



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)

<b>Modèle</b>	<b>Longueur</b>	<b>Hauteur</b>	<b>Profondeur</b>	<b>Nbre de balancelles</b>	<b>Hauteur chariot</b>	<b>Puissance</b>	<b>Capacité horaire (selon le poids)</b>
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				