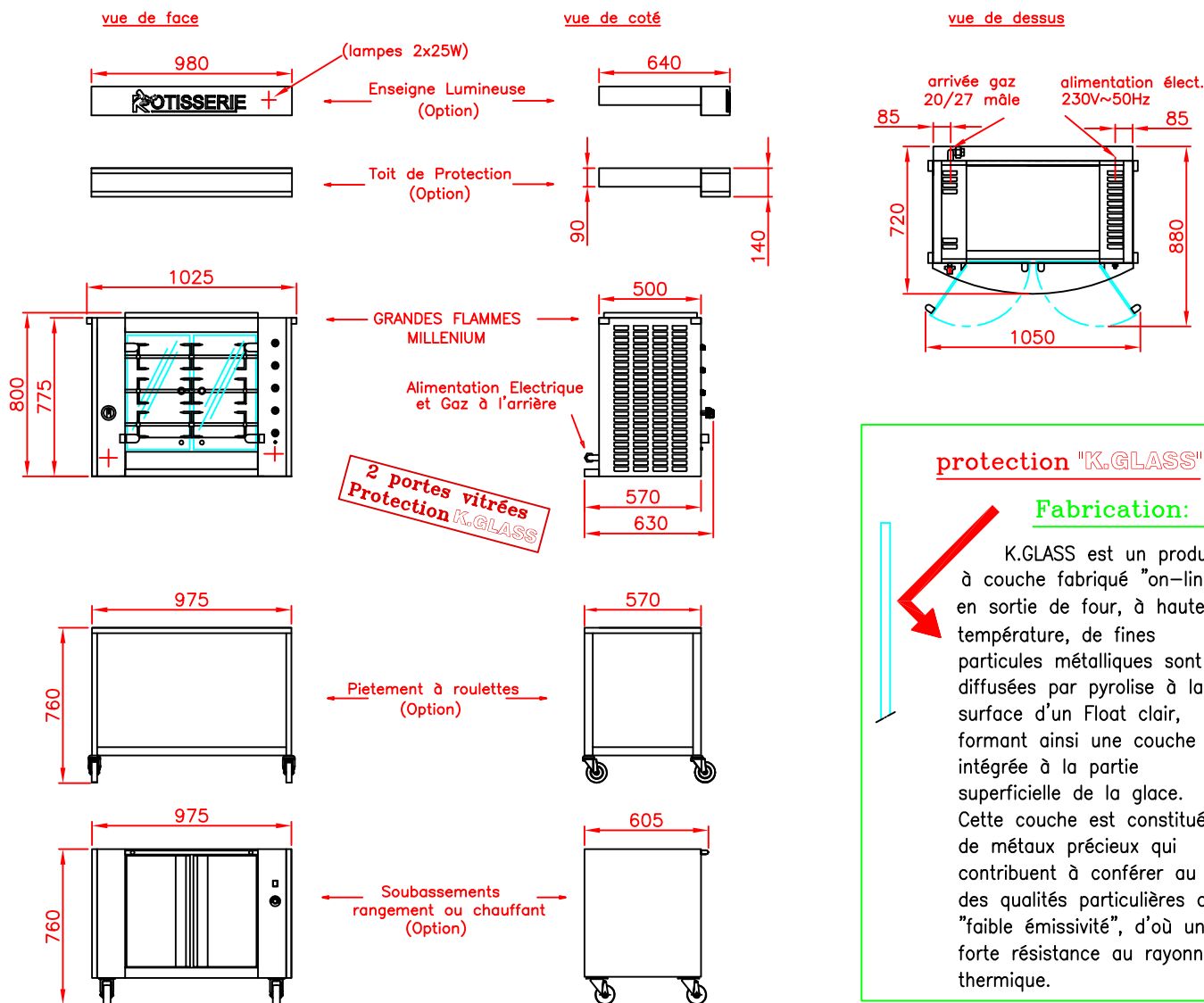


# ROTOISSOIRE GRANDES FLAMMES MILLENIUM GAZ

## REF: 975.2MSG ou 975.2MLG ou 975.2MiG



### protection "K.GLASS"

#### Fabrication:

K.GLASS est un produit à couche fabriqué "on-line": en sortie de four, à haute température, de fines particules métalliques sont diffusées par pyrolyse à la surface d'un Float clair, formant ainsi une couche intégrée à la partie superficielle de la glace. Cette couche est constituée de métaux précieux qui contribuent à conférer au verre des qualités particulières de "faible émissivité", d'où une forte résistance au rayonnement thermique.

### CARACTERISTIQUES

Poids: 70 Kg, Poids emballé sans soubassement: 130 Kg

Poids emballé avec soubassement: 240 Kg

Capacité: 4/6 volailles, 3 broches réglables

Email noir et inox pour rôtissoire réf: 975.2MSG (standard)

Email noir et ferrures laiton ou inox pour rôtissoire réf: 975.2MLG (luxe)

Tout inox pour rôtissoire réf: 975.2MiG (inox)

Avec portes vitrées protection K'GLASS

**Alimentation électrique 230 Volts 1 Phase+Neutre+Terre(230V~50Hz)**, câble: 2 mètres

**Puissance électrique 0,34 kW** composée de:

\_3 moteurs de 30W, 1 lampe halogène de 200W, 2 lampes de 25w pour enseigne lumineuse.

**Puissance gaz: 10 kW**, consommation gaz nat.: 1,06 m<sup>3</sup>/h, gaz propane: 0,78 kg/h

OPTIONS: couleurs spécifiques, pietement à roulettes réf: 975PR, Soubassement rangement

réf: 1375SRS ou 975SRL, chauffant avec portes réf: 975SCS ou 975SCL, chauffant avec tiroirs

réf: 975BCS ou 975BCL, enseigne Lumineuse réf: 975BDI ou 975BDE, toit de protection

réf: 975TPS ou 975TPL, flexible de raccordement au gaz, capteur de graisse réf: 975CAPTS ou

975CAPTL, timer de cuisson avec alarme.

OPTIONS, ACCESSOIRES: broches, système ficelle, pics, décrocheur de broche, allume-torche, grilles, et plateaux.