

Le dernier modèle de rôtissoire à gaz autonettoyant de Hardt, le Inferno GC, continue de séduire les clients avec ses vives flammes dansantes et permet de récupérer et de contrôler toute la graisse de la cuisson. Imaginez les avantages que représentent les économies sur le coût d'un système distinct de récupération des graisses, la sécurité améliorée au magasin (car il n'y aura plus besoin de transporter de lourds seaux de graisse) et le potentiel de revenus de la graisse récupérée.

Système de récupération des graisses

Pas d'eau dans le bac signifie que la quasi-totalité de la graisse produite est récupérée. Ceci élimine la nécessité d'un système distinct de traitement/récupération des graisses.

Génération de revenus par la récupération des graisses

La graisse jaune de volaille cuite est un produit commercialisable, donc plus de graisse récupérée signifie plus de potentiel de revenus.

Économe en énergie

La technologie brevetée BlackBody consomme jusqu'à 60 % moins d'énergie par rapport à d'autres rôtissoires à gaz de mêmes capacités, tout en produisant des résultats de cuisson supérieurs.

Système intégré d'autonettoyage

Le système d'auto-nettoyage par simple pression de bouton dispose d'une fonction intégrée de verrouillage de porte qui simplifie extrêmement la tâche de nettoyage en fin de journée et la rend sécuritaire.

Incitateur efficace d'achats spontanés

Les hautes flammes dansantes et la vue de la viande rôtie à travers la porte accueillante vitrée attireront les clients comme jamais auparavant. La technologie brevetée BlackBody garantit une cuisson homogène et une dorure magnifique des produits.

Fiable et facile à utiliser

Des années d'expérience sur le terrain et un service de pointe en recherche et développement sont le gage de fabrication d'appareils Hardt qui sont parmi les plus fiables et faciles à utiliser sur le marché.

Utilisation sécuritaire

- Le brûleur et l'entraînement s'arrêtent automatiquement aussitôt que la porte de la rôtissoire est ouverte.
- L'alimentation de gaz au brûleur est coupée si celui-ci ne s'allume pas après plusieurs tentatives.
- La porte à double vitrage ne représente aucun danger au toucher.
- Le système de récupération des graisses est conçu pour faciliter la collecte et le transport de la graisse, et en réduit le risque de déversement.
- La porte est verrouillée pendant l'auto-nettoyage.

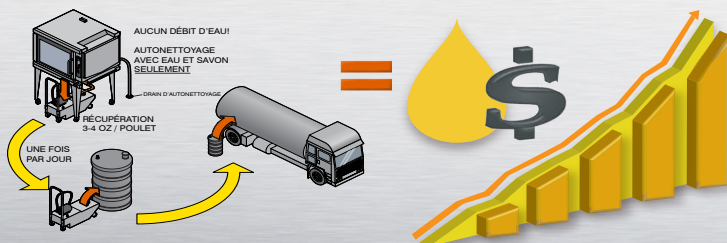
Coût d'entretien minimal

Des fonctionnalités telles que le moteur à simple rotation et un brûleur simple réduisent les frais de pièces et de main-d'œuvre pour l'entretien.



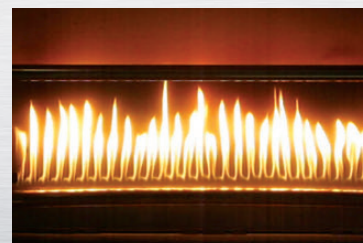
Augmentation de revenus

Récupération des graisses



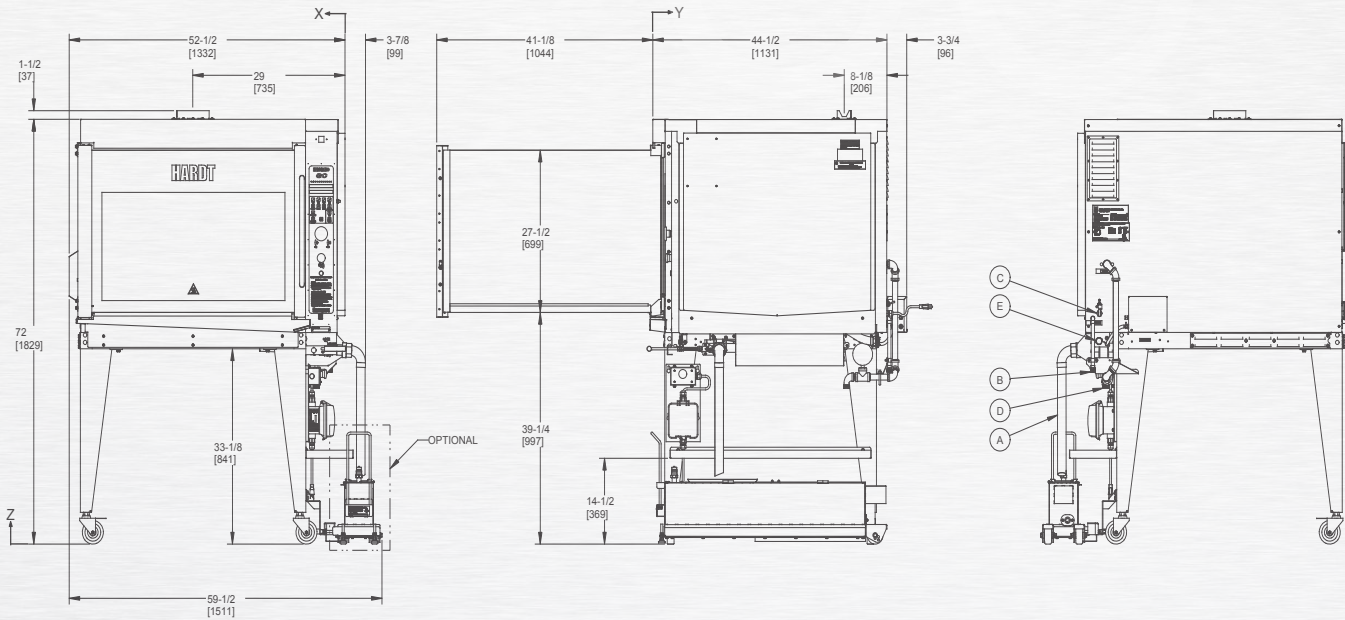
Autres avantages

Flammes vives



Panneau de commande intuitif





* Illustré avec roulettes et bac de récupération des graisses en option

Réf 99-14421-05

Branchement

Article	Branchement	Position X	Position Y	Position Z
A	Récupérateur de graisse de 1,5 po de diamètre, en cuivre	-3 po [-76] mm	12 $\frac{5}{8}$ po [322] mm	11-1/2 po [292] mm
B	Prise d'eau chaude 1/2 NPT, mâle	2 $\frac{7}{8}$ [74]	44 $\frac{7}{8}$ [1141]	29 $\frac{1}{2}$ [739]
C	Électrique : NEMA 5-15 avec cordon de 6 pi (1,83 m)	4 $\frac{1}{2}$ [105]	44 $\frac{1}{2}$ [1130]	39 $\frac{1}{2}$ [992]
D	Raccord de gaz 3/4 NPT, mâle	5 $\frac{1}{2}$ [138]	36 $\frac{7}{8}$ [935]	26 $\frac{1}{2}$ [678]
E	Raccord de 1 po pour le drain/autonettoyage, en cuivre	4 $\frac{1}{2}$ [104]	43 $\frac{1}{2}$ [1096]	34 $\frac{1}{2}$ [873]

Exigences minimales :

Dégagement minimal des matériaux combustibles :

- Côté droit : 12 po [305 mm]
- Côté gauche : 2 po [51 mm]
- Arrière : 4 po [101 mm]
- Face avant : 44 po [1118 mm]

Le plancher doit être fini en matériau non combustible

Pression d'alimentation minimale:

- 7 po CE pour le gaz naturel
- 11 po CE pour le gaz propane

Hotte de ventilation avec filtre à graisse de type 1, catégorie A.

Le branchement de drain configuré pour évacuer la graisse vers le bac (comme illustré ci-dessus).

Autres configurations possibles.

Caractéristiques techniques et options

Consommation nominale de gaz	65 500 à 70 500 BTU/h pour le gaz naturel 68 500 à 73 500 BTU/h pour le gaz propane
Capacité	Jusqu'à 40 poulets
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre
Construction	Entièrement en acier inoxydable
Accessoires compris	<ul style="list-style-type: none"> • 8 broches en V • Pattes réglables en hauteur • Matériel essentiel de plomberie • Unité de ventilation • Guide d'utilisation
Options	<ul style="list-style-type: none"> • Bac à graisse • Tuyaux d'eau et de gaz à déconnexion instantanée • Roulettes • Configuration superposée

Accessoires disponibles

No de pièce	Nom de pièce	Description	Photo
2146	Broches en V à extrémité unidirectionnelle	Il s'agit de la broche en V dont l'extrémité a été modifiée de sorte qu'elle ne puisse être utilisée que dans un sens, assurant le positionnement correct des produits lors de la cuisson.	
2735	Balancelle	Conçue pour les produits qui ne devraient pas tourner pendant la cuisson, la balancelle reste horizontale pendant que le moteur tourne.	
2608	Bac à graisse	Disponible en différentes tailles pour les rôtissoires modèle GC à un et deux étages. Permet d'entreposer et de faciliter le transfert de la graisse sans faire un gâchis!	

Pour la liste complète des accessoires disponibles, veuillez communiquer avec Hardt.