



# RÔTISSOIRE JOSPERASJ



## ASJ-063

La technique de la rôtisserie est une technique ancienne et médiévale de cuisson à la broche, idéale pour les gros morceaux de viande, volaille, etc. C'est la technique de cuisson la plus primitive qui existe et elle ne comporte aucune barrière, poêle, cocotte ou grille entre le produit et la braise (source de chaleur).

Cette méthode de cuisson donne une couleur dorée plus prononcée aux aliments, de plus, la disposition des pièces sur les broches fait que les morceaux de viande baignent dans leur propre jus. Jouer avec les différents bois permet d'apporter des saveurs et des arômes variés aux aliments, par ailleurs ils apportent de l'esthétique à la cuisson.

### ACCESSOIRES INCLUS

Jeu de brochettes · Broches · 2 crochets pour ôter les broches · 8 plateaux G/N 1/1 acier inoxydable · Pinces · Tisonnier · Tiroir à cendres



### INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie de la rôtisserie	630 mm x 6 broches	24,75 po x 6 broches
Capacité maximale	24 poulets	
Temps d'allumage	35 min environ	
Température de chauffe	200 à 280 °C	392 à 536 °F
Consommation quotidienne de charbon	16 à 20 kg	35,3 à 44 lb
Poids maximum par broches	10 à 12 kg	22 à 26 lb
Raccordement électrique	UE : 220 V / 50 Hz	USA : 120 V / 60 Hz
Puissance installée	0,45 kW	0,60 ch
Poids net	560 kg	1 234,6 lb

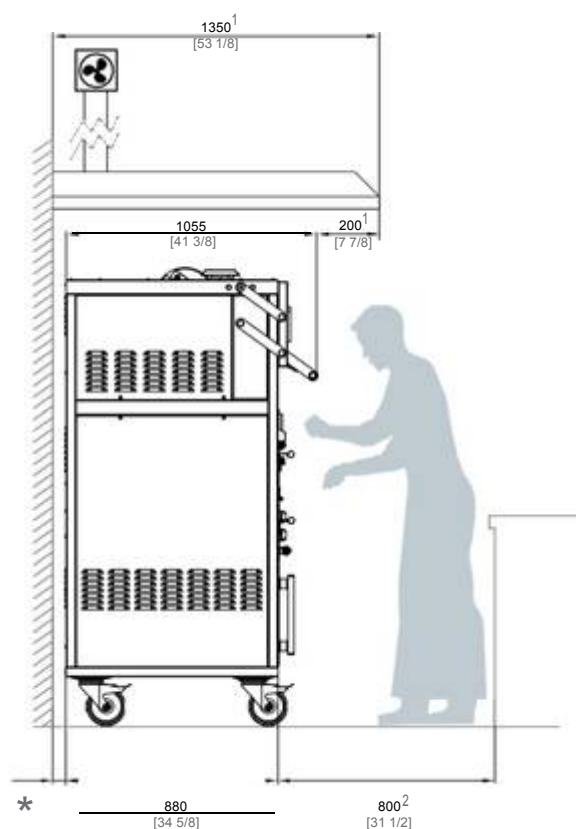
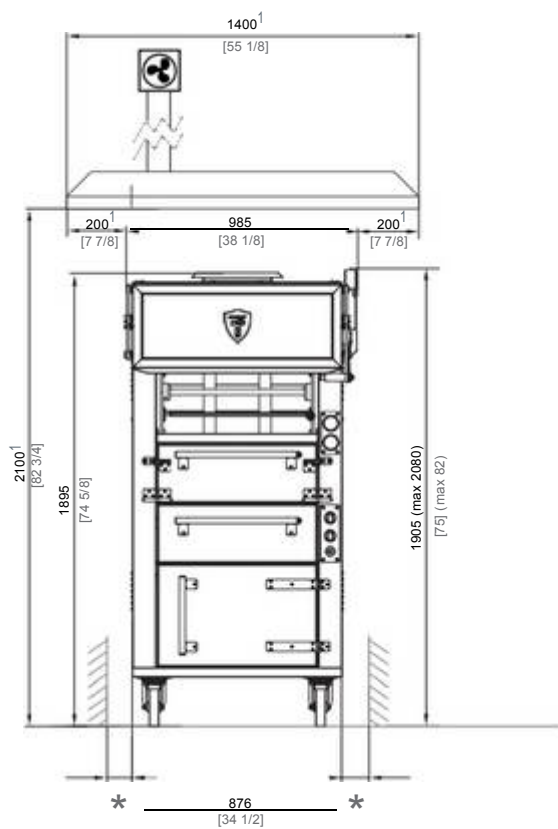
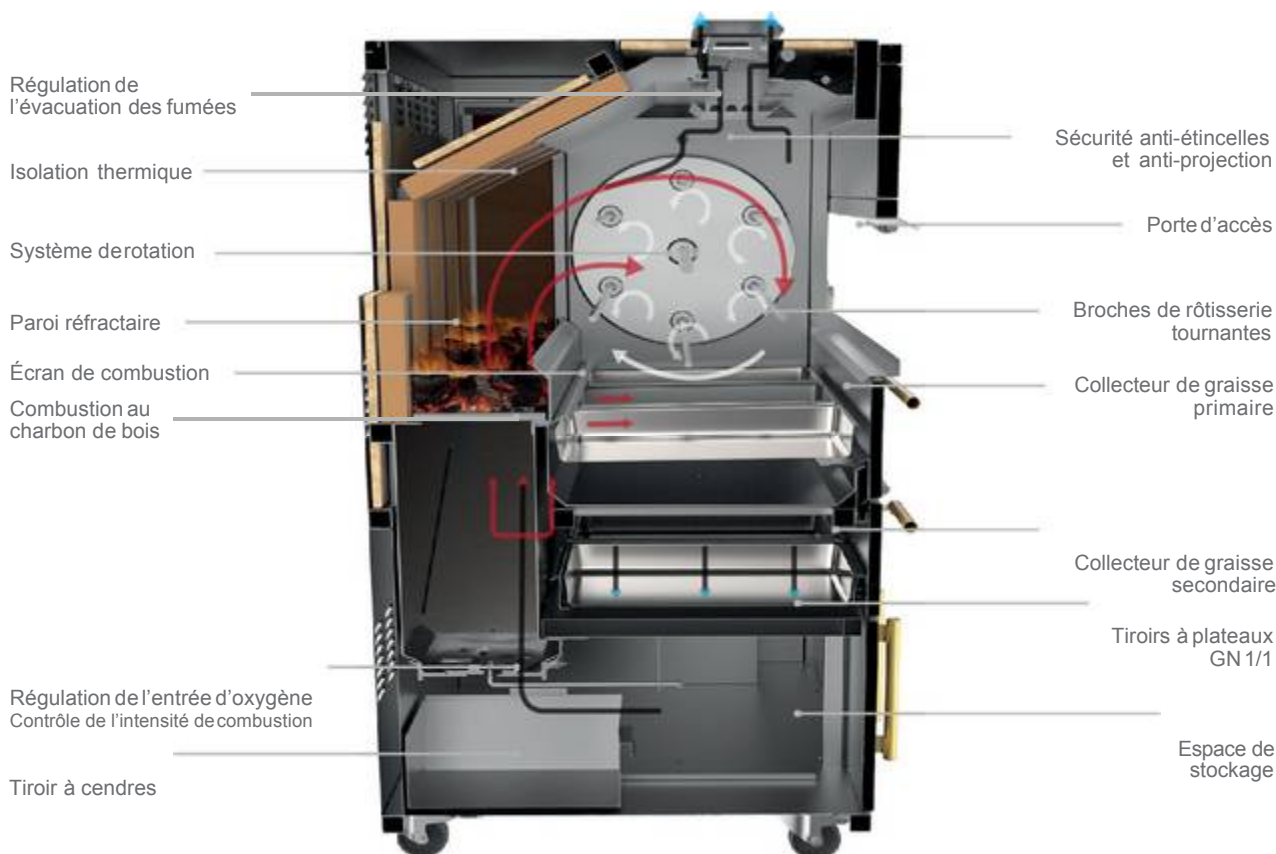
### INSTALLATION

Distance par rapport aux éléments non inflammables	100 mm	4 po
Distance par rapport aux éléments inflammables	300 mm	12 po
Capacité d'extraction	4 000 m³/h	2 354 pi³/h

### PAQUET : MESURES ET POIDS

Mesures du paquet	-	-
Poids brut du paquet	-	-

Modif. 03.2019 - Jospier se réserve le droit d'apporter des modifications aux catalogues, tarifs et matériels publicitaires en fonction de l'évolution et de l'amélioration de ses équipements.



\* DISTANCE MINIMUM PAR RAPPORT AUX ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 po] / DISTANCE RECOMMANDÉE PAR RAPPORT AUX AUTRES ÉLÉMENTS : 100 mm [4 po]  
 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES POUR LA HOTTE ASPIRANTE

2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

[ mm  
 po ]