

# D-ONE

L'innovation qui révolutionne  
la rôtisserie !

[www.doregrill.com](http://www.doregrill.com)

FABRICATION FRANÇAISE



ÉLECTRIQUE



BALANCELLE



Smart Cooking  
Function



iClean **Control**



iRegul **Control**





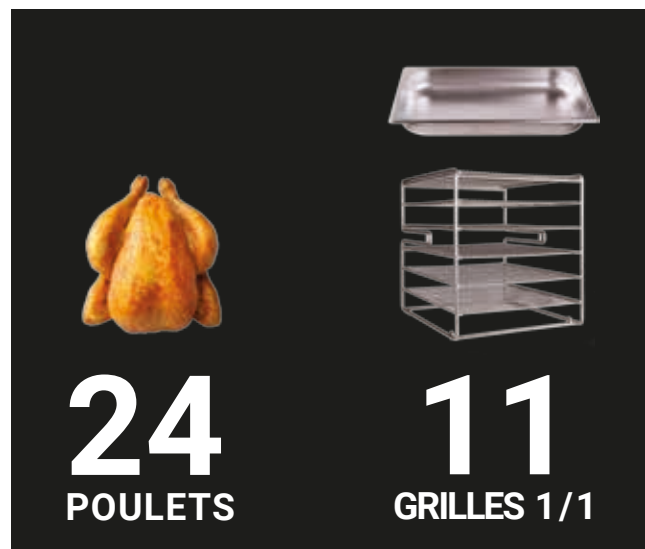
## La rôtissoire **multi-fonctions**

Avec son nouveau modèle D-ONE, DORÉGRILL révolutionne la rôtisserie pour faciliter et dynamiser votre activité !

La rôtissoire multi-fonctions D-ONE relève tous les défis : cuire 24 volailles en moins de 30 minutes et avoir un poulet rôti croustillant à l'ancienne, comme offrir de multiples possibilités de cuissons en plats préparés et en tarterie. Pratique, performante et esthétique, l'innovation D-ONE convient à toutes vos exigences professionnelles, et à celles de votre clientèle.



\* Vision latérale



24  
POULETS

11  
GRILLES 1/1



## Une capacité mixte **hors norme**

Avec la D-ONE, répondez à des volumes importants et proposez des plats d'accompagnement en toute confiance.



## La cuisson « **grand spectacle** »

Ouvrez grands les yeux et l'appétit de vos clients ! La D-ONE offre une mise en scène fascinante de la cuisson :

- Vision panoramique (2 côtés vitrés)
- Large surface vitrée
- Email rouge intérieur
- Mouvement rotatif des balancelles
- Éclairage puissant par lampe Quartz et LED



Balancelle



Broche



Cuisson grillade



Cuisson mixte



## Des possibilités **de cuissons multiples**

Profitez des accessoires spécialement adaptés à la D-ONE pour répondre à tous vos besoins :

- Balancelles pour la cuisson de poulets
- Broche centrale pour la cuisson des grosses pièces (jambon, dinde...)
- Échelle de cuisson multi-niveaux :  
6 niveaux : 11 GN 1/1 ou 11 grilles de cuisson 1/1



Cuisson chaleur  
Tournante



Cuisson vapeur



# Un pilotage du bout des doigts

Facilitez-vous la vie !  
DORÉGRILL a toujours privilégié  
la simplicité d'utilisation de ses  
appareils. La D-ONE, avec son  
écran tactile et son programme  
intelligent intégré, booste vos  
possibilités de cuisson sans  
aucun stress.



## Un écran tactile multi-fonctions

Avec son large écran tactile de 7" et sa façade étanche, la D-ONE vous garantit une visibilité maximale et une très grande facilité d'utilisation au quotidien.

Au choix :

- Mode programme : vous sélectionnez le programme qui vous convient.
- Mode manuel : vous réglez vous-même les paramètres de cuisson au degré près.
- Modes de cuisson : chaleur pulsée, vapeur, ou combinaison des deux.



## Un programme intelligent interne

Grâce au **Smart Cooking Function**, la D-ONE vous donne ses conseils en programmes de cuisson. Laissez-vous guider pour une cuisson toujours réussie ! Choisissez parmi les 4 familles de produits proposées, puis sélectionnez le produit que vous avez enfourné :

- Poulets rôtis
- Produits de rôtisserie
- Tarterie
- Gratins



Smart Cooking  
Function





## Un système de nettoyage révolutionnaire

Supprimez les corvées de nettoyage, gagnez du temps ! La D-ONE révolutionne le nettoyage, avec un système 100% autonettoyant. Ce système totalement innovant intègre un lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL.



### Un nouveau programme de nettoyage interne

La D-ONE dispose du programme **iCleanControl** : un enchaînement de scénarios minuté pour un nettoyage optimisé.



iClean **Control**



### Deux cycles au choix : standard ou court

Faites gagner du temps à vos collaborateurs. En fonction de l'état de la rôtissoire et de l'utilisation du jour, la D-ONE vous propose deux cycles :

- un cycle normal
- un cycle court





## Une nouvelle référence en terme de performance



Avec son très haut niveau de performance, la rôtissoire multi-fonctions D-ONE se présente comme la nouvelle référence du marché. Capacités et qualité de cuisson, ergonomie, nettoyage... La D-ONE vous permet de gagner en performance dans tous les domaines.

# 12 atouts techniques au service de la performance

## Capacité

- 24 volailles (selon poids)
- 11 bacs GN 1/1
- 11 grilles 1/1
- Broche « grosse pièces »

## Performances

Résultats de cuisson incomparables grâce aux programmes par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Sans oublier l'option vapeur pour la cuisson des denrées fragiles (**Smart Cooking Function**).

## Ergonomie

- Faible encombrement
- Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts
- Programme intelligent intégré.



## Esthétique

Cuisson « grand spectacle » avec vision panoramique (2 côtés vitrés), large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles.

## Nettoyage

Programmes de nettoyage par scénarios (**iCleanControl**) avec bras de lavage. Détergent (DÉCAGRILL pour D-ONE) et eau chaude.

Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable.

## Sécurité

Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche.

## Dimensions

- Longueur : 1150 mm
- Hauteur : 975 mm
- Profondeur : 1065 mm

Modèle	D-ONE
Longueur	1150 mm
Hauteur	975 mm
Hauteur avec meuble ou chariot	1755 mm
Profondeur	1065 mm
Poids	217 kg
Nombre de balancelles	6
Échelles	6 niveaux
Nombre de bacs GN 1/1 sur l'échelle	11
Nombre de grilles 1/1 sur l'échelle	11
Arrivée d'eau	15/21 Fileté froide
Évacuation d'eau	DN 32
Pression de l'eau	Min 3 bars (pression du réseau)
Puissance nettoyage	6.2 Kw
Puissance cuisson	9.5 Kw
Courant	380 V (3 phases + neutre + terre)
Prise de courant	20 Ampères



## De nouvelles économies d'énergie



Avec la D-ONE, qui bénéficie du programme interne **iRegulControl**, réalisez des économies d'énergie et gagnez en rentabilité.

Tous les éléments électriques qui entrent dans la composition de la rôtissoire ont été spécialement étudiés pour consommer moins d'énergie. De plus, les cartes intelligentes et tactiles ont été pensées pour s'éteindre automatiquement lorsque la rôtissoire n'est plus utilisée.



iRegul **Control**



LA GOURMANDISE  
SUR GRAND ÉCRAN



---

DOREGRILL SAS  
Parc d'activités du moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France  
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67  
E-mail : [doregrill@doregrill.com](mailto:doregrill@doregrill.com)