

La rôtissoire à cuisson rapide Inferno 4500 est le dernier modèle à gaz autonettoyant de Hardt, capable de réduire les temps de cuisson jusqu'à 20 %* sans compromettre la qualité du produit. Il continue de capter et de gérer toute la graisse produite lors de la cuisson! Imaginez les avantages de combiner des temps de cuisson plus rapides, d'économiser sur le coût des systèmes de capture de graisse séparés, d'augmenter la sécurité au niveau du magasin en n'ayant pas à transporter de lourds seaux de graisse et en capitalisant sur le potentiel de revenus que représente la graisse collectée.

* par rapport à nos modèles à gaz précédents



Cuisson à grande vitesse

Des temps de cuisson 20 % plus courts signifient moins d'énergie consommée pendant la journée et plus de volailles disponibles pour vos clients. Hardt est le premier à proposer la technologie de convection dans une rôtissoire à gaz. Cette conception de convection brevetée combinée à notre cycle turbo boosté assurera une cuisson uniforme et une qualité supérieure du produit.

Système de récupération des graisses

L'absence d'eau dans le bac signifie que pratiquement toute la graisse produite est capturée. Ceci élimine le besoin de systèmes séparés de traitement/captage des graisses.

Génération de revenus à partir de la graisse

La graisse jaune de la volaille cuite est un produit commercialisable et plus de graisse capturée signifie plus de potentiel de revenus.

Système d'auto-nettoyage intégré

Le système d'autonettoyage à une touche est doté d'une fonction de verrouillage de porte intégrée pour faire du nettoyage de fin de journée une tâche sûre et incroyablement facile.

Fiable et facile à utiliser

Des années d'expérience sur le terrain et des capacités de recherche et développement avancées font de l'équipement Hardt l'un des plus fiables et des plus faciles à utiliser sur le marché.

Utilisation sécuritaire

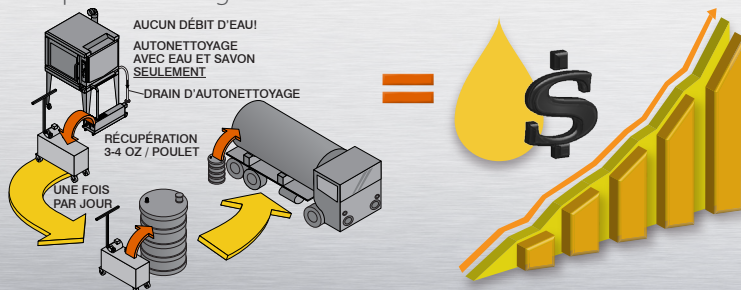
Le brûleur et l'entraînement s'arrêtent automatiquement lorsque la porte de la rôtissoire est ouverte. Le gaz s'arrête au brûleur s'il ne s'allume pas après plusieurs tentatives. La porte en verre à double vitrage le rend sûr au toucher. Le système de récupération de graisse est conçu pour simplifier la collecte et le transport de la graisse et réduit le risque de déversement de graisse. La porte est verrouillée pendant le nettoyage automatique.

Coût d'entretien minimal

Des caractéristiques telles que l'entraînement à rotation unique et un brûleur simple réduisent les coûts de pièces et de main-d'œuvre pour l'entretien.

Augmentation de revenus

Récupération des graisses



Autres avantages

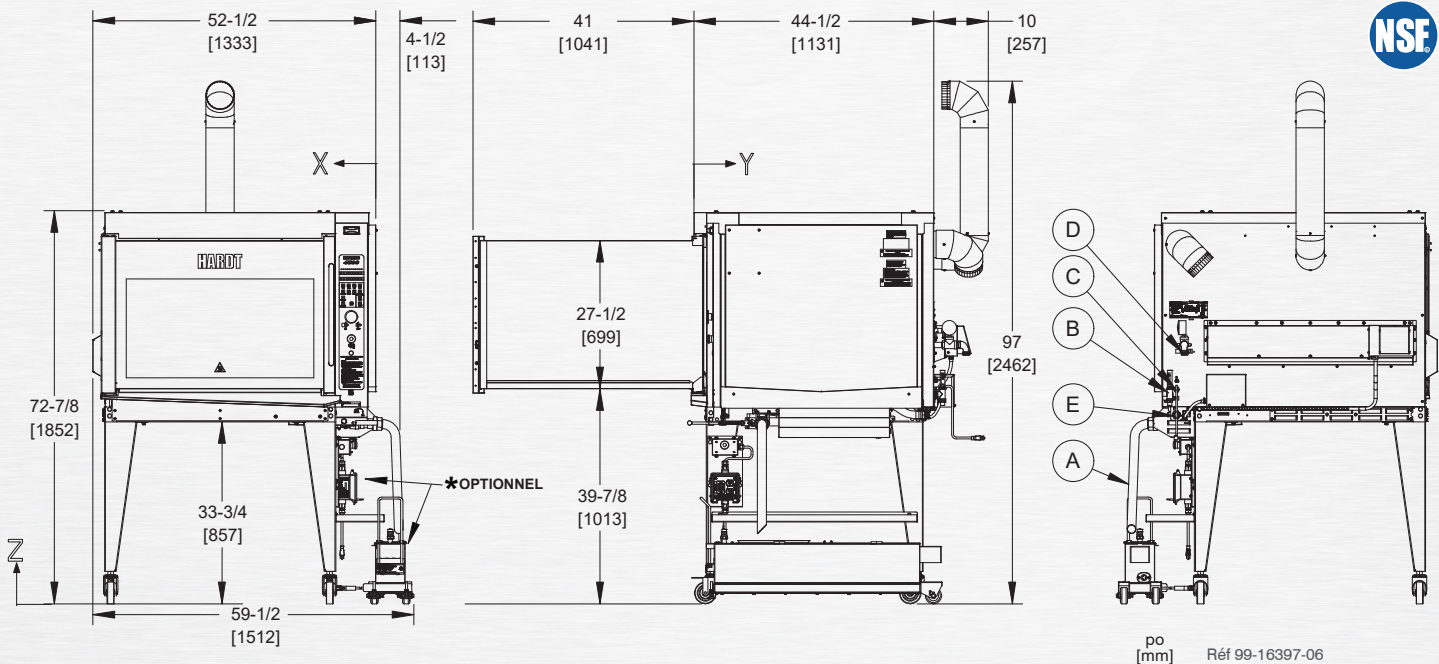
Repensé pour la cuisson rapide

Panneau de commande intuitif



INFERNO 4500

Caractéristiques techniques



* Illustré avec des roulettes, un adaptateur secteur et un réservoir de récupération de graisse en option

Installation

Item	Connexions	Position X	Position Y	Position Z
A	Vidange graisse Ø 1.5" cuivre	-3 " [-76 mm]	12 ¼" [322 mm]	11 ¼" [292 mm]
B	Entrée eau chaude 1/2" NPT-M	2 ¼" [63]	45 " [1144]	37 " [938]
C	Électrique : NEMA 5-15 avec cordon de 6'	4 ¼" [105]	44 ½" [1130]	39 ¼" [992]
D	Gaz 3/4" NPT-M	5 ¼" [141]	51 ½" [1308]	45 ¼" [992]
E	Raccordement vidange/ Autonettoyage 1.0" cuivre	4 ¼" [104]	43 ¾" [1115]	34 ¾" [873]

Exigences

Dégagement minimum aux combustibles :

- Côté droit: 12" [305 mm]
- Côté gauche: 2" [51 mm]
- Arrière: 4" [101 mm]
- Avant: 44" [1118 mm]

Le sol doit être en matériau incombustible

Pression d'alimentation minimale:

- 7" Colonne d'eau pour le gaz naturel
- 11" Colonne d'eau pour le gaz propane

Hotte aspirante avec filtre à graisse Type 1 Classe A.

Connexion de vidange configurée pour vidanger vers le réservoir (comme illustré ci-haut).

Autres configurations disponibles.

Spécifications et options

Consommation de gaz	Gaz naturel 95,000 - 101,000 BTU/h [100.2 -106.6 MJ/h] Gaz propane 95,000 - 101,500 BTU/h [100.2 -107.1 MJ/h]
Capacité	Jusqu'à 40 poulets
Garantie	2 ans pièces et main d'oeuvre
Construction	Entièrement en acier inoxydable
Accessoires inclus	• 8 broches en « V » • Jambes réglables en hauteur • Quincaillerie de base en plomberie • Assemblage de ventilation
Options	• Compatibilité avec le réservoir de graisse • Tuyaux à déconnexion rapide pour l'eau et le gaz • Roulettes réglables en hauteur • Configuration à deux niveaux

Accessoires disponibles

Pièce	Nom	Description	Image
2146	Broches en "V"	Une broche en acier inoxydable qui soutient le poulet sans percer la peau, permettant de retenir les jus naturels qui donnent le goût du poulet.	
2735	Panier suspendu	Conçu pour les produits qui ne doivent pas tourner pendant la cuisson ; ce panier en acier inoxydable reste plat pendant que l'entraînement tourne. Idéal pour la cuisson de petits rôtis, de morceaux de poulet et d'une variété d'autres produits.	
2608	Réservoir de graisse	Ces réservoirs de graisse en acier inoxydable sont disponibles en deux tailles pour supporter les rôtissoires à un ou deux niveaux. Aide à simplifier le transfert de la graisse sans faire de dégâts !	

Contactez-nous pour la liste complète des accessoires disponibles.