RÔTISSOIRE
À BALANCELLES

NANTAISE 16



Rôtissoire à balancelles, elle concilie simplicité et automatisme. Conçue pour vous faire gagner du temps, elle est efficace, polyvalente et fiable. Entièrement démontable elle se nettoie en un tour de main … bref, une parle rare !

Des atouts techniques pour un usage quotidien

ESTHÉTIQUE
Éclairage Quartz protégé par ‘’vitrocéram’’.

SÉCURITÉ
Protection par glaces trempées.

PERFORMANCES
Commande de la cuisson par régulation thermostatique 20- 300°, arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode ‘’maintien en température’’.

ERGONOMIE
4 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées ‘’incoloy’’ aux infrarouges.

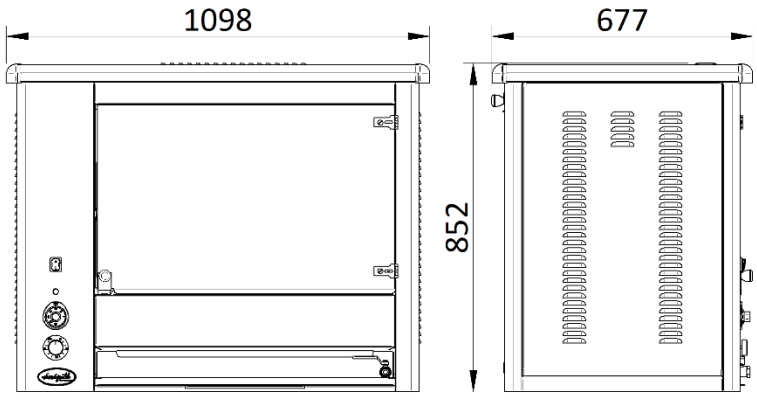


ÉNERGIE ÉLECTRIQUE
-Prévoir : 400 V + N triphasé
-Prévoir : Prise femelle 20 Ampères

iRegul Control

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	***MA00005***
Longueur	1098 mm
Hauteur	852 mm
Profondeur	677 mm
Nb de Balancelles	4
Voltage	400 V + N triphasé
Ampérage	15.9 A
Conso Élec Moyenne	**4.4 kWh**
Conso Instantanée Ponctuelle	8.8 kW
Capacité Horaire	16 Vol (Selon le poids)
Poids	70 kg



DOREGRILL FRANCE
44880 SAUTRON
Tel : +33 2 40 63 80 00
E-mail : doregrill@doregrill.com

ORIGINE FRANCE GARANTIE