



# GAZ GRANDES FLAMMES PLANÉTAIRE



Ref. ITP1255

# LA RÔTISSOIRE PLANÉTAIRE CUISSON DOUCE ET SPECTACULAIRE



Ref. ITP1250

**QUALITÉ  
&  
ÉCONOMIE**

La planétaire est, par sa qualité de cuisson et surtout sa capacité de production, la rôtissoire idéale pour les gros volumes de cuisson. Traiteurs et rôtisseurs apprécient aussi son côté très économique. Idéale pour les grandes manifestations, mariage, banquet en intérieur et en extérieur.

Utilisation : Intérieur / Extérieur  
Finition tout inox

Livrée avec : des broches à griffes

- Capacité par broche : 6 à 7 poulets de  $\pm$  1,2 Kg
- Éclairage par lampe sous verrine
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox

## Les +

- Rapidité de cuisson
- Grande capacité / volume
- Rendement important
- Economique : environ 50% de gaz en moins par poulet



Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
5	1470 x 790 x 900	30	170	<b>ITP1250</b>
2 x 5	1470 x 790 x 1442	30	250	<b>ITP1255</b>
8 + 4 (230 volts)	1470 x 970 x 1080	30	220	<b>ITP2284</b>
8 + 4 (24 volts)	1470 x 970 x 1080	30	220	<b>ITP2284C</b>

## Options disponibles



Réhausse  
Bac à sauce



Socle inox  
à roulettes

## Accessoires

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Broche simple avec griffes	1040	<b>ENP15</b>
Broche épée	1040	<b>ITRBPP</b>
Broche à rôtis	1025	<b>ITRBHP</b>
Broche universelle	1025	<b>ITRBUP</b>
Broche à pommes de terre	1025	<b>ITRBQP</b>

**RÔTISSEURS & TRAITEURS**