



ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

- + Vision spectaculaire et panoramique sur vos cuissons
- + Qualité / rapidité de cuisson exceptionnelle

- **Construction tout inox.**
- Vitres bombées panoramiques.
- 4, 6 ou 8 **RAPID'BROCHE®** équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- **Un moteur par broche.**
- **3 positions de cuisson.**
- Grand tiroir de stockage pour cuissons et pommes de terre.
- Tablette de service coulissante.
- Filtre et toit inox piégeant les graisses.
- Système de chauffe par radiant gaz puissant.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- Economie grâce à la restitution parfaite de la chaleur.
- Qualité de cuisson exceptionnelle.
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

Contrôlé par
CERTIgaz



MAGMA GAZ



SOMMAIRE

MODELE	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MAGMA 4 RAPID'BROCHE®	24	1320 x 600 x 1060	930 mm	22 kW	140 kg
MAGMA 6 RAPID'BROCHE®	36	1320 x 600 x 1400		33 kW	190 kg
MAGMA 8 RAPID'BROCHE®	48	1320 x 600 x 1800		44 kW	250 kg

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

MODELE	Dimensions châssis ou meuble bas			Châssis avec étagère basse sur roulettes	Meuble bas accès par l'arrière sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur* (*Hauteur spécifique sur demande)		
MAGMA 4	1320	670	+ 720	✓	✓
MAGMA 6	1320	670	+ 720	✓	✓
MAGMA 8	1320	670	+ 280	✓	-

OPTIONS
* supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Protection inox pour radiant, idéal pour le nettoyage
Filtre inox supplémentaire

Emaillage RAL		
3003		Standard
6026		✓
5010		✓
9005		✓

Epoxy RAL		
3003		Standard
6026		✓
5010		✓
9005		✓

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