



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Rotissoire 2 broches gaz







Caractéristiques techniques

Dimensions en cm: L110 x P45 x H61

Capacité 10/12 poulets Puissance 13.000 Kcal/h

Poids: 48 Kgs. Epees: 2

Code: 00-021000

Description	Caractéristiques
Lancées pour la première fois en 2010 et après leur développement jusqu'à l'apparence d'aujourd'hui, ces machines ont sans aucun doute été une révolution dans le domaine des grilles. Cette gamme de rôtissoires à un seul moteur est innovante. La transmission est faite uniquement de métal, aucun élément en plastique ou en haute usure. Palier à billes aux manchons et aux tenseurs. Remplacement du moteur avec 4 vis. Grâce à de nouveaux supports d'épée, la machine est mieux fermée retenant ainsi mieux la chaleur. Le brûleur est fabriqué selon notre système habituel, mais avec un rendement amélioré. La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Entre-brùleurs démontables pour le nettoyage. 3 pics au milieu, 2 pics sur les côtés par broche. Commandes frontales d'accès facile	Référence 210EKO constructeur
	Nombre de broches 2
	Type de branchementGaz
	Nombre de poulets 12
	Puissance totale (kW) 13000 kcal/h
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions 1100 x 450 x 610 extérieures (en mm)
	Garantie 1 an sur les pièces incluse
<u>Autres informations</u>	
Dimensions en cm: L110 x P45 x H61 Capacité 10/12 poulets Puissance 13.000 Kcal/h Poids: 48 Kgs. Epees: 2	





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Code: 00-021000	