Le chaud by Furnotel

RÔTISSOIRE DE MARCHÉ

Grande capacité - 30 poulets

NOUVEAU !

- 5 doubles brûleurs céramiques infrarouges
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe

Cette rôtissoire à grande capacité (30 poulets) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide, notamment pour la cuisson :

- larges broches pour **une capacité de 6 poulets par broche,** faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.

Modèle gaz équipé de 5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe, 5 broches de 1115 mm avec poignée (longueur utile = 1083 mm).
Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

- **Équipement :** éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. Moteurs ventilés.

Alimentation gaz

Options : table support mobile avec système de freins, réf. TS5.



RBG30 + table mobile TS5

RBG30

RÔTISSOIRE GRANDE CAPACITÉ - 30 POULETS - GAZ

	Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids
N	**RBG30**	30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	Gaz	380 V	114 kg
N	**TS5**	-	-	1350 x 520 x 760 mm	-	-	18 kg