

NOUVEAUTÉ

ROTOISSOIRES AVEC NETTOYAGE ASSISTÉ

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

- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 7 balancelles en fils inox.
- Capacité de cuisson en 6 heures : 175 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.

EURO GRILL 7



SOMMAIRE



REGULATION SENSITIVE



NETTOYAGE ASSISTÉ



PLACARD INOX A ROULETTES

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
EURO GRILL 7	7	35 volailles (1,5 kg) par heure	995 x 840 x 1090	9,8 kW / 14,9 A	175 kg
EURO GRILL 7 + CHASSIS ROULETTES	7		995 x 840 x 1800	9,8 kW / 14,9 A	210 kg

OPTIONS

- Balancelle supplémentaire pour EURO GRILL 7
- Plateau traiteur EURO GRILL 7
- Hotte autonome à charbon actif (p. 966 x h. 370 mm)
- Filtres à charbon actif de rechange (carton de 5)
- Placard inox en remplacement du châssis à roulettes



Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51