

RÔTISSOIRE

POULET



RÔTISSOIRE

Modèle | PR-60

POURQUOI UTILISER LA RÔTISSOIRE ?

RÔTISSAGE DE QUALITÉ INÉGALÉE

La rotation est calculée de façon à ce que le jus d'une broche dégoutte sur la prochaine broche située juste en dessous. Cette méthode empêche la contraction de la viande et améliore par le fait même son goût et sa couleur.

BRÛLEUR MODULANT

La rôtissoire est munie d'un brûleur modulant afin de conserver une chaleur constante. La flamme ne s'éteint jamais; son intensité augmente ou diminue selon la demande de l'utilisateur. La chaleur directe est maintenue à une distance appropriée afin d'éviter le durcissement de la viande.

SYSTÈME DE ROTATION UNIQUE

Un cycle de rotation verticale (haut et bas) assure une cuisson uniforme des poulets dans la chambre de cuisson. Le deuxième cycle de rotation est soigneusement calculé de façon à ce que chaque goutte de jus tombe directement d'une broche à l'autre.

DISPOSITION ATTRAYANTE

Deux portes grandes ouvertes en verre trempé facilitent l'accès aux broches et maximisent la visibilité de la production, stimulant ainsi les consommateurs à faire des achats impulsifs.

FACILE À UTILISER

De larges portes donnent accès au vaste espace intérieur, et la façon dont les broches sont installées facilite leur chargement et déchargement dans la rôtissoire.



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Raccordement unique au gaz
- Plancher du four et parois intérieures et extérieures en acier inoxydable
- Porte en verre trempé avec cadre en acier inoxydable
- Système de rotation verticale (haut et bas)
- 12 broches en acier inoxydable
- Commandes numériques
- Portes de chaque côté pour faciliter l'entretien et l'accès aux systèmes mécaniques et aux composants électriques
- Roulettes réglables avec mécanisme de verrouillage
- Bac à eau sous le four avec remplissage automatique
- Rotation des broches activée avec le genou
- Mécanisme de marche/arrêt

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Éclairage intérieur

INSTALLATION

Cet équipement est livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé. Il peut facilement passer par une porte standard de 36 x 80 pouces.

Tous les raccordements électrique, au gaz, à l'eau et de cheminée, ainsi que la mise en marche des brûleurs, sont aux frais du client et doivent être effectués par un technicien qualifié et conformément aux normes locales. Chaque four doit être raccordé à un pressostat fourni et installé aux frais du client.

RÔTISSOIRE

Modèle | PR-60

DISTANCE MINIMALE RECOMMANDÉE

Du plancher au plafond	91"
Entre le côté/l'arrière et le mur	2"
Plancher	Approuvé pour les surfaces combustibles

Pour votre sécurité, la rôtissoire détient la certification ETL États-Unis et Canada. De plus, elle est conforme aux normes CSA 1.8-2002 et ANSI Z83.11-2002.

RACCORDEMENTS

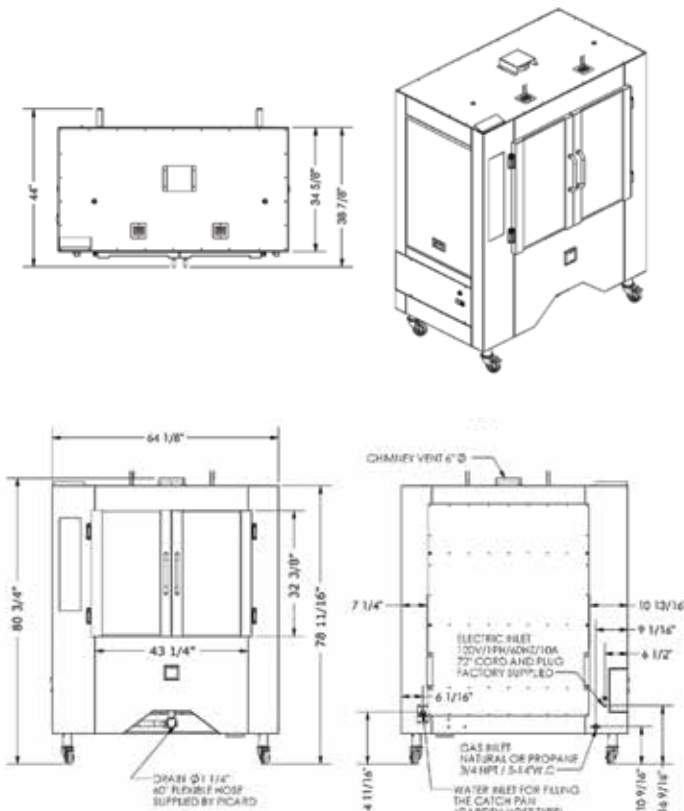
Modèle	Tuyau d'entrée de gaz	Puissance (BTU/h)	Pression d'admission du gaz	Pression d'entrée	Électricité
PR-60	¾" NPT	85 000	0" CE	5-14" CE	110 V / 1 PH 60 Hz / 10 A

INFORMATION GÉNÉRALE

Modèle	Largeur	Nombre de poulets (3 ½ lb chacun)	Nombre de broches	Température maximale	Distance entre les broches	Poids de livraison
PR-60	64 ⅞"	60	12	450 °F	7 ½"	1 600 lb



DIMENSIONS DE L'APPAREIL



Données techniques	Modèle PRD-12-60
Type de cuisson	Continue
Chauffage	Gaz naturel ou gaz propane
Tension d'alimentation	120
Phase – Fréquence (tensions spéciales disponibles)	Simple – 60 Hz
Lumières – Puissance de chacune – Puissance totale	1 – 100 – 100
Nbre de moteurs – Moteur HP – tr/min – Courant à pleine charge de chacun	1 – 1/3 – 1 725 – 7
Ampères – 1 PH @ 208 V – 220 V – 240 V	Commande spéciale
Ampères @ 120 V	10
Fréquence 50 Hz	Commande spéciale
BTU – gaz naturel ou gaz propane	135 000
Ouverture de ventilation	6" de diamètre
Pression de gaz nominale (naturel – propane)	3 ½ – 11
Raccordement au gaz (partie mâle requise)	¾" NPT
Poids net / Poids à l'expédition	1 600 lb
Hauteur	75 5/16"
Profondeur (sans les portes)	32 ⅞"
Profondeur (avec les portes)	36 ⅞"
Largeur	65 ¾"
Broches – Longueur des broches – Distance entre les broches	12 – 40" – 7 ½"
Nombre de poulets (3 ½ lb chacun)	60
Portes en verre trempé de ¼" x 19 ⅝" x 36 ¼"	2

*Le développement continu des produits constitue une politique de Picard. Nous nous réservons ainsi le droit de changer les caractéristiques et/ou la conception de nos produits sans préavis.

**La rôtissoire est livrée entièrement assemblée. Elle doit être installée sous une hotte de ventilation appropriée.