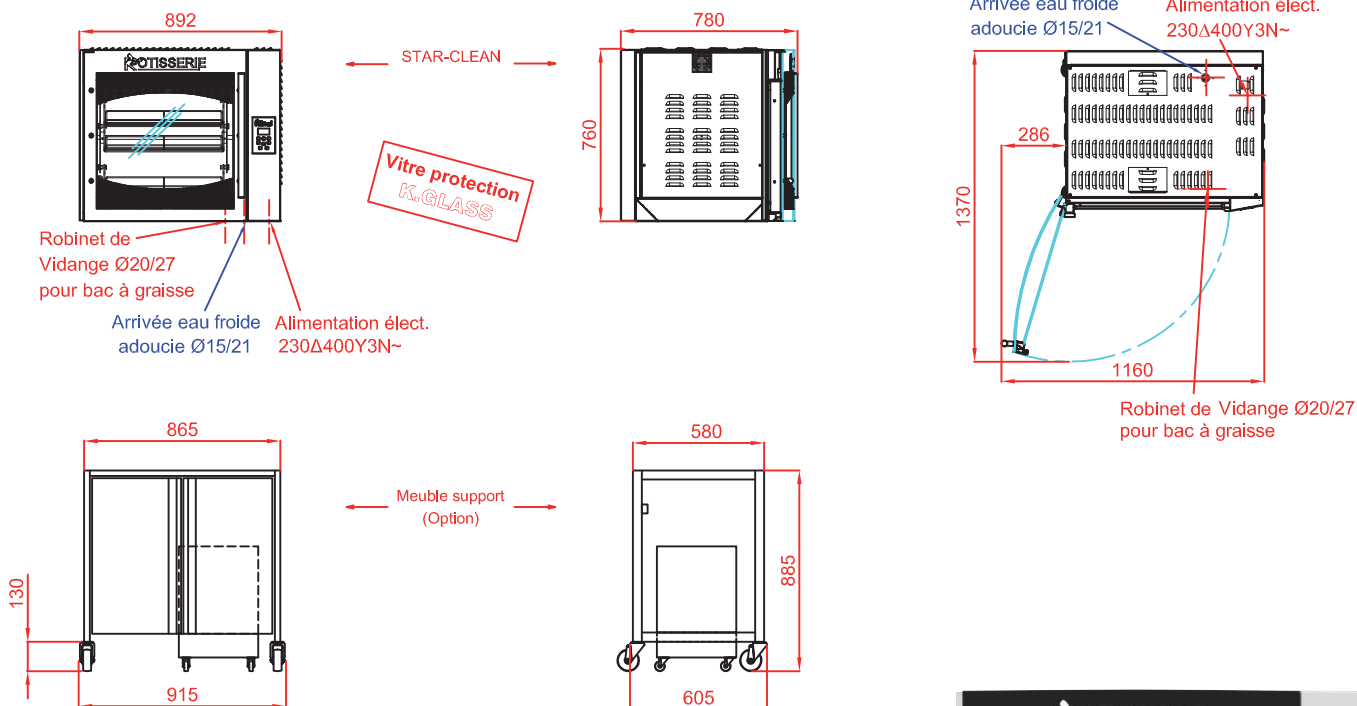
De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#).

BALSC520 Balancelle à volailles.		BAB520 Broche à grosses pièces.		SC.PIED 4 Pieds réglables pour installation sur meuble neutre	
PDSC520 Plateau de cuisson pour balancelles BALSC		BPDT520 Bac pour pommes de terre, légumes.		CAP5.520 Capteur de graisse avec filtre à charbons.	

Vue de face

Vue de côté

Vue de dessus



Pour un rinçage sans traces Rotisol utilise les adoucisseurs d'eau et accessoires Brita

Option :
2 étagères et tablette amovible

Origine / Origin Europe

Révision :
Septembre 2020

SPECIFICATIONS

Capacité poulets rotis	15/20 volailles, 5 balancelles
Electricité	400 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	5,8 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	195 kg ; 1645 x 892 x 780 mm
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclus)

* avec socle ou soubassement (optionnel)



SC5.520



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