RÔTISSOIRE
À BALANCELLES

NANTAISE 12

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’’.



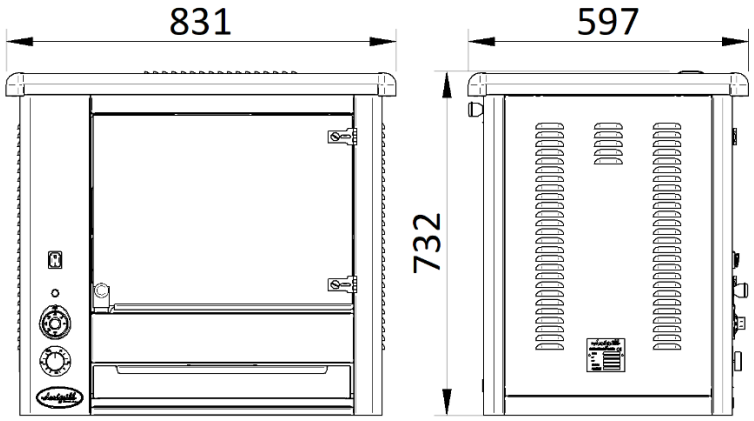
ERGONOMIE
4 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées ‘’incoloy’’ aux infrarouges.

ÉNERGIE ÉLECTRIQUE
-Prévoir : 400 V + N triphasé
-Prévoir : Prise femelle 20 Ampères
Existe en : 230 V mono / Prise femelle 32 A

iRegul Control

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	***MA00004***
Longueur	831 mm
Hauteur	732 mm
Profondeur	597 mm
Nb de Balancelles	4
Voltage / Ampérage	400 V + N triphasé / 10 A
Conso Élec Moyenne	**3.2 kWh**
Conso Instantanée Ponctuelle	6.4 kW
Voltage / Ampérage	230 V monophasé / 32 A
Conso Élec Moyenne	**27.8 kWh**
Conso Instantanée Ponctuelle	6.4 kW
Capacité Horaire	12 Vol (Selon le poids)
Poids	60 kg



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

ORIGINE FRANCE GARANTIE