

FICHE TECHNIQUE RÔTISSOIR POULETS 6-30 EKO

Description:

- Rôtissoire de poulets verticale à gaz, avec des épées tournantes placées l'une audessus de l'autre.
- Fonctionnement à gaz butane, gaz propane et gaz naturel.
- Corps en acier 430 SAT
- Intérieur et pièces qui doivent être en contact avec les aliments en acier AISI 304
- Châssis avec 4 roues (2 avec frein et deux sans frein)
- Capacité pour 30/36 poulets (5 ou 6 par barre)
- Dotation de 6 épées complètes avec pointes pour poulets.
- Manches d'épée de bakélite
- Dotation de deux brochettes finales solides enfilée par l'épée.
- Dotation de 3 pointes centrales par épée.
- Brochettes de fabrication propre, de courbure spéciale qui fixent plus les poulets.
- Portes en verre de sécurité tempérant qui résiste des températures élevées.
- Pommeaux en verre de bakélite.
- Plateau pour ramasser la graisse des poulets en acier soudée AISI 304
- Cuisson poulet en 1,15 heures, en dépendant du poids du poulet.
- Dotation de 6 brûleurs avec valve de sécurité et des thermocouples indépendants.
- Dotation de 8 plaques céramiques par brûleur.
- Plaques céramiques de 107 mm. Fabriquées avec un moule propre, pour résister aux dilatations du brûleur.

- Fronteaux entre les brûleurs extractibles pour faciliter le nettoyage.
- Propreté rapide et facile.
- Excellente visibilité pendant la cuisson des poulets.
- Approuvé sur les règles de la CE.

Accessoires :

- Jeu d'injecteurs à gaz naturel et gaz butane / propane
- Tire des broches.

Des caractéristiques techniques :

- Longueur: 110cm
- Profondeur: 45cm
- Hauteur: 196cm
- Tension: 220V 50 / 60Hz
- Puissance: 53.000 Kcal / h
- Consommation: G20 / G50 53,6 / 61,6
- Poids: 137 kg

Fabricant, Marque, Modèle: 6-30 Feca EK