

ROTISSOIRES A BALANCELLES

INNOVATION

COSMOS



- + Rôtissoire panoramique sur 4 cotés avec vitres bombées coulissantes
- + Consommation d'énergie abaissée de -40% !
- + Temps de cuisson : 1 heure pour pièces jusqu'à 1,6 kg !

- **Système de chauffe BREVETE M.A.P. :**
 - résistances en position centrale pour cuire rapidement de manière homogène,
 - consommation d'énergie : - 50% par rapport à une rôtissoire classique,
 - baisse de la chaleur émise par les parois extérieures de la rôtissoire.
- **Construction tout inox.**
- 5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- **Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques coulissantes.**
- Plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade.
- Tablette de service coulissante.
- Toit inox escamotable.
- **Filtre inox piégeant les graisses.**
- **Eclairage quartz intensif 2000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS	€ HT
COSMOS	5	25 (1,6 kg)	690 mm	1160 x 730 x 950	8,6 kW / 13,1 A	135 kg	
COSMOS SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				1160 x 730 x 1760 mm		158 kg	

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

Epoxy RAL	
9005	Standard
6026	
5010	
3003	

OPTIONS	€ HT
Balancelle supplémentaire COSMOS	
Plateau traiteur COSMOS	
Filtre inox supplémentaire	