

ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE À BALANCELLES - MINI MARKET - 20/25 VOLAILLES / 5 BALANCELLES - 8.5Kw - Gastromania.com

Produit	ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE À BALANCELLES - MINI MARKET - 20/25 VOLAILLES / 5 BALANCELLES - 8.5Kw
Prix TTC	3,497.47 EUR
Description	ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE À BALANCELLES - MINI MARKET - 20/25 VOLAILLES / 5 BALANCELLES - 8.5Kw Rôtissoire et étuve entièrement panoramique - Munie de résistances blindées en partie inférieure et tubes Quartz infra-rouges en partie supérieure - Equipée de 5 balancelles pouvant recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibiers, rôtis) - Étuve ventilée pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties. Rôtissoire MINI MARKET : Pièces intérieures amovibles pour faciliter l'entretien (balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues) éclairage halogène, minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle. Étuve RE 2 : Ventilée - Livrée avec 10 grilles de stockage mais peut aussi recevoir des bacs GN 1/1. Pièces internes démontables pour faciliter l'entretien (grilles, échelles latérales) - thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage. Capacité: 25 pouletsChambre de cuisson: 5Puissance: 8.5 KVVoltage: 400/3/NDIM. mm : L x P x H: 850 x 700 x 940Poids : 93Kg
Référence	RE505

