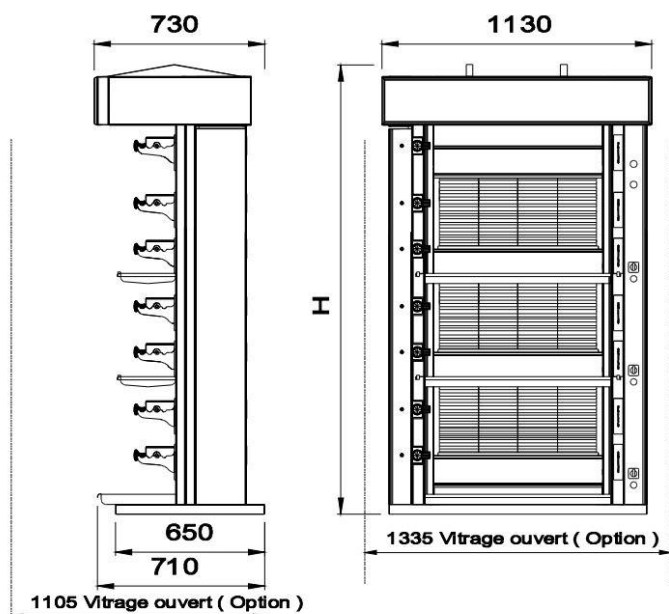


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



ITMR50



Utilisation : Uniquement en intérieur

Construction inox

Pour une cuisson qualitative et de spectacle en intérieur

Idéale pour les Grandes Cuisines et boucheries de luxe.

Livré avec décor demi-rond aspect inox ou laiton, vitrage, lèchefrite, broches à griffes, broche verticale 4 crochets, 3 broches à gigot, 3 broches à cailles, 3 S et 1 plateau de 4 crochets.

Capacité par broche : 4 poulets de 1.2kg

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

Allumage électrique et régulation automatique.

Un moteur par broche

Eclairage halogène 300 watts

Alimentation en 230 V monophasé

MODELE

Référence	Nbr broches	L	P	H	Puissance (kW)	Poids (kg)
ITMR30	2 + 1 verticale	1130	745	1020	11	130 Kg
ITMR50	4 + 1 verticale			1470	22	210 Kg
ITMR70	6 + 1 verticale			1920	33	295 Kg

OPTIONS

-SEITRS : 4 roulettes seules ø125 hauteur 165mm dont 2 avec frein

-ITPMER: Soubassement inox à roulettes disponible Ht : 440 - 900* (*Avec tiroir de débrogage + bac amovible)

-ITPMER390T : Meuble bas 2 portes sur roulettes Ht 900 mm (Avec tiroir de débrogage + bac amovible)

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

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

ACCESSOIRES ET BROCHES VOIR CATALOGUE