

ROTISSOIRES A BALANCELLES

- + Vitres bombées panoramiques sur 2 cotés
- + Appareil calorifugé pour économiser l'énergie
- + Toit et filtre inox

FUSION 5



- **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.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Tablette de service coulissante.
- **Filtre et toit inox piégeant les graisses.**
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 1000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

SOMMAIRE

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
FUSION 5	5	15 (1,6 kg)	470 mm	830 x 770 x 840	7,5 kW / 11,41 A	112 kg
FUSION 5 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				830 x 770 x 1710 mm		134 kg

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

OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour FUSION 5
Plateau traiteur FUSION 5
Filtre inox supplémentaire
Rôtissoire / étuve en partie basse (sur roulettes)
Option MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

Epoxy RAL

3003		Standard
6026		+
5010		+
9005		+