

Rôtissoires Planétaires

L'aspect fondamental de ces Rôtissoires est le Mouvement Planétaire. Ce système est caractérisé par un axe central autour duquel tourne un certain nombre de broches secondaires. Le mouvement de ces broches est transmis par des pignons montés sur des roulements à billes, lubrifiés par de la graisse résistant aux hautes températures. Le mouvement est commandé par un moto réducteur industriel avec transmission directe qui permet l'utilisation et le chargement même de façon réduite de l'appareil sans que la cuisson finale soit compromise. Grâce aux mouvements Planétaires on obtient une cuisson uniforme des Poulets, Rôtis, Roast Beef, etc.

Rôtissoires Planétaires Electriques

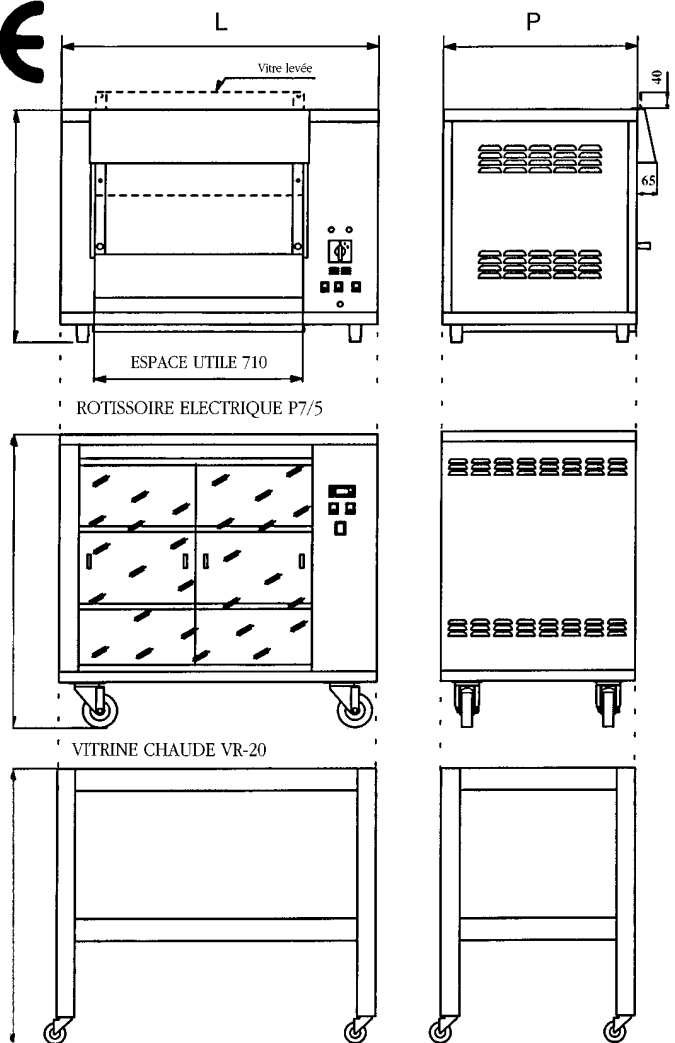
Le plus petit de nos 7 modèles de Rôtissoires Planétaires Electriques est le modèle P7-5(20 poulets) qui peut facilement être mis en place dans tous les espaces, grâce à ses dimensions réduites. En outre il y a les modèles: P10-4 (24 poulets); P10-5 (30 poulets), P10-6 (36 poulets); P10-8 (48 poulets); 2/P10-6 (72 poulets); 2/P10-8 (96 poulets). Chaque modèle est équipé de trois résistances électriques en matériel "incoloid" situées dans la partie haute de la Rôtissoire et insérées dans une "parabole" qui, réfléchissant

l'infrarouge, permettent une utilisation maximale de leur puissance donnant ainsi aux produits une dorure et une cuisson parfaites. Leur position haute permet une visualisation panoramique des poulets, ce qui rend le produit appétissant au client. Sur le panneau commande un selecteur de trois positions (pos.0=éteint - pos.1=2 résistances allumées pos.3= toutes 3 les résistances allumées) permet de moduler la cuisson. Notre Maison à été toujours attentive à la Grande Distribution (Supermarchés).

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE		POIDS
							MAX	MIN	
P7/5 ELECTRIQUE	5	20/25	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CHEVALET POUR P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7-5 (20/25P)



Mod. VR-20

CHEVALET POUR P7/5

Avec les Mod. 2/P10-6(72P), Mod 2/P10-8(96P) nous pensons avoir atteint le meilleur rapport espace/productivité. Cela a été possible en exploitant au maximum l'espace haut de la rôtissoire tout en maintenant sa largeur inchangée. Les commandes sont faciles d'accès; il suffit de démonter le côté droit, ce qui permet un contrôle et un entretien facile

du Mouvement Planétaire. Une étagère démontable (utilisée comme plan d'appui) située sous le réservoir de graisse (lui même démontable) facilite la mise en broche des poulets. Nous fournissons à la demande les accessoires spéciaux pour la cuisson de Poulets, Rôtis, Roat-Beef etc.: Broche pour Rôtis, Broche pour Portion, Balancelles, Balancelles fermées

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE		POIDS
							MAX	MIN	
P10/4 ELECTRIQUE	4	24/28	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/5 ELECTRIQUE	5	30/35	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/6 ELECTRIQUE	6	36/42	1300	730	860	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 150
P10/8 ELECTRIQUE	8	48/56	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 170

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTER H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CHEVALET POUR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CHEVALET POUR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CHEVALET POUR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

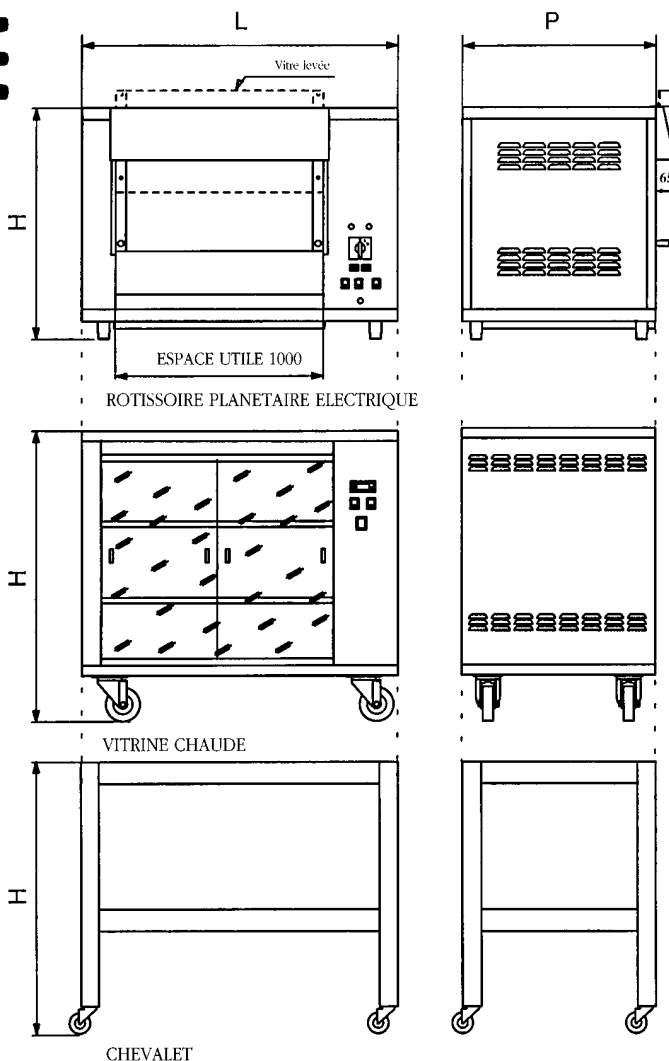
*= 40 pour P10/4 - P10/5
 *= 100 pour P10/6
 *= 175 pour P10/8



Mod. P10-6 (36/42 P)



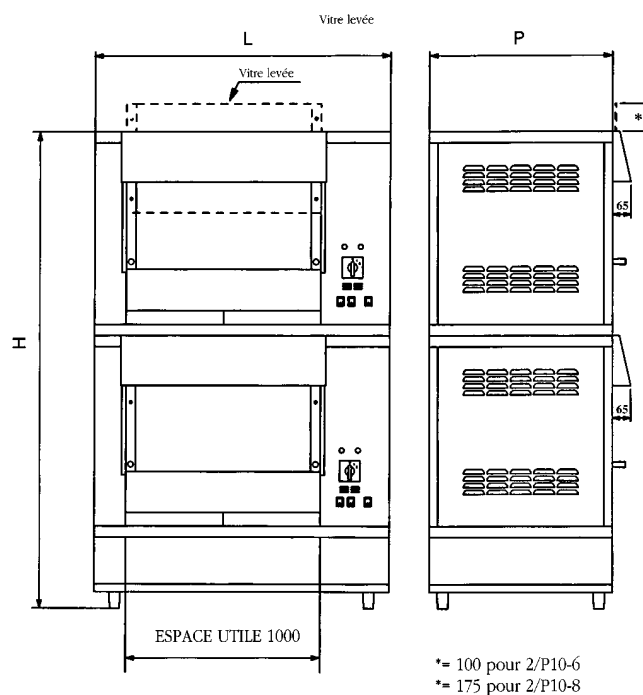
Mod. VR-36



(Planétaire). La Broche Centrale de la Rôtissoire pour la cuisson d'Agneaux est un équipement de série; les deux fourchettes (Fourchettes pour Agneaux) sont fournies à la demande. Tous les modèles sont équipés d'un éclairage intérieur qui permet le contrôle du bon déroulement de la cuisson. On peut compléter l'utilisation de la Rôtissoire avec une Vitrine Chaude mod. VR, Vitrine

ventilée équipé d'un contrôle électronique de la température de maintien du produit cuit. NB.: La normative n. 327 du D.P.R., 26 mars 1980 établit que la température de maintien de la nourriture déjà cuite doit être comprise entre +60°C et +65°C. En remplacement de la Vitrine Chaude il existe aussi une table support en acier inoxydable équipée de roues.

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE (1 chambre)		PUISSANCE MAX	POIDS
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72/84	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96/112	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72/84 P)
Mod. 2/P10-8 (96/112 P)

Les Accessoires



BROCHE POUR ROTIS



BALANCELE SPECIALE FERMEE



BROCHE POUR PORTION DE POULETS



BROCHE SPECIALE LONGUE



BALANCELE
(seulement pour les modèles planétaires)



GROSSES FOURCHETTES *(spécial porcelet)*
(seulement pour les modèles planétaires)