

RÔTISSOIRE  
À BALANCELLES

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

FABRICATION FRANÇAISE

SENSUP



ÉLECTRIQUE



BALANCELLE



AUTO-NETTOYANT

LA NOUVELLE RÔTISSOIRE  
PANORAMIQUE AUTO-NETTOYANTE



# RÔTISSOIRE À BALANCELLES



## SENSUP

La **SENSUP répond à tous vos besoins** ! Son système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent vous feront gagner du temps. Et la vision panoramique qu'elle offre mettra vos clients en appétit.

## Un design conçu pour vous faciliter la vie

### ESTHÉTIQUE

Vision panoramique, design actuel et innovant jusque dans les moindres détails, positionnement du panneau de commande à droite ou à gauche, éclairage puissant par 2 lampes Quartz.

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

Portes et côté en double vitrage démontables, support central démontable, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé, tableau de commandes digital anti-reflet et extra-plat.

## Des performances optimales à chaque mise en place

### PERFORMANCE

Cuisson par infrarouges ventilés « multi-directionnels », 6 à 9 balancelles inox, transformable en four mixte à niveaux, capacités de 20 à 45 volailles à l'heure selon le poids des volailles.

### ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

Courant 380 V + N + T, option 220 V tri.



### ERGONOMIE

Portes vitrées ouvrantes sur les deux faces, thermostat digital pour mise en température de 20 à 240 °C, arrêt automatique en fin de cuisson et passage en mode « maintien en température », sonde de contrôle à cœur (option).

Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Nbre de balancelles	Hauteur chariot	Tension : 380 v + n + puissance	Capacité horaire (selon le poids)
S6	1030 mm	910 mm	780 mm	6	850 mm	11.300 kW	20/30 Vol.
S9	1030 mm	1090 mm	960 mm	9	735 mm	15.900 kW	30/45 Vol.
ES6	1030 mm	990 mm	780 mm	3 niv.		3.300 kW	
ES9	1030 mm	990 mm	960 mm	3 niv.		3.300 kW	
Meuble S6	1140 mm	890 mm	740 mm				
Meuble S9	1140 mm	765 mm	1205 mm				



## COMBINÉ S6 et V110 LS

### Un outil complet et compact : le combiné gagnant !

Une idée astucieuse et originale permettant à la fois de cuire et de présenter en libre-service tous les produits de rôtisserie. Sur un petit mètre carré, sans extraction et mobile, en bout de rayon « TRAD » ou contre un mur, ce concept provoque l'acte d'achat instantanément.

Beau et pratique, votre rayon est dynamisé !

### Atouts techniques du COMBINÉ S6 sur V110 LS

#### CARACTÉRISTIQUES

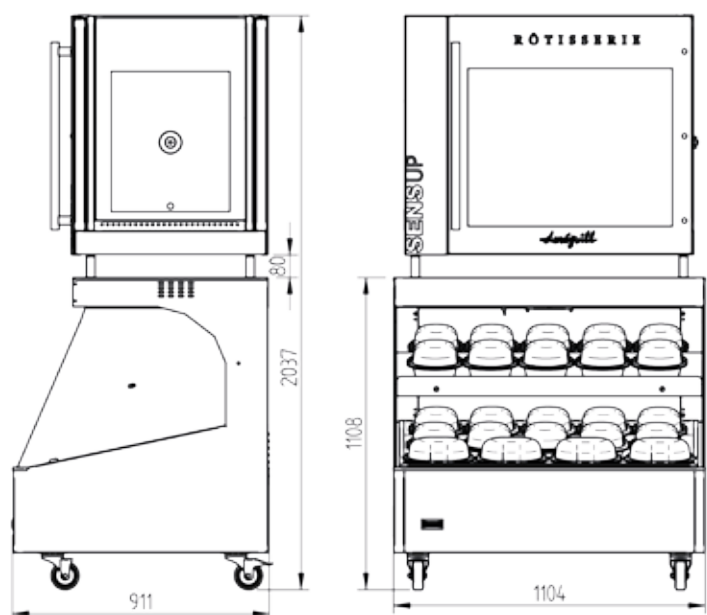
- Doté de 2 étagères chauffantes en inox
- Diffusion de la chaleur par contact
- Éclairage Quartz et protection vitrocéram
- Régulation 20° - 90° (affichage côté clients)
- Glaces latérales droite et gauche pour vision panoramique
- Visibilité sur les 3 cotés
- Butée de retenue des coques en verre trempé sur l'étagère
- Mobilité assurée par 4 roulettes dont 2 à freins
- Dissociabilité possible des 2 appareils
- Bac à légumes intégré à vidange rapide

#### DIMENSIONS

- Longueur : 1105 mm
- Profondeur : 910 mm
- Hauteur : 2040 mm

#### ALIMENTATION

- Courant : 380 V + N + T  
Option 220 V tri
- Prise : 32 Ampères
- Puissance : 17,8 kW



Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Nombre de balancelles	Tension	Prise de courant	Tension 380 V + N + T Puissance
CONCEPT SENSUP & V110 Rôtisserie SENSUP S6 + V110 SL2	1105 mm	2040 mm	910 mm	6	380 V + N + T	32 A	17,8 kW



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)