

ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

- + Vision spectaculaire et panoramique sur vos cuissons
- + Flammes vives et fontes restituant parfaitement la chaleur
- + Qualité / rapidité de cuisson exceptionnelle

HOT FLAMM'S

- **Construction tout inox.**
- Tôles de décors en inox émaillé.
- Flammes vives pour une cuisson exceptionnelle et spectaculaire.
- Vitres bombées panoramiques.
- 6 ou 8 **RAPID'BROCHE®** équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation.
- **Un moteur par broche.**
- **3 positions de cuisson.**
- Grand tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre.
- Tablette de service coulissante.
- Filtres et toit inox piégeant les graisses.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- **Qualité / Rapidité de cuisson exceptionnelle.**
- Alimentation gaz DN 1" (26 x 34) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.



Contrôlé par
CERTIgaz

MODELE	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
HOT FLAMM'S 6 RAPID'BROCHE®	42	1450 x 680 x 1530	1060 mm	48 kW	305 kg
HOT FLAMM'S 8 RAPID'BROCHE®	56	1450 x 680 x 1900		48 kW	380 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

MODELE	Dimensions châssis ou meuble bas			Châssis avec étagère basse sur roulettes	Meuble bas accès par l'arrière sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur* (*Hauteur spécifique sur demande)		
HOT FLAMM'S 6	1450	790	+ 590	o	o
HOT FLAMM'S 8	1450	790	+ 310	o	x

OPTIONS
RAPID'BROCHE® supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Filtres inox supplémentaires

Emallage RAL		
3003		Standard
6026		Option
5010		Option
9005		Option

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2015
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51
Fax. + 33 (0)1 43 82 16 00