

RÔTISSOIRE À BROCHES

www.doregrill.com

FABRICATION FRANÇAISE

GI



GAZ



ÉLECTRIQUE



BROCHE

ROBUSTESSE ET QUALITÉ,
CETTE RÔTISSOIRE EST FAITE
POUR DURER



GI

La GI possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie...Panneau de commandes simple et robuste. Fond ouvrant sur les modèles électriques et déflecteurs amovibles sur les modèles gaz pour un entretien facile. Chaque broche est réglable en profondeur et est entraînée par un moteur indépendant.



Les atouts techniques d'une rôtissoire fiable

PERFORMANCES

Un moteur puissant par broche - broches réglables en profondeur - chauffe assurée par résistances blindées "incoloy" aux infrarouges ou par radiants (allumage et utilisation sécurisés)

CAPACITÉS

16 à 30 volailles par heure selon le modèle (4 à 5 volailles par broche suivant poids)

ESTHÉTIQUE

Design inox - large surface vitrée - éclairage quartz protégé par "vitrocéram"

ERGONOMIE

faible encombrement - nettoyage aisé et rapide - panneau de commande simple et robuste - équipée des nouvelles broches Simplifil®

ÉNERGIE

Existe en deux versions : gaz (220 V mono - Propane /Gaz nat.) et électrique (380 V + N + T - option 220 V tri). Économie de la consommation de gaz, grâce au nouveau système de régulation et des nouveaux radiants, plus performants.



Modèle	Longueur	Hauteur		Profondeur	Nbre de broches	Capacité horaire (selon le poids)
		Sans chariot	Avec chariot/ Meuble			
GI 4	1 250 mm	1040 mm	1820 mm	600 mm	4	16/20 Vol.
GI 6	1 250 mm	1400 mm	1820 mm	600 mm	6	24/30 Vol.

Modèle	Electrique Puissance	Gaz		
		PNC*	Propane G31	Gaz Nat. 20MB
GI 4	11 kW	18,9 kW	1,2 kg/h	1,9 m³/h
GI 6	16 kW	31,5 kW	2 kg/h	3,3 m³/h

*Puissance nominale calorifique