

NOS ROTISSOIRES

LES ATOUTS DE NOS ROTISSOIRES

Tous nos appareils sont fabriqués 100% en Inox 8/10ème, équipés en série d'un moteur électrique 220v avec 12 vitesses de rotations, supportant jusqu'à 1 tonnes à l'axe.

Foyer fermé à grande capacité, simple à alimenter grâce à une grande ouverture.

Facile d'utilisation et d'entretien, un simple nettoyage haute pression suffit. Un système de décendrage rapide et sécurisé est intégré à tous les modèles.

Manipulation de la position barbecue en position grill en quelques secondes seulement, foyer vide ou plein.

Pose rapide de la broche sur les bras de soutien, embrayage/débrayage possible pour basculer du mode moteur au mode manuel instantanément.



CARACTERISTIQUES

- 4 en 1 : Barbecue / Rôtissoire / Grill / Plancha
- Broche Electrique 10 Positions
- Embrochage rapide et débrayable
- Système de rotation broche manuel de secours
- Système de sécurité "Coup de Pied"
- Partie supérieur : Plaque de cuisson
- Partie supérieur : Plaque chauffante
- Alimentation bois par le dessus
- Déflecteurs de protection contre le vent
- Tirage performant
- Système anti retour de flammes
- Position de travail des 2 côtés du grill
- Garde chaud supérieur et inférieur
- **En option : remorque de transport**
- Commande au pied de la rotation du tournebroche (avant, arrière, stop)

COMBIEN COUTE UNE ROTISSEOIRE ?

Nos rôtissoires sont disponibles à partir de 19000€ ht.

Chacun d'eux est équipé de : Grille de décendrage et supports volets, Broche inox renforcé – clef de serrage papillon, pédale de commande – casquettes, grilles anti déformation et soupapes, plat de récupération anti débordements. Ils sont installés & branchés sur la remorque du client.

Contactez-nous pour obtenir le prix ajusté à vos besoins



RÔTISSOIRE RG1000

Longueur : 1 mètre

Poids: 450kg

Capacité

- 20 Poulets
- 3 Jambons
- 1 Cuisseau De Veau
- 1 Porc De 25kg
- 1 Agneau
- 4 Culottes D'agneau
- 1 Globe De Boeufs De 50kg
- 15 Côtes De Boeuf



RÔTISSOIRE RG1500

Longueur: 1.5 mètres

Poids: 520kg

Capacité

- 28 Poulets
- 5 Jambons
- 2 Cuisseau De Veau
- 1 Porc De 40kg
- 1 Agneau
- 7 Culottes D'agneau
- 1 Globe De Boeufs De 60kg
- 25 Côtes De Boeuf



RÔTISSOIRE RG2000

Longueur: 2 mètres

Poids: 560kg

Capacité

- 40 Poulets
- 8 Jambons
- 3 Cuisseau De Veau
- 1 Porc De 70kg
- 2 Agneau
- 10 Culottes D'agneau
- 2 Globe De Boeufs De 60kg À 80kg (Avec Jarret)
- 35 Côtes De Boeuf



RÔTISSOIRE RG2500

Longueur: 2.5 mètres

Poids: 600kg

Capacité

- 48 Poulets
- 9 Jambons
- 3 Cuisseau De Veau
- 2 Porc De 50kg
- 4 Agneau
- **11 Culottes D'agneau**
- 2 Globe De Boeufs De 60kg À 80kg (Avec Jarret)
- 3 Globe De Boeufs (Sans Jarret)
- 50 Côtes De Boeuf

