

Rôtissoires Légende

Tradition & Performance

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

La légende est destinée à la restauration, boucherie, GMS... voulant aussi une production plus importante en conservant la qualité et le spectacle en intérieur comme en extérieur.

Livrée avec : décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage et broches à griffes, un moteur par broche

- Capacité par broche : 6 poulets de ± 1,2 Kg
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles
- Eclairage halogène 2 x 300 watts
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox
- Alimentation en 230 V monophasé

Particularité série étroite : capacité par broche de 4 poulets de ± 1,2 Kg

Série large - Longueur 1340 mm (hors broches)

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1340 x 620 x 1080	27	200	ITL34
6	1340 x 620 x 1480	40.5	265	ITL36
8*	1340 x 620 x 1880	54	345	ITL38

* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

Série étroite - Longueur 1000 mm (hors broches)

Idéale pour les petits espaces !

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1000 x 620 x 1080	19.8	152	ITL340
6	1000 x 620 x 1480	29.7	200	ITL360
8*	1000 x 620 x 1880	39.6	260	ITL380

* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

Options disponibles



Socle inox à roulettes avec tiroir de débrogage



Roulettes



Toit inox amovible plat

new

**TRÈS ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE
EXCELLENTE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS
TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**

Rôtissoires Légende Américaine

Tradition & Performance

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

La légende Américaine est destinée à la restauration, boucherie, GMS... voulant aussi une production plus importante en conservant la qualité et le spectacle en intérieur comme en extérieur.

Livrée avec : décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage et broches à griffes, un moteur par broche

- Capacité par broche : 6 poulets de ± 1,2 Kg
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles
- Eclairage halogène 2 x 300 watts
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox
- Alimentation en 230 V monophasé

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1490 x 620 x 1080	27	224	ITLU34
6	1490 x 620 x 1480	40.5	292	ITLU36
8*	1490 x 620 x 1880	54	370	ITLU38

* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

Options disponibles



Soubassement inox à roulettes avec tiroir de débrogage



Meuble bas 2 portes sur roulettes avec tiroir de débrogage



Roulettes



Toit inox amovible plat



Ref. ITL36 + SEITRS



Ref. ITL34 + ITSE650T



Ref. ITLU34 + ITSU650TP + ENITLU44BV

new

**TRÈS ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE
EXCELLENTE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS
TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**