

L'Elemendt® 1000 présente plusieurs des caractéristiques de nos fameuses rôtissoires au gaz, le tout compris dans un modèle compact. L'objectif visé de Hardt a été de fabriquer une rôtissoire électrique produisant les meilleurs produits cuits en ne compromettant pas la qualité, goût ou facilité d'utilisation!



CAPACITÉ



TEMPS DE CUISSON



NETTOYAGE FACILE



BREVET EN ATTENTE

## Qualité supérieure de cuisson = Ventes élevées

Un des bénéfices les plus importants pour n'importe quelle rôtissoire Hardt, est la haute qualité de cuisson. Des produits de cuisson supérieure se traduisent par des ventes potentielles élevées et l'Elemendt® 1000 livre la marchandise!

## Technologie avancée

Notre source de chaleur en attente de brevet cuit un produit supérieur tout en étant économe.

## Opération fiable

Plus de 30 ans d'expérience dans la manufacture de rôtissoires combinée avec une capacité de recherche et développement avancée font que les rôtissoires Hardt sont parmi les plus fiables sur le marché. On estime que plus de 200 millions de poulets sont cuits ou mis en marché dans nos équipements chaque année.

## Conception conviviale

Des contrôles manuels simples, un grand affichage numérique de la température, un mode de maintien de température pratique et des symboles internationaux font que l'Elemendt® 1000 est une rôtissoire facile à utiliser peu importe la langue locale.

## Opération sécuritaire

Caractéristiques de sécurité: processus de cuisson et moteur d'entraînement à arrêt automatique lors de l'ouverture de la porte; une porte ventilée à double vitrage sécuritaire au toucher.

## Configurations alternatives et options

Simple



Unité double



Chargement avant-arrière en option



Contrôleur programmable en option



Vous pouvez aussi préparer...

Poitrine de dinde



Côtes levées



Rôti de boeuf



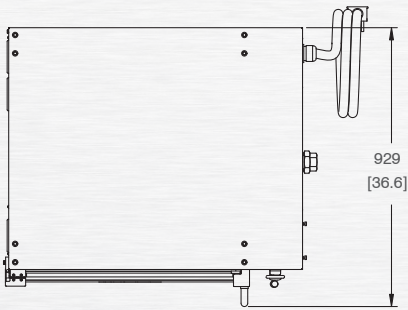
Ailes de poulets



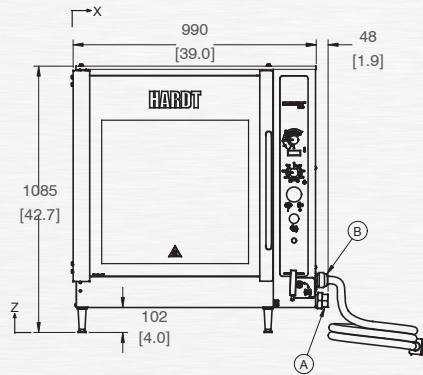


# ELEMENDT® 1000

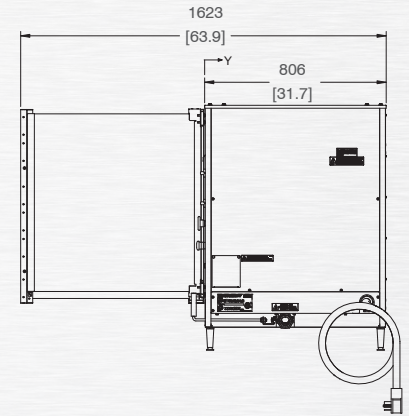
Rôtissoire électrique modèle comptoir spécifications



VUE DU DESSUS



VUE DE FACE



VUE DE PROFIL

Ref. 99-50040-05

- 1 - Illustré avec option d'avertisseur de fin de cuisson  
 2 - Toutes les dimensions sont indiquées en mm [pouces]

## Installation

Item	Connections	X Position	Y Position	Z Position
A	Drain à graisse Ø: 41.3 mm [1.6"] tube en acier inoxydable	1039 mm [40.9"]	358 mm [14.1"]	129 mm [5.1"]
B	Connexion Électrique: cordon de 1.8 m / 6.0' avec fiche NEMA 15-50	1036 mm [40.8"]	720 mm [28.4"]	214 mm [8.4"]

## Attention:

- Un dégagement de 95 mm [3.7"] doit être maintenu à l'arrière du four.
- Un plombier sera requis pour la connexion finale.

## Spécifications & options

Évaluation électrique	208-240V, 3 Ø, 60 Hz, 10.4 kW crête (6.5 kW moyenne)
Capacité	Jusqu'à 32 poulets
garantie	1 an pièces et main d'oeuvre
Construction	Tout en acier inoxydable
Caractéristiques standard (inclus)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieds réglables pour hauteur du comptoir</li> <li>• Plomberie de base</li> <li>• Porte de verre à double vitrage</li> <li>• Rotation du moteur par bouton poussoir pour un chargement &amp; déchargement facile</li> <li>• Grand affichage à DEL</li> <li>• Construction de qualité en acier inoxydable</li> <li>• Cavité vivement éclairée pour une bonne visibilité</li> <li>• Plateau d'entraînement à 8 broches</li> <li>• Cordon d'alimentation électrique</li> </ul>
Options	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Configuration à porte arrière en acier inoxydable</li> <li>-Choix de console de commande complète frontale ou dorsale</li> <li>• Contrôleur programmable</li> <li>• Avertisseur de fin de cuisson lumineux</li> <li>• Plateau d'entraînement à 7 broches</li> <li>• Plomberie personnalisée</li> </ul>

## Accessoires disponibles

Nom d'article	Description	Image
Broches en "V"	Une broche en acier inoxydable qui maintient le poulet en place sans percer la peau, tout en conservant les jus naturels savoureux de la volaille. Conçue avec un embout unique pour permettre à la broche d'être installée d'une seule et unique façon, ce qui assure le positionnement correct du produit durant la cuisson.	
Panier suspendu	Conçu pour les produits qui ne doivent pas tourner pendant la cuisson; le panier en acier inoxydable reste à plat pendant que l'arbre d'entraînement tourne. Idéal pour la cuisson des petits rôtis, morceaux de poulet et une variété d'autres produits.	
Réservoir à graisse	Ce réservoir en acier inoxydable permet de stocker et de simplifier le transfert de la graisse sans faire de gâchis!	
Chariot à broches	Conçu pour la mobilité, ce chariot mobile en acier inoxydable peut contenir jusqu'à 12 broches / paniers préparés. Équipé d'un drain à action poussoir pour un nettoyage quotidien facile. Disponible avec étiquetage pour produits crus ou cuits.	
Support pour broches	Conçu pour s'adapter sur le chariot mobile à broches ci-dessus, ce support en acier inoxydable permet de stocker jusqu'à 20 broches par support. Un maximum de deux supports peuvent être montés par chariot mobile.	