

La rôtissoire à gaz Blaze atteint un niveau d'efficacité énergétique exceptionnel, résultant en des économies d'opération substantielles, et une diminution des émissions de gaz carboniques. En plus, les flammes captivante et la visibilité de la cuisson du produit, peuvent générer des achats impulsifs.



Économe en énergie

Consomme jusqu'à 50% moins d'énergie que les autres rôtissoires à gaz sur le marché, tout en maintenant une qualité de cuisson exceptionnelle.

Frais d'entretien minimes

La conception avec brûleur simple, un circuit d'air secondaire ne nécessitant aucun ajustement, et un entraînement à rotation simple réduisent grandement les coûts d'entretien.

Résistant à l'eau

L'intérieur et l'extérieur du four peuvent être nettoyés par arrosage, entraînant des économies de temps et de main-d'œuvre.

Incitateur efficace d'achats spontanés

Les clients sont attirés par les flammes et la cuisson du produit visible au travers des grandes parois vitrées.

Facile à utiliser

Des contrôles simples d'utilisation, un affichage numérique de la température, et une fonction pratique du maintien de la température.

Utilisation sécuritaire

Le brûleur et l'entraînement s'arrêtent automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Porte à double paroi vitrée plus sécuritaire et système de coupure des gaz automatique.

Qualité de cuisson exceptionnelle

Une technologie brevetée produit une combinaison de chaleur radiante et par convection, assurant une cuisson uniforme et un grillage égal. Bassin d'eau intégré, récupérant la graisse et facilitant ainsi le nettoyage.



CONFIGURATION
SUPERPOSÉE



PORTES FRANÇAISES
OPTION

Vous pouvez aussi cuire...

Poitrine de Dinde Désossée

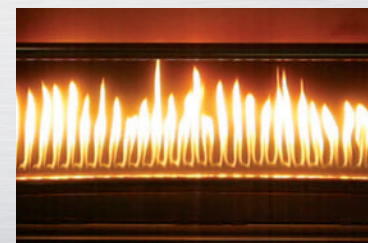
Côtes



Avantages

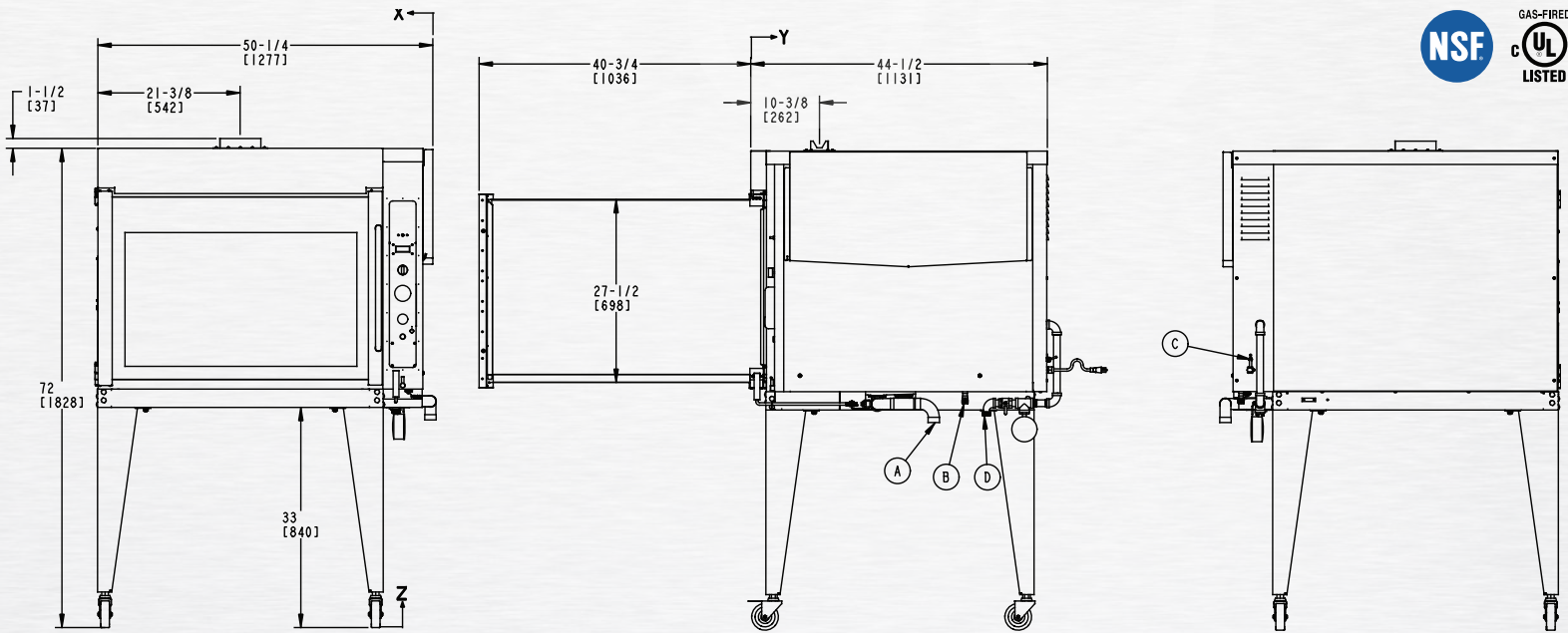
Fumoir Optionnel

Flamme Captivante



Pour la liste complète des recettes, veuillez visitez notre site web: hardtequipment.com

1400 50e Avenue, Montréal, Québec, Canada H8T 2V3 | Tel: 514-631-7271 | Fax: 514-631-7273 | Sans frais: 1-888-848-4408 | info@hardtequipment.com | www.hardtequipment.com



* Montré avec roulettes optionnelles et configuration avec vidange dans un seau.

Réf 99-10844-4

Branchement

| Article | Branchement | Position X | Position Y | Position Z |
|---------|---|-------------|------------------|------------------|
| A | Branchement drain/trop-plein Ø 1.5" cuivre | 3/8" [9] mm | 27 1/2" [698] mm | 31 1/8" [792] mm |
| B | Branchement eau chaude 1/2" NPT Male | 2 3/4 [69] | 32 1/8 [1150] | 34 [865] |
| C | Electricité: 120VAC, 15 AMP. 1PH NEMA 5-15 avec cordon de 6 pi [1,83 m] | 4 1/8 [105] | 45 1/2 [1155] | 39 1/8 [992] |
| D | Branchement gaz 3/4" NPT Male | 5 1/2 [141] | 35 3/8 [899] | 32 1/4 [818] |

Exigences minimales

Dégagement minimal des matériaux combustibles:

- Droite: 12" [305 mm]
- Gauche: 2" [51 mm]
- Arrière: 4" [101 mm] de la cheminée
- Devant: 44" [1118 mm]

Le plancher doit être fait de matériau non-combustible

Pression d'alimentation minimum:

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

Ventilation d'échappement avec filtre à graisses Type 1 Class A

Le raccord du drain peut être configuré pour vidange dans un seau, drain de plancher, ou encore un séparateur de graisse

Caractéristiques techniques et options

| | |
|------------------------------|--|
| Consommation nominale de gaz | 49,000 - 76,000 BTU / hr pour gaz naturel 67,000 - 83,000 BTU / hr pour gaz propane |
| Capacité | Jusqu'à 40 poulets |
| Garantie | 2 ans pièces et main-d'oeuvre |
| Construction | Entièrement en acier inoxydable |
| Accessoires compris | <ul style="list-style-type: none"> • 8 broches en "V" • Crépine de drain • Pattes ajustables en hauteur • Éléments de plomberie de base pour branchement |
| Options | <ul style="list-style-type: none"> • Boyau à raccordement rapide (eau et gaz) • Roulettes • Base posable • Base fermée en acier inoxydable • Tablette en acier inoxydable • Configuration superposée • Fumoir • Version ventilation arrière • Portes françaises |

Accessoires disponibles

| Part # | Name | Description | Picture |
|--------|--------------------------|---|---------|
| 2146 | Broche en 'V' | Une broche en acier inoxydable qui supporte le poulet sans percer la peau, ce qui permet aux jus naturels qui donnent le goût à la volaille d'être conservés. | |
| 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 des petits rôtis, morceaux de poulet et une variété d'autres produits. | |
| 2771 | Panier pour côtes levées | Un panier à clapet en acier inoxydable qui est idéal pour la cuisson des côtes levées, les morceaux de poulet et une variété de différents rôtis. | |

Veuillez nous contacter pour la liste complète des accessoires..