



Ets **GUY**
DEREGNAUCOURT

Matériel Alimentaire

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

16 ou 24 volailles par cuisson



Caractéristiques techniques:

- Design innovant, large surface vitrée, double éclairage quartz
- Qualité et fiabilité
- 16 à 24 volailles à l'heure selon modèles (4 balancelles)
- Intérieur entièrement démontable
- Chauffage par 3 résistances blindées
- Commande de la cuisson par régulation thermostatique 20- 300°
- Piètement en option (étuve possible)

Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Nbre de balancelles	Puissance	Capacité horaire (selon le poids)
N1	850 mm	775 mm	720 mm	4	7.3 kW	16 Vol.
N2	1070 mm	775 mm	720 mm	4	9.1 kW	24 Vol.
Neol	860 mm	1930 mm	960 mm	-	9.9 kW	-

Étuve	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance
E.N1	850 mm	940 mm	700 mm	2.30 kW
E.N2	1070 mm	940 mm	700 mm	3.30 kW