

Rôtissoires



CE

Technique et goût à cinq étoiles

La CB présente la nouvelle Ligne de Rôtissoires avec Mouvement à broches indépendantes et avec Mouvements Planétaires, homologuées **CE** pour tous les pays de la Communauté Européenne. Cette Ligne de nouvelles Rôtissoires a été soumise à toute une série de tests de qualité afin d'obtenir la certification **CE** valable dans tous les pays de la Communauté Européenne. Ceci nous a permis d'améliorer la qualité standard tout en rejoignant la qualité et la sécurité la plus haute. ***“Les Rôtissoires à Gaz ont passé les épreuves pour obtenir le label **CE** avec l'institution d'homologation allemande, reconnaissable par le numéro 0085 qui se trouve sur la plaquette signalitique”.***

Certains que la qualité et la variété de nouveaux modèles pourront satisfaire toute Votre exigence d'espace et de cuisson, nous Vous souhaitons...

BON TRAVAIL!!!

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 à Gaz

La plus petite Rôtissoire Planétaire à Gaz 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). Chaque modèle est équipé d'un brûleur positionné de telle façon que l'on peut surveiller aussi l'arrière du produit à cuire. La flamme est rendue uniforme grâce aux briques réfractaires situées sous le brûleur qui permet un résultat excellent de cuisson. Les

brûleurs prévus pour nos Rôtissoires permettent d'utiliser deux types de gaz (LPG et Naturel), grâce à différents gicleurs. 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, Roast-Beef etc.: Broche pour

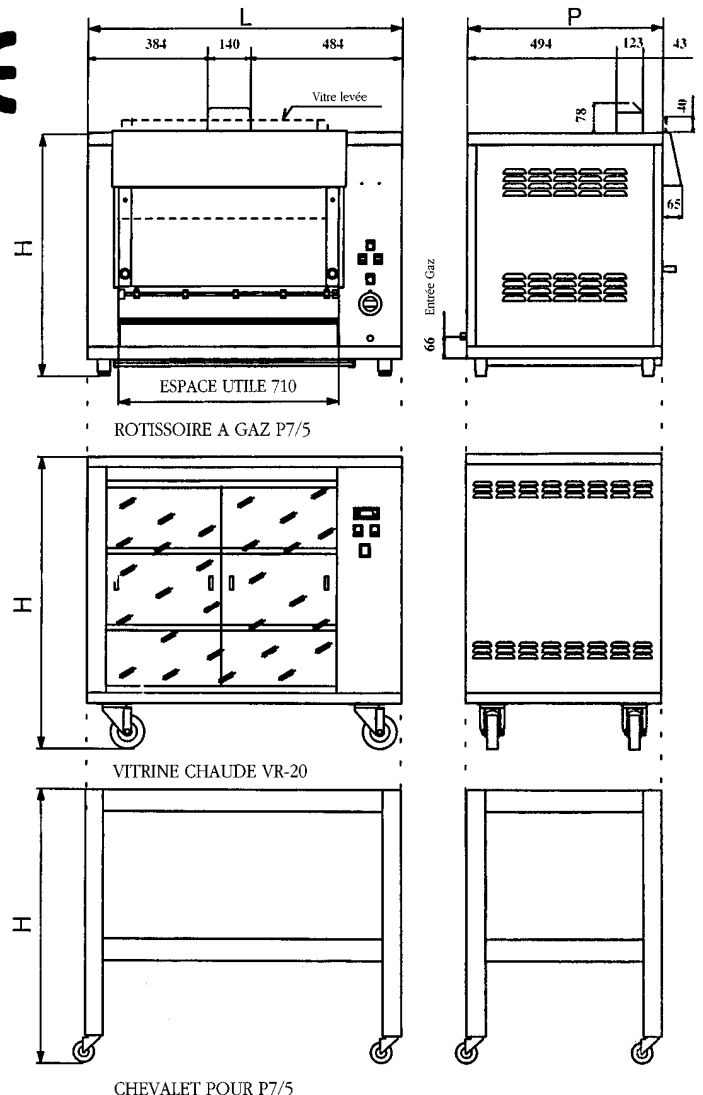
MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	DEBIT CALORIFIQUE		POIDS
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20/25	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

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

Rôtis, Broche pour Portion, Balancelles, Balancelles fermées (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 équipée 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 une table support en acier inoxydable équipée de roues.

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	DEBIT CALORIFIQUE		POIDS
								MAX	MIN	
P10/4 GAZ	4	24/28	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAZ	5	30/35	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAZ	6	36/42	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAZ	8	48/56	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR 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

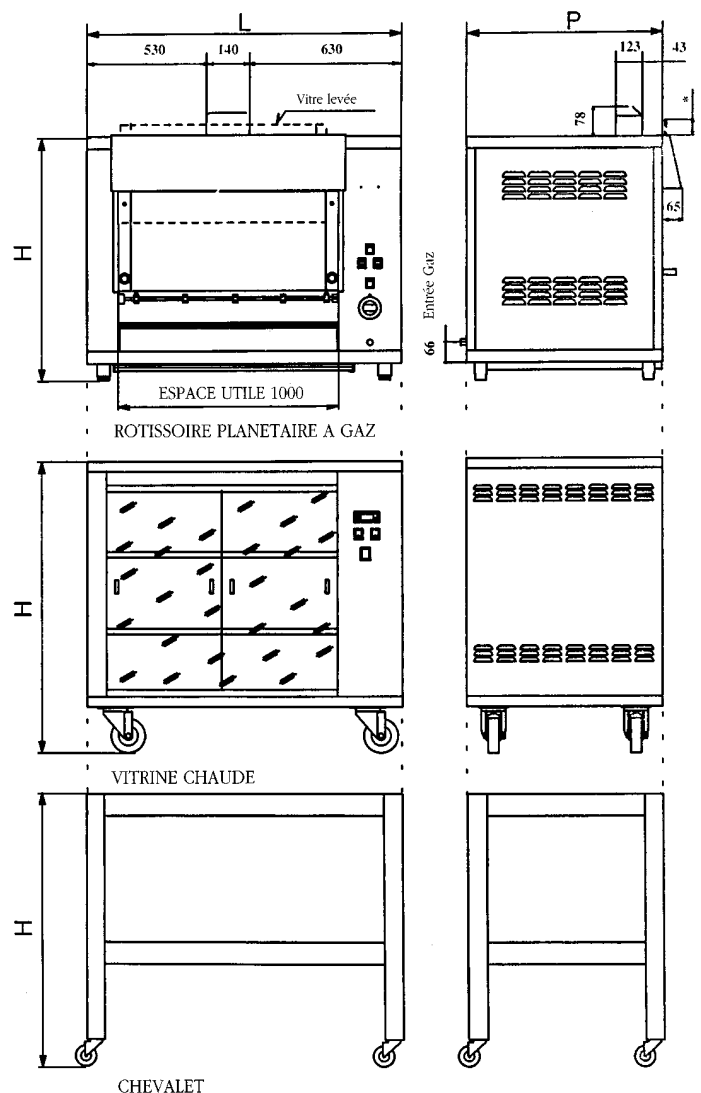
*= 40 pour P10/4 - P10/5
 *= 100 pour P10/6
 *= 175 pour P10/8



Mod. P10-8 (48/56 P)



Mod. VR-48



Les Accessoires



BROCHE POUR ROTIS



BALANCE SPECIALE FERMEE



BROCHE POUR PORTION DE POULETS



BROCHE SPECIALE LONGUE



BALANCE
(seulement pour les modèles planétaires)



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