

ROTISSOIRES AVEC NETTOYAGE ASSISTÉ

EURO GRILL 5



- + Rôtissoire avec nettoyage assisté vapeur : gain de temps.
- + Portes doubles vitrages à surfaces froides

- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 5 balancelles en fils inox.
- Capacité de cuisson en 6 heures : 75 volailles de 1,5 kg (15 volailles / heure + chargements / déchargements).
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt des balancelles par bouton.
- **Cuisson par convection thermique.**
- Régulation sensitive avec 48 programmes personnalisables.
- **Nettoyage assisté par programme vapeur en fin de cuisson.**
- Eclairage intérieur par lampes halogène.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 400 V (3P+N+T), câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en **eau impérativement adoucie** : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange dans bac inox positionné dans la rôtissoire.



REGULATION SENSITIVE



NETTOYAGE ASSISTÉ



PORTES DOUBLE VITRAGE

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
EURO GRILL 5	5	15 volailles (1,5 kg) par heure	834 x 720 x 942	5,9 kW / 9 A	120 kg
EURO GRILL 5 + CHASSIS ROULETTES	5		834 x 720 x 1690	5,9 kW / 9 A	145 kg



OPTIONS

- Balancelle supplémentaire pour EURO GRILL 5
- Plateau traiteur EURO GRILL 5
- Hotte autonome à charbon actif (p. 853 x h. 372 mm)
- Filtres à charbon actif de recharge (carton de 5)