

**FABRICANT**

Hachoirs réfrigérés  
Rôtissoires  
Matériels pour rôtisseries  
Vitrines réfrigérées  
Vitrines chaudes

**IMPORTATEUR**

Trancheurs  
Machines sous vide  
Scies à os  
Poussoirs électriques  
Mélangeurs  
etc...

# ROTISSOIRES A BROCHES M.A.P. TYPE

# MAPE.

ZAC Le Bois Cerdon - 11 bis rue Le Bois Cerdon - 94 460 VALENTON

Tél : + 33 (0)1 43 82 51 51 / Fax : +33 (0)1 43 82 16 00 - Site Internet : [www.maprod.fr](http://www.maprod.fr) - e-mail : [contact@maprod.fr](mailto:contact@maprod.fr)  
SAS au capital de 172 000 € - R.C.S. CRETEIL 328 117 544 - N° TVA FR 39 328 117 544

## INDICACIONES GENERALES

Para la instalación del aparato deberá seguir las instrucciones y requerimientos de la compañía suministradora y en cualquier caso recabar los servicios de un técnico autorizado para llevar a cabo la instalación.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El asador está construido en acero inoxidable AISI 304, en las partes que tienen contacto con los alimentos y con acero vitrificado o tratado en aquellas partes que sirven de separación, soportes o tapas de los diferentes mecanismos y envolvente general. En todos los modelos de asador a gas MCM se encuentran básicamente los siguientes elementos (Fig. 1):

- a) Estructura con zócalo o sin zócalo
- b) Transmisión
- c) Equipo eléctrico de mando
- d) Equipo de gas
- e) Puertas
- f) Accesorios

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Pour installer votre rôtissoire, suivre les instructions et les normes de la compagnie électrique et faire appel à un technicien agréé pour effectuer l'installation.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La rôtissoire est fabriquée en acier inox AISI 304, pour les parties qui sont en contact avec les aliments et en acier vitrifié ou traité pour les séparations, les supports ou les couvercles des divers mécanismes et l'habillage. Tous les modèles de rôtissoire à gaz MCM comportent les éléments suivants (Fig. 1):

- a) Châssis avec ou sans socle.
- b) Transmission
- c) Équipement de commande électrique
- d) Équipement de gaz
- e) Portes
- f) Accessoires

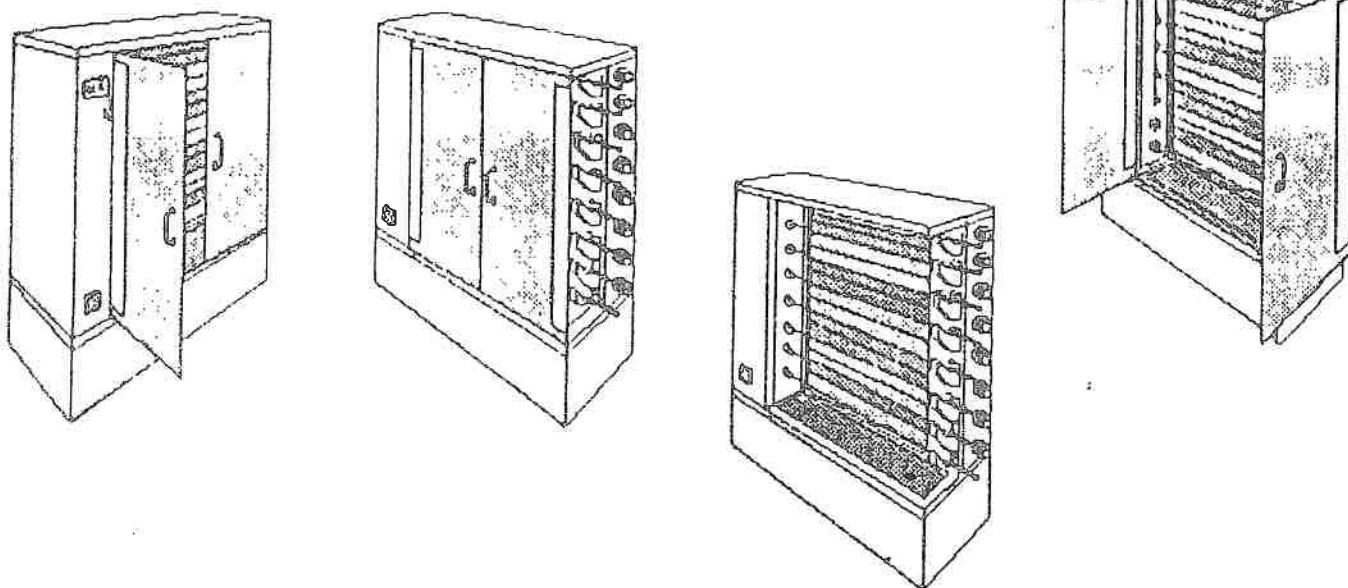


Figura 1

## Estructura

Esta es la parte destinada a soportar todos los elementos de que se compone su asador. En los modelos EG y EE, la altura de la estructura depende del número de quemadores, ya que estos se sitúan unos encima de otros a una distancia de 180 mm, debiéndose añadir a la altura total la del zócalo inferior. Los modelos EGD y EED, conservan la misma altura que sus correspondientes modelos EG pero con un fondo mayor, de 180 mm, para poder colocar las espadas en precocción. (Separación entre filas de espadas, 180mm.). Los modelos 3EG y 4EG son de sobremesa y carecen de zócalo.

## Transmisión

Su aparato cuenta con una transmisión por cadena destinada a hacer girar todas las espadas sincrónicamente de forma que se consiga un calentamiento uniforme en toda la masa de las piezas de carne a asar. La velocidad de giro prefijada óptima para el perfecto asado es de 4,5 r.p.m. y el motorreductor permite un par máximo de arrastre continuo de 81,9 da N cm.

La transmisión se ubica, en la parte izquierda (según Vd. lo mira) de su asador con el motor situado en la parte inferior y encima de la base, en esta misma columna frontal, se sitúa también el interruptor de arranque - Paro con luz indicadora de "marcha"

## Châssis

C'est cette partie qui supporte tous les éléments dont se compose votre rôti-soleil. Sur les modèles EG et EE, sa hauteur dépend du nombre de brûleurs, puisqu'ils se situent les uns au dessus des autres à une distance de 180 mm, la hauteur du socle devant être ajoutée à la hauteur totale. Les modèles EGD et EED, conservent la même hauteur que sur modèles correspondants EG, mais avec une profondeur plus grande, de 180 mm, destinée à placer les broches en pré-cuisson. Les modèles 3EG et 4EG sont des modèles conçus pour reposer sur une paillasse et n'ont pas de socle.

## Transmission

Votre appareil est pourvu d'une transmission par chaîne destinée à entraîner toutes les broches de façon synchrone, pour obtenir un chauffage uniformément réparti sur toute la masse des pièces de viande à rôtir. La vitesse de rotation pré-déterminée optimale pour un rôti parfait est de 4,5 t.p.m. et le moto-réducteur autorise un couple d'entraînement continu de 81,9 da Ncm.

Le mécanisme de transmission est situé sur la partie gauche de votre rôti-soleil (vue de face), le moteur se trouvant sur la partie inférieure et sur la base. Dans cette même colonne frontale se trouve aussi le bouton "Marche - Arrêt" avec voyant de "marche".

## Equipo eléctrico de mando

Consta de un motorreductor y un interruptor de mando luminoso, situado en la parte inferior izquierda del aparato (Fig.2). La tensión nominal del equipo es de 220 / 230 voltios a la frecuencia de 50 Hz.

¡Compruebe que el indicador luminoso funciona correctamente. En caso contrario, sustitúyalo!

## Système électrique de commande

Il est composé d'un moto-réducteur et d'un interrupteur de commande lumineux, situé sur la partie inférieure gauche de l'appareil (Fig. 2). La tension nominale de l'appareil est de 220/230 volts pour une fréquence de 50 Hz.

Vérifiez que le voyant fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le immédiatement!

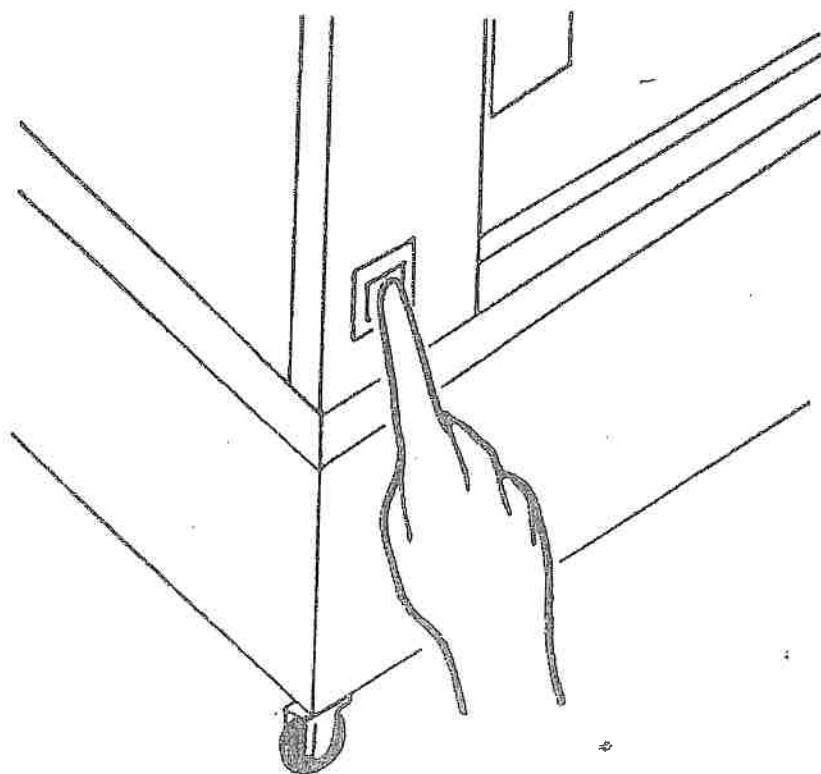


Figura 2

## Puertas

Su asador cuenta con dos hojas de cristal templado, dotadas con unas asas de material aislante. Los cristales están montados en la parte frontal de su asador, sus funciones son las de protegerle del calor durante el funcionamiento de su asador así como de proteger al asado de agentes externos y malos sabores.

Manteniéndolos cerrados mejorará la cocción de las carnes, realizará más rápidamente los asados y ahorrará notablemente en el consumo de energía. Mantenga los cristales siempre limpios y compruebe siempre antes de cada operación que estos están secos (Fig.3) !No se debe mantener ningún radiador encendido con las puertas del asador cerradas, sin que haya carnes asándose en la espada correspondiente! ¡La radiación de calor directa sobre los cristales de las puertas podría causar su estallido en pocos minutos!.

## Portes

Votre rôtissoire est munie de deux vitres en verre trempé pourvues de deux poignées en matériau isolant. Les vitres sont montées sur la partie frontale de votre rôtissoire; elles ont pour fonction de protéger de la chaleur lorsque l'appareil fonctionne tout en protégeant aussi les pièces à rôtir contre tout agent externe et tout mauvais goût.

En position fermée, elles améliorent la cuisson des viandes, permettent une réalisation plus rapide et représentent une notable économie d'énergie. Conservez toujours les vitres dans un parfait état de propreté et vérifiez qu'elles sont sèches avant chaque opération (Fig. 3). Attention! Ne jamais garder une broche éclairée à vide lorsque les portes de la rôtissoire sont fermées! Il suffirait de quelques minutes pour que le rayonnement direct de chaleur sur les vitres des portes les fasse éclater!

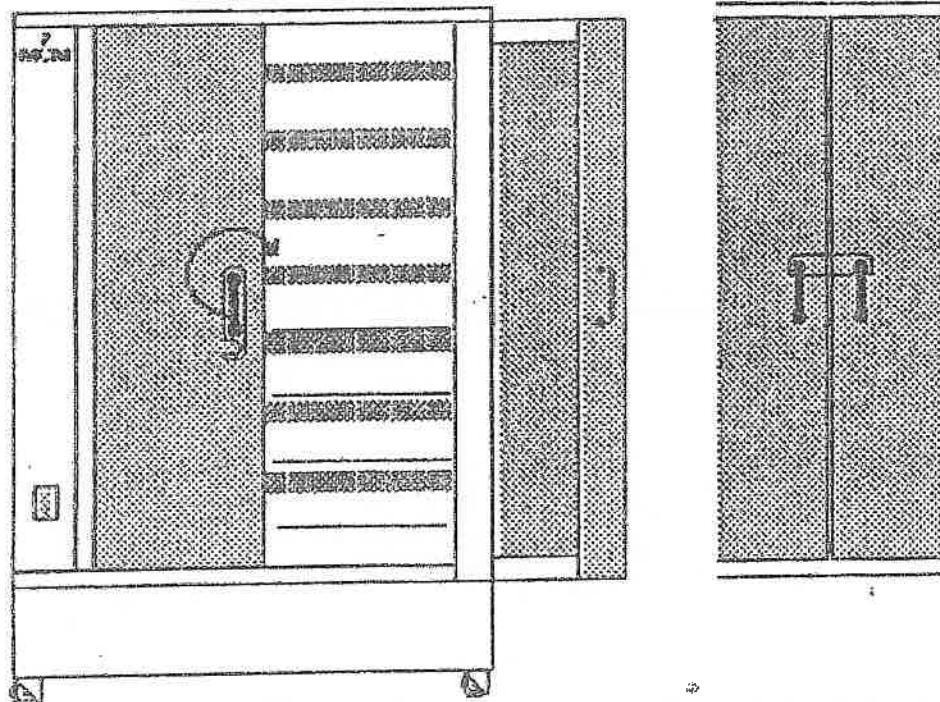


Figura 3

## Accesarios

Su asador va equipado con una serie de elementos accesorios estos son las espadas con sus pinchos de arrastre, el gancho para extraer las espadas y la bandeja.

### a) Espadas:

Su función es fijar mediante los pinchos las carnes a asar. Las espadas tienen sección cuadrada de forma que introducidas en los bujes de arrastre de la transmisión hacen de chaveta girando con ellos. Las espadas van dotadas de una empuñadura de material aislante para evitar quemaduras. El número de espadas varía según el modelo de asador escogido.

### b) Bandeja:

Está situada debajo de las espadas, en la parte inferior de la propia cámara de asado y su función es recoger los jugos que el asado suelta. Recuerde siempre limpiar el contenido de la bandeja entre asado y asado.

## Accessoires

Votre rôtissoire est équipée d'une série d'accessoires: les broches et leurs griffes d'entraînement, le crochet permettant de retirer les broches et la lèchefrite.

### a) Les broches

Elles fixent les viandes à griller, grâce aux crochets. Leur section est carrée, de sorte que, une fois introduites dans les moyeux d'entraînement, elles puissent jouer le rôle de clavette et tournent avec eux. Les broches sont dotées d'une poignée en matériau isolant pour éviter toute brûlure. Le nombre des broches varie en fonction du modèle de rôtissoire.

### b) La lèchefrite

Elle se trouve sous les broches, dans la partie inférieure de la chambre de cuisson, de façon à recueillir les jus de cuisson.

Toujours nettoyer la lèchefrite entre chaque séance de cuisson!

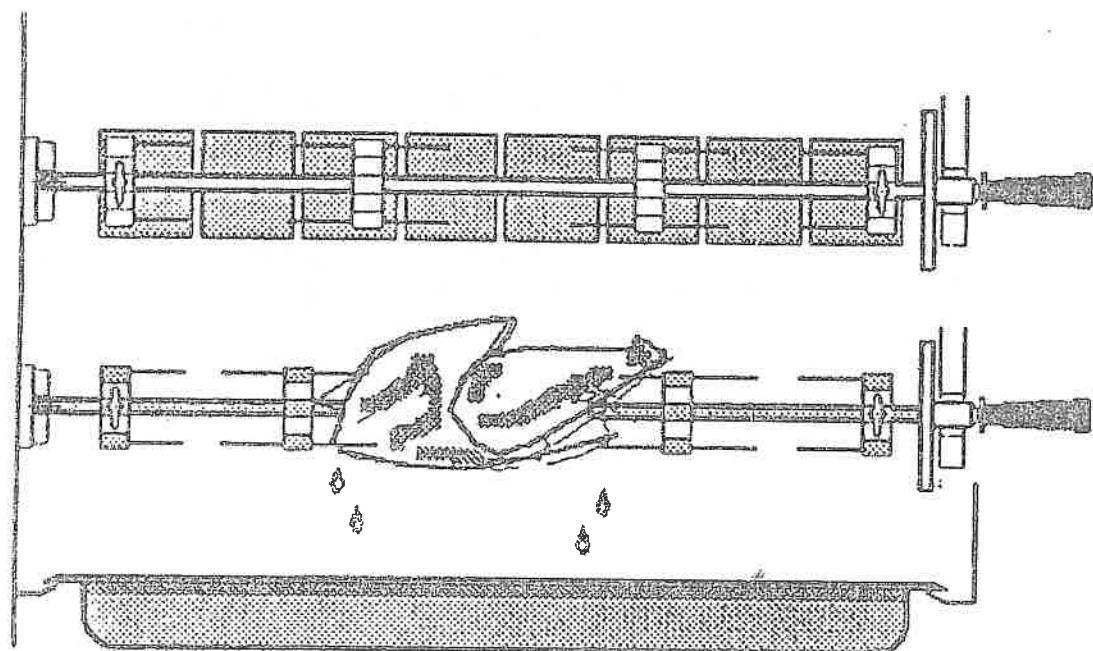


Figura 4

## PUESTA EN MARCHA

### Espacio ocupado.

Su asador requiere para su correcta instalación un espacio mínimo como el indicado en la figura inferior (Fig.5). En el caso de que Vd. desee instalar el asador en interiores, deberá realizar la instalación de acuerdo con la normativa de seguridad vigente en su localidad y en cualquier caso deberá instalar una campana extractora de humos con el fin de evitar daños en el techo y deterioros producidos por el calor los humos y las grasas desprendidas por la cocción.

## MISE EN SERVICE

### Emplacement

Pour vous donner toutes satisfactions, votre rôtissoire exige un espace minimum équivalent à celui indiqué sur la figure ci-dessous (fig. 5). Si vous désirez l'installer en intérieur, votre installation devra répondre aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays; en tout cas, vous devrez installer une hotte aspirante pour éviter tout dommage au plafond et les détériorations qu'entraînerait la chaleur, les vapeurs et les graisses dégagées par la cuisson.

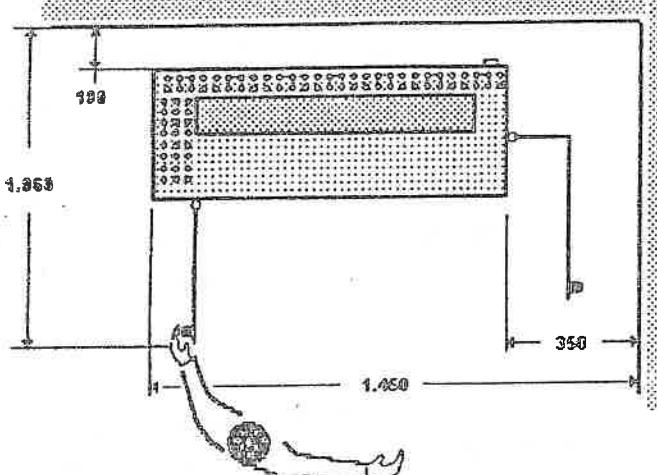
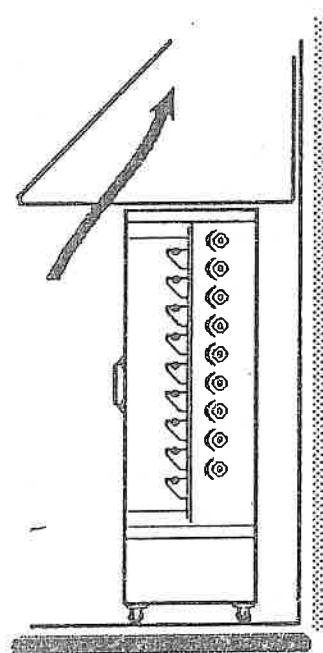


Figura 5



### Equipo de gas.

Su asador consta de un equipo de gas, que está compuesto, según el modelo desde un sólo quemador hasta un máximo de ocho. Éste está provisto de una válvula de seguridad y termopar incluido, todos los modelos con equipo de gas están preparados para funcionar con gas butano, propano y con gas natural y de acuerdo con la normativa legal de cada país.

La entrada de gas al aparato se efectua por una conexión roscada a 3/4" BSP a la que se pueden aplicar diferentes tipos de toma para el gas.

### Equipement en gaz.

Votre rôtissoire comporte un équipement de gaz, composé, suivant les modèles, de un à huit brûleurs maximum. Il est pourvu d'une soupape de sécurité et d'un couple thermoélectrique incorporé. Tous les modèles équipés au gaz sont prévus pour fonctionner au gaz butane, propane et gaz naturel, suivant la norme en vigueur dans chaque pays. L'alimentation en gaz est faite par branchement fileté à 3/4 B.S.P. auquel peuvent être ajoutés plusieurs types de prises de gaz.

## Cambio del tipo de gas.

¡Esta operación sólo la puede realizar un técnico acreditado para ello!

En el caso de que usted desee cambiar el tipo de gas para el que estaba inicialmente calibrado el aparato, deberá realizar lo siguiente (Fig. 6A):

- a) Asegurese de que el paso de gas al asador se encuentra cerrado.
- b) Extraiga los mandos de los grifos tirando de ellos hacia afuera (nº 7).
- c) Extraiga la tapa de mandos, aflojando los tornillos que la fijan.
- d) Saque el tubo que en la figura está indicado con el nº 5, aflojando las tuercas nº 1 y nº 2.
- e) Tire hacia afuera del porta-inyector nº 6. Ahora tiene usted fuera del quemador nº 4 el conjunto de venturi nº 6 y el inyector.
- f) Desmonte el codo nº 3 del conjunto nº 6, que como verá va fijado a rosca.
- g) Sustituya el inyector nº 4 por el adecuado al tipo de gas que usted desee poner. El diámetro del inyector se encuentra enmarcado en el cuerpo del mismo.

!Compruébelo! (Fig. 6 B)

Cambie la arandela A por una nueva.

## Changement de type de gaz

Cette opération ne pourra être effectuée que par un technicien agréé!!

Si vous désirez changer le type de gaz pour lequel l'appareil était initialement prévu, il faudra (Fig. 6A):

- a) vous assurer que l'arrivée de gaz à la rôtissoire est bien fermée.
- b) retirer les boutons des robinets en les tirant vers l'extérieur (nº 7).
- c) retirer le couvercle des commandes en desserrant les vis qui la fixent.
- d) retirer le tuyau qui porte le nº 5 sur la figure, en desserrant les écrous nº 1 et nº 2.
- e) tirer vers l'extérieur le porte-injecteur nº 6. A ce stade, l'ensemble venturi nº 6 et l'injecteur se trouvent hors du brûleur nº 4.
- f) démonter le coude nº 3 de l'ensemble nº 6 qui est vissé.
- g) remplacer l'injecteur nº 4 par celui qui correspond au type de gaz qui va être utilisé. Le diamètre de l'injecteur est encastré dans le corps même de l'injecteur.

Vérifiez bien tout! (Fig. 6B)

Remplacez la rondelle A par une neuve.

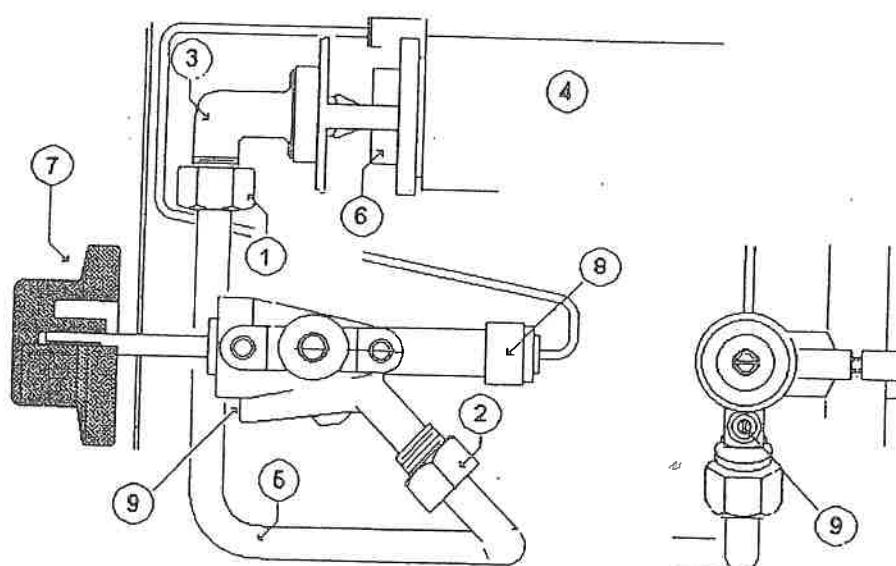


Figura 6 / A

h) Una vez realizado el cambio, realice el proceso a la inversa sin olvidar ningún paso. Esta opción se reite en todos los quemadores.

i) Sin colocar la tapa lateral coloque los pomos de mando. Encienda un quemador y ajuste el mando a mínimo. Regule con un destornillador el nivel mínimo deseado, en el tornillo T. Repita la operación con todos los quemadores. ¡Compruebe la ausencia de fugas! (Fig. 6 B).

j) Sustituya la etiqueta adhesiva que indica el tipo de gas y la presión por la nueva etiqueta suministrada con el juego de Inyectores.

h) Une fois le changement effectué, remontez tout en suivant la démarche inverse, sans oublier aucune phase.

i) Sans replacer le couvercle latéral, remontez les boutons de commandes. Allumez un brûleur et placez le bouton de commande sur la position minimum. A l'aide d'un tournevis agissant sur la vis T, réglez le minimum au niveau désiré. Répétez cette opération avec tous les brûleurs. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite! (Fig. 6B).

j) Remplacez l'étiquette adhésive qui indique le type de gaz et la pression par la nouvelle étiquette livrée avec le jeu des injecteurs.

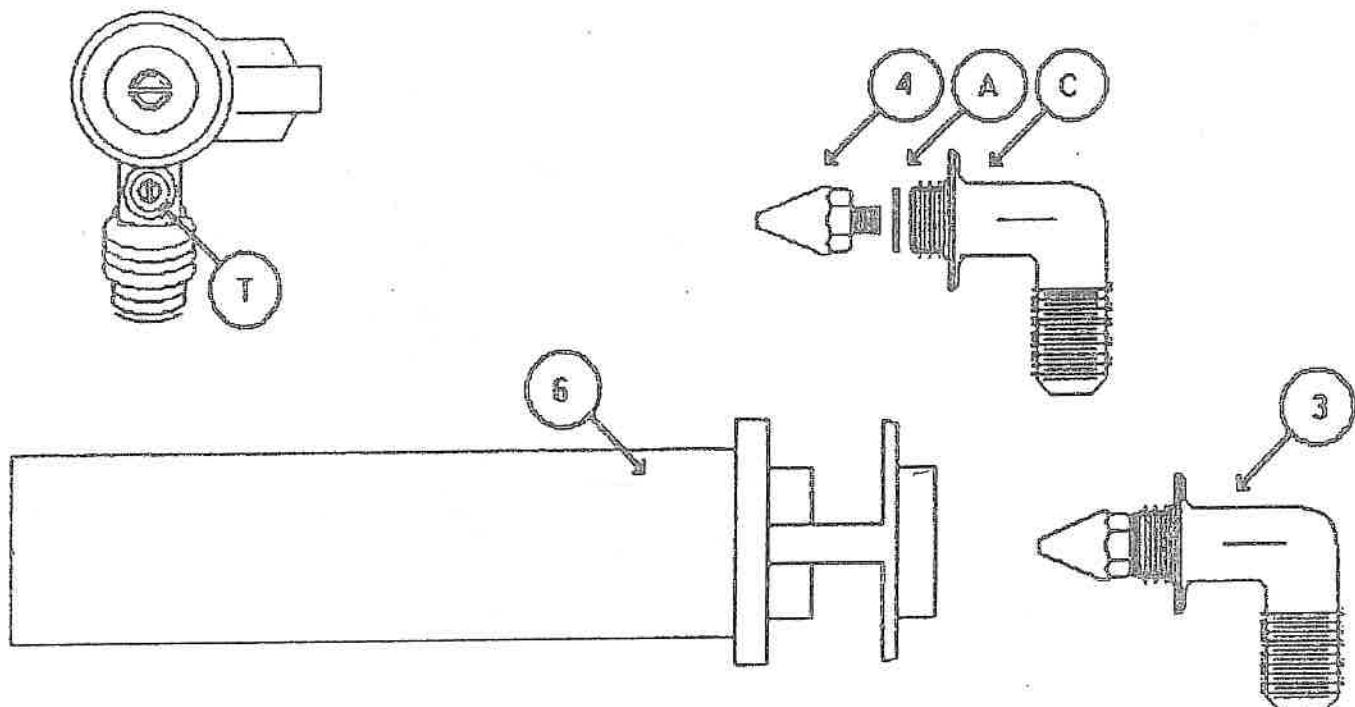


Figura 6 / B

#### Presión y Diámetro de los Inyectores

Las presiones y diámetros correspondientes a cada tipo de gas vienen indicados en la tabla.

**;Compruebe que el conector (Tetina)  
sea el correcto!**

#### Presiones de Gas y Diámetro de Inyectores

Butano	30/50 mb	1,20 mm
Propano	37/50 mb	1,20 mm
Natural	18/20 mb	1,70 mm

#### Pression et Diamètre des Injecteurs

Les pressions et diamètres correspondant à chaque type de gaz sont indiqués sur le tableau.

**Vérifiez que le connecteur est bien celui  
qui convient!**

#### Pression de Gaz et Diamètre des injecteurs

Butano	30/50 mb	1,20 mm
Propano	37/50 mb	1,20 mm
Natural	18/20 mb	1,70 mm

## INSTRUCCIONES DE USO

### Encendido de los quemadores

- a) Abrir la llave de paso general.
- b) Presione el mando del quemador escogido y dé un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar al máximo.
- c) Sin dejar de presionar, acerque una llama al quemador hasta que se encienda. Esperar de 10 a 15 segundos. Soltar el mando, el quemador deberá permanecer encendido.
- d) Regule con el pomo la potencia deseada.
- e) Para apagar gire el pomo en sentido horario hasta la posición de apagado (Fig. 7).

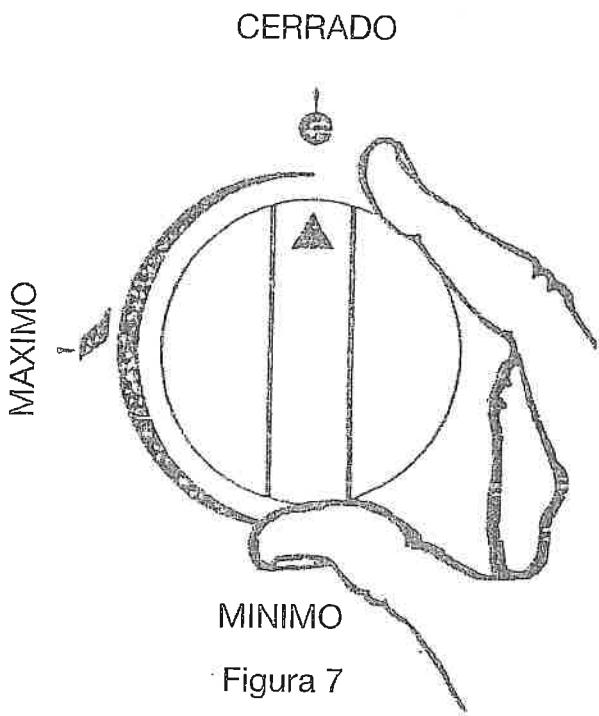


Figura 7

### Orden de encendido

Para encender todos los quemadores de su asador, se empezará siempre por la parte superior del asador hasta llegar al último de la parte inferior, utilizando los mandos tal como indica la Figura 8.

¡No se deberá tener un quemador encendido para el asado cuando se tenga el que está debajo del mismo apagado!

¡Cuando el aparato no se encuentre en funcionamiento cierre los reguladores y llaves de paso!

## MODE D'EMPLOI

### Allumage des brûleurs

- a) Ouvrir la vanne de passage.
- b) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et donnez un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver au maximum.
- c) Sans cesser d'appuyer, approchez une flamme du brûleur jusqu'à ce qu'il s'éclaire. Attendre entre 10 et 15 secondes. Lâcher le bouton: la flamme devrait rester éclairée.
- d) À l'aide du bouton de commande, réglez à la puissance désirée.
- e) Pour éteindre, tournez le bouton de commande dans le sens contraire jusqu'à la position fermée (Fig. 7)

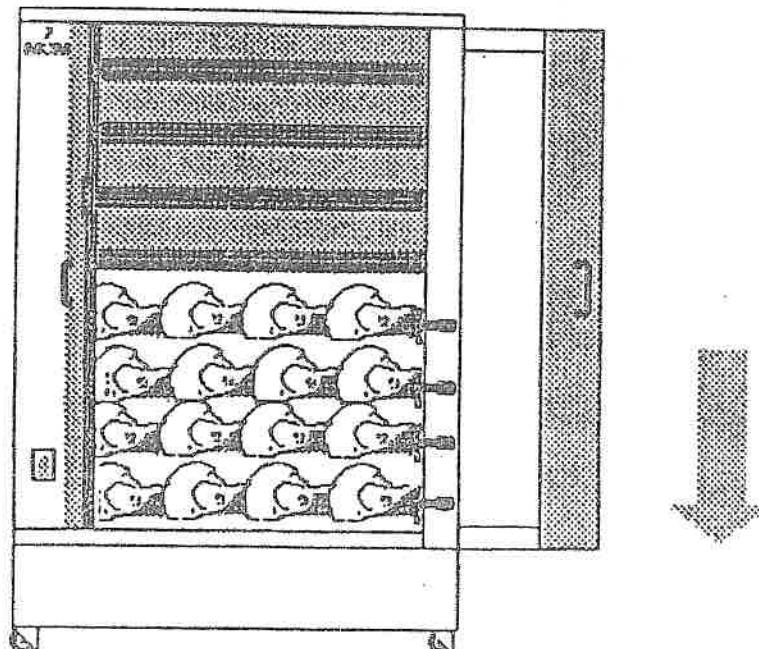


Figura 8

### Ordre d'allumage

Pour allumer tous les brûleurs de votre rôti soire, il faudra toujours commencer par la partie supérieure des broches jusqu'à arriver au dernier brûleur du bas, en vous servant des boutons de commande comme indiqué à la Figure 8.

Un brûleur supérieur ne doit pas rester allumé si celui de dessous est éteint!

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, fermez les commandes et la vanne d'arrivée!

## INSTRUCCIONES DE USO

### Limpieza

Para la limpieza de su asador es aceptable cualquiera de los productos existentes en el mercado. Tenga la precaución de no verter el producto limpiador directamente sobre la superficie perforada del quemador. No utilice productos abrasivos pues corre el peligro de dañar las superficies pintadas o el acero inoxidable. De la limpieza de su asador depende la calidad de sus asados.

### Limpieza de la chapa de entrequemadores

Para la limpieza de la chapa de entrequemadores se deberán seguir los siguientes pasos:

a) Empuje la parte inferior de la chapa hasta que quede en posición horizontal. b) Empuje la misma hasta que note que la chapa hace tope. c) Tire de la chapa hacia arriba y seguidamente hacia afuera, en este momento tendrá la chapa fuera del asador. Para volver a colocar la chapa en su posición deberá actuar de la siguiente manera: a) Introduzca la chapa horizontal, de tal manera que las ranuras laterales coincidan con los pivotes que existen a ambos lados. b) Deje bascular la chapa hacia abajo. (Fig. 8a)

### Tensado de la Cadena

Para proceder al tensado de la cadena, aflojar los tornillos ( A ) del tensor guia, con ayuda de una llave, desplazar ligeramente la rueda a la derecha hasta confirmar que la cadena se encuentra suficientemente tensada. Apretar el tornillo ( A ). Engrasar ligeramente con grasa tipo molikote o similar. (Fig. 9)

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

### Nettoyage

Pour nettoyer votre rôtissoire, vous pouvez utiliser un produit non agressif et non toxique. Veillez à ne pas verser directement le produit nettoyant sur la surface perforée du brûleur. N'employez pas de produits abrasifs qui pourraient abîmer les surfaces peintes ou l'inox. La qualité de vos rôtis dépend du bon nettoyage de votre rôtissoire.

### Nettoyage des plaques de séparation des brûleurs.

Pour nettoyer la plaque de séparation des brûleurs, procéder comme suit:

a) Poussez la partie inférieure de la plaque jusqu'à ce qu'elle se trouve en position horizontale.

b) Poussez-la jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle fait butée.

c) Tirez-la vers le haut, puis vers l'extérieur: votre plaque sortira de la rôtissoire.

Pour la replacer, procéder comme suit:

a) Introduisez la plaque horizontalement, de sorte que les rainures latérales coïncident avec les pivots qui se trouvent des deux côtés

b) Faites basculer la plaque vers le bas. (Fig. 8a)

### Réglage de tension de la chaîne

Pour tendre la chaîne, desserrer les vis (A) du tendeur à l'aide d'une clé, déplacer légèrement le pignon vers la droite jusqu'au moment où la chaîne est suffisamment tendue. Resserrer la vis (A). Graisser légèrement avec une graisse de type molikote ou son équivalent (Fig. 9).

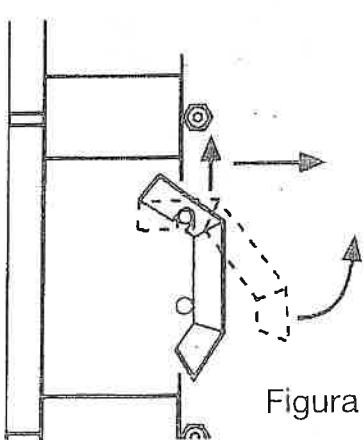


Figura 8a

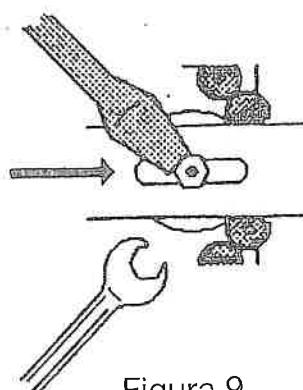
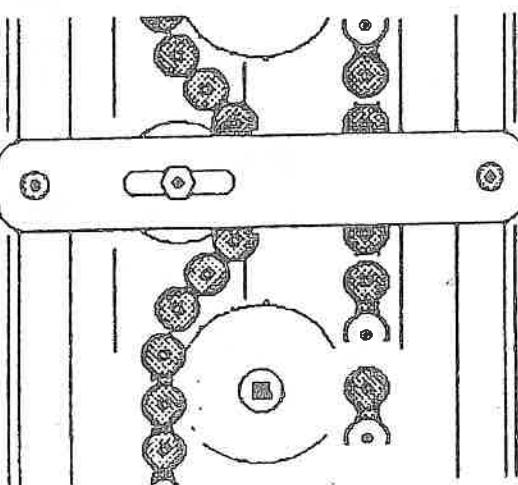


Figura 9

## SOLAMENTE PARA ASADORES ELÉCTRICOS

### Equipo eléctrico de Potencia

El equipo de cocción de su asador, está compuesto por un mínimo de un radiador a infrarrojos y un máximo de ocho. Cada uno de ellos está provisto de un conjunto de tres resistencias lineales, situadas en abanico a lo alto de la cámara del quemador. El equipo eléctrico del asador se alimenta con corriente alterna trifásica 380 V y frecuencia de 50 Hz de acuerdo con las condiciones de suministro establecidas por la normativa legal y la compañía suministradora. El aparato está dotado de conductor neutro y toma de tierra. La alimentación se realiza a través de una caja de bornes ubicada en el interior del aparato.

## POUR RÔTISSOIRE'S ÉLECTRIQUES UNIQUEMENT

### Alimentation électrique

L'appareil de cuisson de votre rôtissoire est composé au minimum d'un radiant infrarouge et au maximum de huit. Chacun d'eux est pourvu d'un ensemble de trois résistances linéaires, placées parallèlement et sur la largeur de la chambre de cuisson.. L'appareillage électrique de la rôtissoire est alimenté par un courant triphasé 380 V d'une fréquence de 50 Hz et le branchement doit être fait suivant les normes du pays et de la compagnie électrique. L'Appareil est doté de trois conducteurs neutres et d'une prise de terre. L'alimentation est faite par un boîtier de raccordement située à l'intérieur de l'appareil.

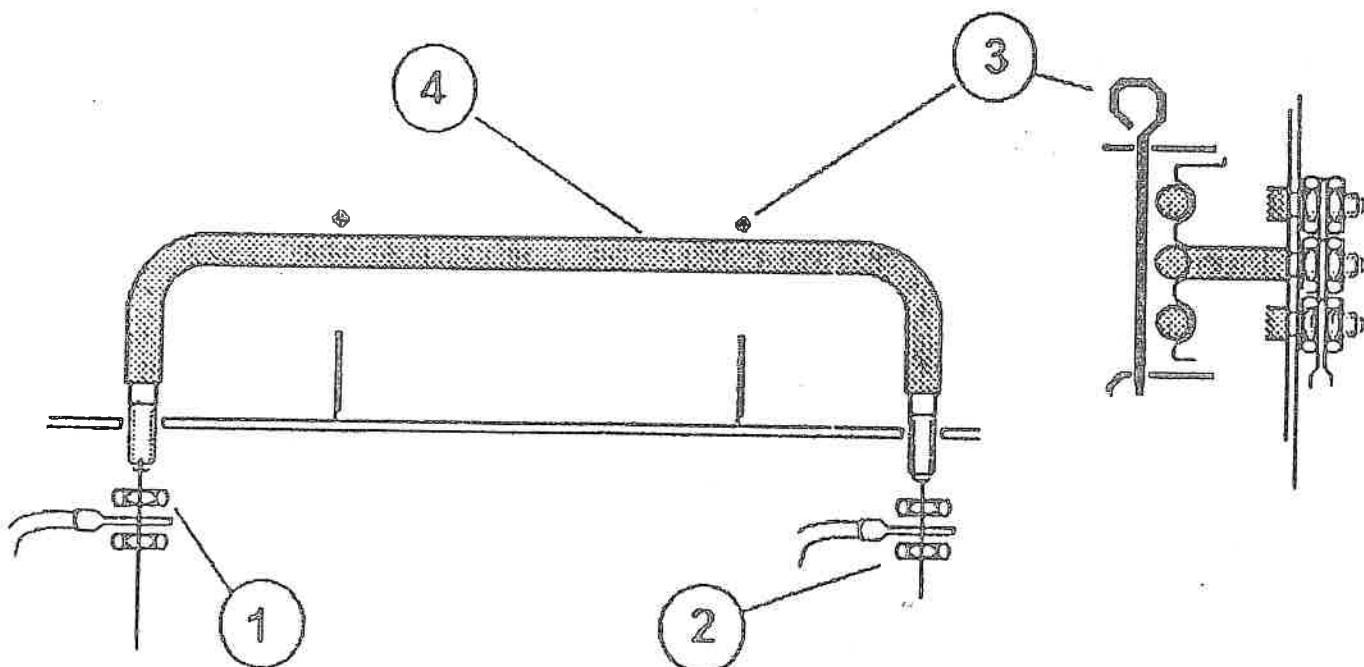


Figura 10

## Instrucciones para el Instalador.

**¡Estas operaciones sólo las puede realizar un técnico acreditado para ello!**

En las tablas de consumos y potencias se reflejan los consumos nominales de éste modelo. La normativa vigente establece las condiciones básicas que debe cumplir la instalación eléctrica de alimentación del aparato de acuerdo con el consumo nominal. Encontrará el esquema eléctrico y las Características del aparato al final de éste manual. El aparato se suministra SIN cable de acometida y éste debe dimensionarse de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica vigentes.

## Conexión a la Red Eléctrica

Retirar la tapa de mandos del asador sacando los tornillos que la fijan y después de haber extraido los mandos. Conectar las tres fases, neutro y tierra a la regleta de bornes, fijando a continuación, el cable en la brida ( A ).

**¡Asegúrese de que la sección del cable es la adecuada para la potencia de su asador!**

La conexión del motor de accionamiento viene conectada de origen, por lo tanto no se debe manipular en ella. (Fig. 11)

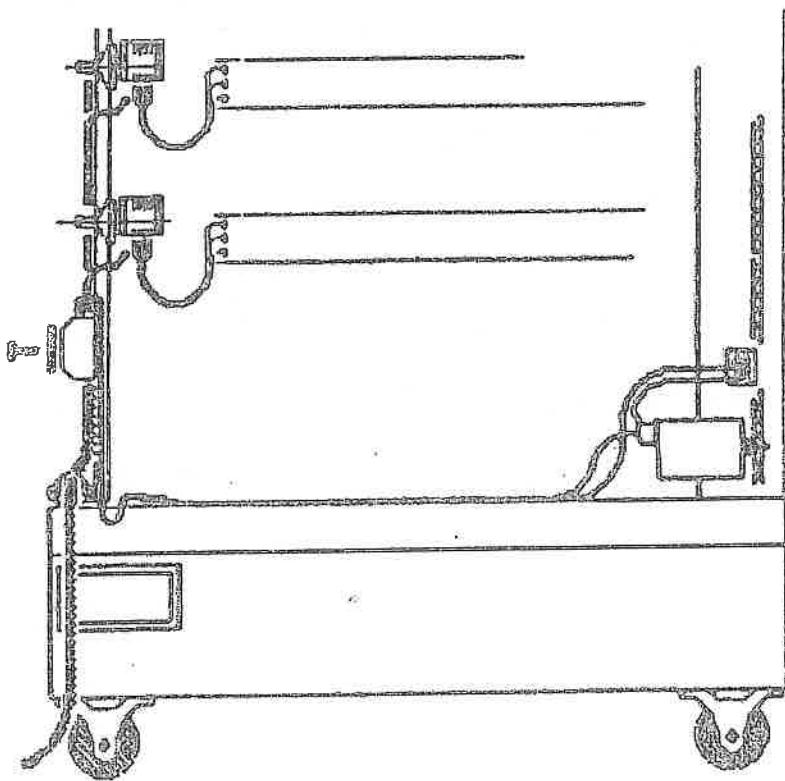
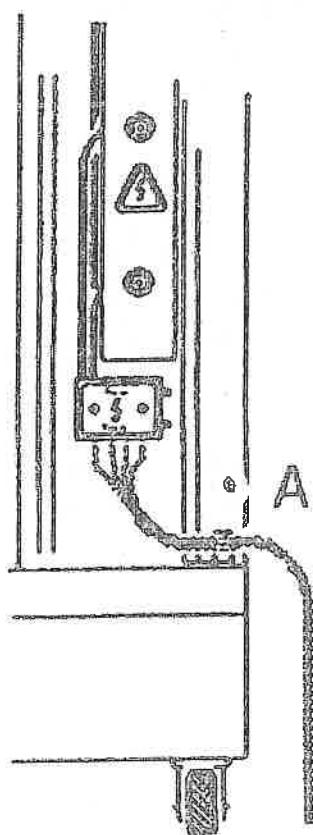


Figura 11

**Instructions destinées à l'installateur  
Seul un technicien agréé peut effectuer le raccordement au secteur!**

Sur les tableaux de consommation et puissance se trouvent les consommations nominales de cet appareil. Les normes actuellement en vigueur établissent les conditions essentielles auxquelles doit répondre l'alimentation de l'appareil suivant la consommation nominale.

Voir le schéma électrique et les caractéristiques de l'appareil dans les dernières pages de cette brochure. L'appareil est livré SANS câble de branchement et les dimensions de ce dernier devront répondre aux normes de sécurité en vigueur concernant les installations électriques.

## Raccordement

Retirer le couvercle de protection de la rotissoire en retirant les vis qui le fixent et après avoir retiré les boutons de commande. Connecter les trois phases, neutre et terre à la borne série, en fixant ensuite le câble à la bride (A).

Vérifiez que la section du câble correspond bien à la puissance de la rotissoire!

Le moteur de commande est déjà connecté dès l'usine et il ne faut donc pas y toucher (Fig. 11)

# SOLAMENTE PARA ASADORES A GAS

## Hoja de Características

### Dimensiones y Pesos

Modelo	Largo	Ancho	Alto	Peso
	mm	mm	mm	Kgs.
1 EG	1098	480	460	50
2 EG	1098	480	640	66
3 EG	1098	480	820	86
4 EG	1098	480	1000	103
6 EG	1098	480	1860	170
6 EGD	1098	660	1860	204
8 EG	1098	480	2020	193
8 EGD	1098	660	2020	230

### Tablas de consumo y potencia

Modelo	Gas	Presión	Consumo	Potencia
		mb		Kw
1 EG	Butano	50	0,55kg/h	7,70
	Propano	50	0,49kg/h	6,80
	Natural	18	0,58m3/h	7,00
2 EG	Butano	50	1,10kg/h	15,40
	Propano	50	0,98kg/h	13,60
	Natural	18	1,16m3/h	14,00
3 EG	Butano	50	1,65kg/h	23,10
	Propano	50	1,46kg/h	20,40
	Natural	18	1,73m3/h	21,00
4 EG	Butano	50	2,20kg/h	30,80
	Propano	50	1,94kg/h	27,20
	Natural	18	3,31m3/h	28,00
6 EG/EGD	Butano	50	3,31kg/h	46,20
	Propano	50	2,92kg/h	40,80
	Natural	18	3,47m3/h	42,00
8 EG/EGD	Butano	50	4,41kg/h	61,60
	Propano	50	3,89kg/h	54,40
	Natural	18	4,63m3/h	56,00

Consumo Eléctrico a 220/230 V C.A.  
Todos los Modelos (Motor + Luz) 400 w

# RÔTISSOIRES À GAZ UNIQUEMENT

## Caractéristiques techniques

### Dimensions et Poids

Modèle	Long	Large	Haut	Poids
	mm	mm	mm	Kgs.
1 EG	1098	480	460	50
2 EG	1098	480	640	66
3 EG	1098	480	820	86
4 EG	1098	480	1000	103
6 EG	1098	480	1860	170
6 EGD	1098	660	1860	204
8 EG	1098	480	2020	193
8 EGD	1098	660	2020	230

### Tableau de Consommation et Puissance

Modèle	Gas	Pression	Consomm	Puissance
		mb		Kw
1 EG	Butano	50	0,55kg/h	7,70
	Propane	50	0,49kg/h	6,80
	Gaz Naturel	18	0,58m3/h	7,00
2 EG	Butano	50	1,10kg/h	15,40
	Propane	50	0,98kg/h	13,60
	Gaz Naturel	18	1,16m3/h	14,00
3 EG	Butano	50	1,65kg/h	23,10
	Propane	50	1,46kg/h	20,40
	Gaz Naturel	18	1,73m3/h	21,00
4 EG	Butano	50	2,20kg/h	30,80
	Propane	50	1,94kg/h	27,20
	Gaz Naturel	18	3,31m3/h	28,00
6 EG/EGD	Butano	50	3,31kg/h	46,20
	Propane	50	2,92kg/h	40,80
	Gaz Naturel	18	3,47m3/h	42,00
8 EG/EGD	Butano	50	4,41kg/h	61,60
	Propane	50	3,89kg/h	54,40
	Gaz Naturel	18	4,63m3/h	56,00

Puissance électrique à 220/230 V C.A.  
Tous modèles (Moteur + Éclairage) 400 W

# SOLAMENTE PARA ASADORES ELÉCTRICOS

## Hoja de Características

### Dimensiones y Pesos

Modelo	Largo	Ancho	Alto	Peso
	mm	mm	mm	Kgs.
1 EE	1098	480	460	48
2 EE	1098	480	640	63
3 EE	1098	480	820	80
4 EE	1098	480	1000	95
6 EE	1098	480	1860	160
6 EED	1098	660	1860	194
8 EE	1098	480	2020	183
8 EED	1098	660	2020	220

Potencia Eléctrica a 220/380 V C.A.

Modelo	Kw
1 EE	3,30
2 EE	6,60
3 EE	9,90
4 EE	13,20
6 EE/ EED	19,80
8 EE/ EED	26,40

Potencia Eléctrica a 220/230 V C.A.

Todos los Modelos (Motor + Luz) 400 w

# RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES UNQUEMENT

## Caractéristiques techniques

### Dimensions et Poids

Modèle	Long	Large	Haut	Poids
	mm	mm	mm	Kgs.
1 EE	1098	480	460	48
2 EE	1098	480	640	63
3 EE	1098	480	820	80
4 EE	1098	480	1000	95
6 EE	1098	480	1860	160
6 EED	1098	660	1860	194
8 EE	1098	480	2020	183
8 EED	1098	660	2020	220

Puissance électrique à 220/380 V C.A.

Modèle	Kw
1 EE	3,30
2 EE	6,60
3 EE	9,90
4 EE	13,20
6 EE/ EED	19,80
8 EE/ EED	26,40

Puissance électrique à 220/230 V C.A.

Tous modèles (Moteur + Éclairage) 400 W

