

ASADOR DE ESPADAS

www.doregrill.com

fabrication française

MAGFLAM



gas



espadas

EL ASADOR DE TODA LA VIDA
EN TODA SU NOBLEZA



ASADOR DE ESPADAS



www.doregrill.com

MAGFLAM

La calidad de este asador reside notablemente en la nobleza de sus materiales y su modelado a mano, que le confieren un acabado de alta gama. Construcción íntegramente en acero inoxidable y esmalte, briquetas refractarias y placas de hierro fundido que realzan el lado auténtico y cálido de la cocina de antaño.



Los activos técnicos de un asador eterno

RENDIMIENTO

Cocina de "Fuentes radiantes" (modelo registrado DOREGRILL). Emisores "Llamas vivas" de alta eficiencia que ofrecen el espectáculo de la cocina tradicional.

CAPACIDADES

40 a 56 pollos por hora dependiendo del modelo.

ESTÉTICO

Acabado de alta gama y combinación de materiales nobles (esmalte y acero inoxidable), briquetas de revestimiento refractario, frontón con inscripción "Rôtisserie" retroiluminada, iluminación de vitrocerámica protegidos por cristales estancos vitrocerámicos, inscripción "Rôtisserie" en corte láser retroiluminado y manijas en latón plateado con el logotipo DOREGRILL.

SEGURIDAD

Protección térmica por 4 vidrios templados (para el MAGFLAM 8), parada de emergencia "punch", manetas puertas de vidrio aisladas del calor por arandela de carbono, bisagras controladas por un sistema de bloqueo "puertas abiertas".

FACILIDAD DE LIMPIEZA

Interiores y esquinas interiores totalmente desmontables. Cantos redondeados.



ERGONOMÍA

Equipado con 8 pinchos Simplifil® regulables en profundidad colocados sobre un soporte de alambre de acero inoxidable extraíble. Cubiertas de quemador suministradas con el aparato para limpiar y proteger los quemadores no utilizados.

Recogida directa y guiada de las espadas sobre motores superpotentes independientes.

Placas de ocultación del motor montadas sobre resortes (para evitar salpicaduras de grasa en las carcasas del motor). Salsero en la parte inferior y grifo de desagüe. Movilidad asegurada por ruedas giratorias con freno.

ENERGIA

Gas propano o gas natural. Ahorro de consumo de gas, gracias al nuevo sistema de regulación y nuevos quemadores más eficientes.

Los colores propuestos

STANDARD

■ Negro (RAL 9004)

OPCIONES

■ Rojo púrpura (RAL 3004)

■ Rojo tráfico (RAL 3016)

Todo otro color en opción.

Modelo	Ancho	Altura		Profundidad	nº espadas	nº piezas (según peso)
		Sin carro	con carro/mueble			
MAG 3	1480 mm	1130 mm	1970 mm	690 mm	4	24/28
MAG 5	1480 mm	1490 mm	1970 mm	690 mm	6	36/42
MAG 8	1480 mm	1850 mm	1970 mm	690 mm	8	48/56
MAG 3 (Ancho pequeño)	1100 mm	950 mm	1790 mm	690 mm	3	12/15
MAG 8 (Ancho pequeño)	1180 mm	1850 mm	1970 mm	690mm	8	32/40

Modelo	PNC*	Gas	
		gas Propano G31	gas Natural 20MB
MAG 3	17,3 kW	1,35 kg/h	1,80m3/h
MAG 5	34,6 kW	2,70 kg/h	3,60 m3/h
MAG 8	51,9 kW	4,05 kg/h	5,40 m3/h

*Potencia nominal calorífica

DOREGRILL SAS
Parc d'activités du moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67
E-mail : doregrill@doregrill.com