

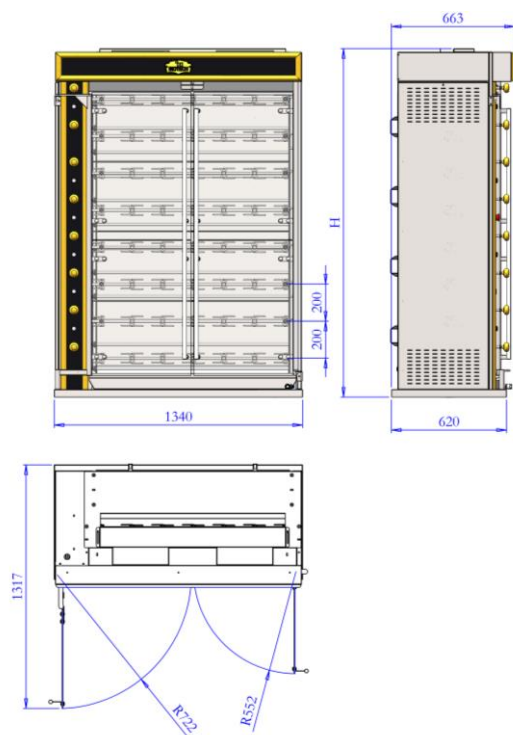


Rotissoires ELECTRIQUES VERTICALES

Modèles : ITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ITE



ITE38 (RAL 90005 - Déco **laiton**)

Utilisation : Intérieur / extérieur (Endroit abrité)

Construction tout inox AISI 304L

Livré avec broches à griffes, bac à sauce robinet vidange

Capacité par broche : 6 poulets de 1.2kg

Réglage des broches et des moteurs en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles

Un moteur par broche

Fond arrière en inox aisément amovible pour facilité le nettoyage

Angles arrondis pour nettoyage facile

Zone de chauffe 1015mm.

3 allures de chauffe: 2 cuisson + 1 maintien au chaud

Eclairage halogène 2 x 300 W

Alimentation en 400 V triphasé

Bouton d'arrêt d'urgence

MODELE

Référence	Nbr broches	L	P	H	Puissance (kW)	Poids (kg)
ITE34	4	1340	620	1080	13.2	133
ITE36	6			1480	19.8	168
ITE38	8			1880	26.4	215

OPTIONS

-SEITRS : 4 roulettes seules ø125 hauteur 165mm dont 2 avec frein (Pour 4 & 6 broches)

-ENITX3113 : Système anti basculement pour rôtissoire 8 broches si monté sur roulette.

-ITS: Soubassement inox à roulettes disponible
Ht : 440 – 650* - 900* (*Avec bac de débrogage)

-Finition émaillé RAL : **3011** - **9005** – **5013** ou tout Inox

-Déco demi rond : **Inox** ou **laiton**

ACCESSOIRES ET BROCHES VOIR CATALOGUE