



Ets **GUY**
DEREGNAUCOURT
Matériel Alimentaire

Fiche produit:
Rôtissoire à balancelles DOREGRILL SENSUP
avec aide au nettoyage

20 à 45 volailles par cuisson



Caractéristiques techniques:

- Design innovant, large surface vitrée, double éclairage quartz
- Aide au nettoyage à la vapeur
- Qualité et fiabilité
- 20 à 45 volailles à l'heure selon modèles (6 ou 9 balancelles)
- Intérieur entièrement démontable
- Cuisson par infrarouges ventilés "multi-directionnels"
- Thermostat digital pour mise en température de 20 à 240 °C
- Piètement en option (étuve simple ou libre service en possible)

| Modèle | Longueur | Hauteur | Profondeur | Nbre de balancelles | Hauteur chariot | Puissance | Capacité horaire (selon le poids) |
|---------------|-----------------|----------------|-------------------|----------------------------|------------------------|------------------|--|
| S6 | 1030 mm | 910 mm | 780 mm | 6 | 850 mm | 11.300 kW | 20/30 Vol. |
| S9 | 11030 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 | | | | |