

## Rotissoire professionnel modèle fusion 5 - 5 Balancelles - 830x770x840 - Capacité: 15 volailles - Avec support inox à roulettes - Gastromania.com

**Produit** Rotissoire professionnel modèle fusion 5 - 5 Balancelles - 830x770x840 - Capacité: 15 volailles - Avec support inox à roulettes

**Prix TTC** 4,989.60 EUR

**Description** Construction tout inox y compris tôles époxy. 5 balancelles en fil inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur vous permettant de cuire rôtis, travers, cuisses, plats traiteur... 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 épingles blindées. Eclairage quartz intensif 1000 W. Commandes et minuterie électromécaniques. Réglage électronique de la température de cuisson IP65. Alimentation TRIPHASE 380 V. Nettoyage facilité grâce à une construction tout inox alimentaire, à la possibilité de démontage des éléments intérieurs de la chambre de cuisson, au filtre intégré piégeant les graisses. \* Nombre de balancelles : 5\* Capacité volailles : 15\* Dimensions ( L x p x h ) : 830 x 770 x 1710 (avec support)\* Longueur utile : 470 mm\* Puissance électrique amperage : 7.5Kw / 11.41 A

**Référence** fusion5as

