

ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE A GAZ - 5 BROCHES - Capacité: 20 POULETS - Gastromania.com

Produit ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE A GAZ - 5 BROCHES - Capacité: 20 POULETS

Prix TTC 2,498.13 EUR

Description ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE A GAZ - 5 BROCHES - Capacité: 20 POULETS
ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE Carrosserie acier inox. Rôtissoire super professionnelle équipée de 5 broches indépendantes de 4 poulets, en version gaz ou électrique, chaque zone de chauffe est réglable individuellement, et 1 moteur pour chaque étage pour une parfaite autonomie. Eclairage interne par lampe halogène (300w), double porte Securit. Modèle gaz 5 brûleurs à rampe céramique infra-rouge avec thermocouple de sécurité, interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur. Modèle électrique à 10 résistances blindées incoloy avec réglage individuel pour chaque broche avec allumage de une ou deux résistances simultanées sous contrôle de voyant lumineux. Capacité: 20 POULETS
Chambre de cuisson: 5 BROCHES X 4 P
Puissance: 19 KW
Voltage: 230/1
DIM. mm : L x P x H: 940 X 445 X 1250
Poids : 72Kg

Référence RG504RO

