



Ets **GUY**  
**DEREGNAUCOURT**

*Matériel Alimentaire*

Fiche produit:  
**Rôtissoire à balancelles DOREGRILL NANTAISE**

**12/16/24 ou 48 volailles par cuisson**



# Caractéristiques techniques:

- Excellent rapport qualité prix
- Qualité et fiabilité
- 12 à 30 volailles à l'heure selon modèles (4 ou 5 balancelles)
- Intérieur entièrement démontable
- Chauffage par 3 résistances blindées
- Commande de la cuisson par régulation thermostatique 20- 300°
- Minuterie
- Piètement en option (étuve ou seconde rôtissoire possible)

| Modèle   | Longueur | Hauteur | Profondeur | Nbre de balancelles | Puissance | Capacité horaire (selon le poids) |
|----------|----------|---------|------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|
| RB 12 NE | 840 mm   | 730 mm  | 600 mm     | 4                   | 6.32 kW   | 12 Vol.                           |
| RB 16 NE | 1100 mm  | 850 mm  | 680 mm     | 4                   | 8.70 kW   | 16 Vol.                           |
| RB 24 NE | 1100 mm  | 850 mm  | 680 mm     | 5                   | 9.70 kW   | 24/30 Vol.                        |
| RB 48 NE | 1100 mm  | 1090 mm | 990 mm     | 8                   | 13.70 kW  | 48 Vol.                           |

| Étuve    | Longueur | Hauteur | Profondeur | Puissance |
|----------|----------|---------|------------|-----------|
| EB 12    | 870 mm   | 790 mm  | 730 mm     | 2.30 kW   |
| EB 16/24 | 1140 mm  | 880 mm  | 750 mm     | 3.30 kW   |
| EB 48    | 1140 mm  | 760 mm  | 1010 mm    | 3.30 kW   |