

Rôtissoires à broches

Pour la cuisson de 4 poulets par broche.
Modèle électrique équipé de 2 tubes quartz infrarouges (1050°C) et 1 moteur avec interrupteur marche/arrêt par broche.
Modèle gaz équipé d'un brûleur à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité par broche (GPL, GN).
Réglage individuel de la cuisson pour chaque broche : bouton mini/maxi pour le gaz, commutateur 1 ou 2 tubes quartz pour le modèle électrique.

RBE 4 électrique : 1 broche pour la cuisson de 3/4 pièces et une réserve étuve pour maintenir à température une dizaine de pièces.
RBG 4 gaz : idem RBE 4.

RBE 8 électrique : 2 broches pour la cuisson de 6/8 pièces et une réserve étuve pour maintenir à température une dizaine de pièces.
RBG 8 gaz : idem RBE 8.

RBE 12 électrique : 3 broches pour la cuisson de 9/12 pièces.
RBG 12 gaz : idem RBE 12.

Options :

*Table support : réf. TS 1 (805x345x710 mm - 17 kg)
*Broche anglaise : réf. B 3

Rôtissoire à balancelles

RBE 25 : rôtissoire électrique entièrement panoramique (vitres sur toutes les faces). Éclairage halogène. Cuisson par résistances blindées en partie inférieure et quartz infrarouge (1050°C) en partie supérieure. 5 balancelles pour la cuisson de 20 à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis...), minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, interrupteur éclairage. Intérieur entièrement démontable (balancelles, arbre, réflecteurs, plat) pour en faciliter l'entretien.

Options :

*Jeu de 5 broches grande capacité (30 pièces) : réf. B 1
*Broche pour grosses pièces (mouton, porc...) : réf. B 2
*Table mobile avec tablette escamotable : réf. TS 2 (1040x600x810 mm - 20 kg)

RE 2 : l'étuve ventilée panoramique permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations. Elle est livrée avec 10 grilles de stockage mais peut aussi recevoir des bacs GN 1/1. Thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, interrupteur éclairage. Intérieur entièrement démontable (grilles, échelles latérales) pour en faciliter l'entretien.



RBE 4



RBG 12



B 3



RBE 25 + RE 2

Rotisseries with spits

For the cooking of 4 chickens per spit.
Electric model with 2 infrared quartz tubes (1050°C) and 1 motor with on/off switch per spit.
Gas model equipped with one infrared ceramic burner, safety thermocouple per spit (LPG,NG).
Individual adjustment of the cooking for each spit : mini/maxi knob for gas version, commutator with 1 or 2 quartz tubes for electrical version.

RBE 4 electrical : 1 spit to roast 3/4 pieces and a heated display to keep warm 10 pieces.
RBG 4 gas : idem RBE 4.

RBE 8 electrical : 2 spits to roast 6/8 pieces and a heated display to keep warm 10 pieces.
RBG 8 gas : idem RBE 8.

RBE 12 electrical : 3 spits to roast 9/12 pieces.
RBG 12 gas : idem RBE 12.

Options :

*Wheeled table : ref. TS 1 (805x345x710 mm - 17 kg)
*Spit basket : ref. B 3

Rotisserie with swings

RBE 25 : electrical rotisserie completely panoramic (glasses all around). Halogen lighting, roasting through armoured heating elements in lower part and infrared quartz (1050°C) in upper part. 5 swings to roast from 20 to 25 pieces (poultry, legs of lamb, roasting meat...), timer, thermostat, temperature gauge, pilot lights, light switch. The inside is completely removable (swings, shaft, reflectors, tray) for easy cleaning.

Options :

*Set of 5 spits for big volume (up to 30 pieces) : ref. B 1
*Spit for bigger pieces (lamb, pork...) : ref. B 2
*Wheeled table with concealable slide : ref. TS 2 (1040x600x810 mm - 20 kg)

RE 2 : the ventilated heated display is completely panoramic and enables to stock and keep warm the roasted pieces or any other dishes. It is delivered with 10 stocking grids but can receive GN 1/1 containers. Thermostat, temperature gauge, pilot lights, light switch. The inside is completely removable (grids, side ladders) for easy cleaning.

ROLLER®
GRILL

RÔTISSOIRES ROTISSERIES



Référence/Reference	RBE 4	RBE 8	RBE 12	RBG 4	RBG 8	RBG 12	RBE 25
Puissance/Power (KW)	2,2	4,4	6,6	3,8	7,6	11,4	8
Voltage/Voltage (V)	230	230/400 2ph+N+T	230/400 3ph+N+T	Gaz/gas	Gaz/gas	Gaz/gas	230/400 3ph+N+T
Dimensions (mm)	800x350x655	800x350x870	800x350x870	800x405x655	800x405x870	800x405x870	850x600x900
Poids Kgs	30	40	40	30	40	40	93

Nouvelle gamme de rôtissoires grande capacité

New range of rotisseries with high capacity

Vous pouvez rôtir jusqu'à 20 poulets !

You can roast up to 20 chickens !



RBG 20



RBG 20

Cette rôtissoire équipée de 5 broches vous permet de rôtir jusqu'à 20 poulets, à raison de 4 poulets par broche.

This rotisserie equipped with 5 spits allow you to roast up to 20 chickens, at the rate of 4 chickens per spit.

Disponible en version gaz ou électrique, chaque zone de chauffe est réglable individuellement : un moteur par broche pour vous donner une parfaite autonomie d'action par rapport à la quantité de pièces de volaille que vous souhaitez rôtir.

Available in gas or electrical version, each heating area is individually adjustable : one motor per spit to give a complete autonomy of action as regards to the quantity of chickens you wish to roast.

Eclairage halogène en partie supérieure (300 W), portes en verre sécurité, plat ramasse-jus étanche.

Halogen lighting on top part (300 W), safety glass doors, water-proof juice collector.

Cette rôtissoire a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide :

This rotisserie has been developed in the aim of a simple and quick use :

- Pour la cuisson : nouvelles broches faciles à l'emploi, plus de fourchettes ni d'intercalaires, il suffit d'embrocher les pièces de volaille directement, l'une après l'autre.

- For the cooking : new spits easy to use, no more forks or inserts, you just have to directly skewer the chickens, one after the other.

- Pour la maintenance : la paroi arrière suspendue se retire manuellement facilitant le nettoyage et toute intervention technique.

- For the maintenance : you can manually take off the back suspended panel, making easier the cleaning and any technical intervention.

Modèle gaz : équipé de 5 brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt avec voyant de contrôle pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe (GPL, GN).

Gas model : equipped with 5 infrared ceramic burners with safety thermocouple, 1 on/off switch with pilot light per motor, 1 maxi/mini adjustment knob per burner (LGP, NG).

Modèle électrique : équipé de 10 résistances blindées incoloy avec réglage individuel pour chaque broche : 1 ou 2 résistances pour mieux contrôler la cuisson. Voyants de contrôle.

Electrical model : equipped with 10 incoloy armoured heating elements with individual adjustment for each spit : 1 or 2 heating elements for a better control of the cooking. Pilot lights.

Cette nouvelle gamme fait l'objet de plusieurs dépôts de brevets®.

Several patents have been registered for this new range®.

En option : table support mobile avec tablette escamotable et freins - réf. TS 4 (dim. 805x345x710 mm - 17 kg).

In option : wheeled table with removable shelf and brakes : ref. TS 4 (dim. 805x345x710 mm - 17 kg).

Référence/Reference	RBE 20	RBG 20
Puissance/Power (KW)	11	19
Voltage/Voltage (V)	230/400 3 ph+N+T	Gaz/gas
Dimensions mm (LxPxH)	940x445x1250	940x445x1250
Poids Kgs	72	72

Voyez comme il est facile de fixer 4 poulets sur notre nouvelle broche !

See how it is easy to fix 4 chickens on our new spit !

