

ASADOR DE BALANCERA

www.doregrill.com

fabrication française

SENSUP



ELÉCTRICO



BALANCERAS AUTOLIMPIEZA



EL NUEVO
PANORÁMICO
AUTOLIMPIEZA

ASADOR
CON



ASADOR DE CESTAS



SENSUP

¡El SENSUP responde a todas sus necesidades! Su sistema revolucionario de limpieza con vapor automático y su interior esmaltado rojo anti-adherente le ahorrará tiempo. La visión completamente panorámica que ofrece abrirá el apetito de sus clientes.

Un diseño concebido para hacerte la vida más fácil

ESTÉTICA

Visión panorámica, diseño actual e innovador hasta el más mínimo detalle, colocación del panel de control a derecha o izquierda, iluminación potente por 2 luces de cuarzo.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

Puertas y laterales de doble acristalamiento desmontables, soporte central extraíble, bandeja de achique rápido integrada, interior esmaltado, panel de control digital antirreflectante y extraplano.

Rendimiento óptimo en cada punto de venta

RENDIMIENTO

Cocción por infrarrojos ventilados "multidireccionales", de 6 a 9 cestas de acero inoxidable, convertible en horno mixto a niveles, capacidades de 20 a 45 pollos por hora según su peso.

ERGONOMÍA

Puertas de vidrio que se abren en ambos lados, termostato digital para el ajuste de la temperatura de 20 a 240°C, parada automática al final de la cocción y cambio al modo de "mantenimiento de la temperatura", sonda de control del núcleo (opcional).

ENERGIA ELÉCTRICA

Corriente 380 V + N + T, opción 220 V tri.



Modelo	Ancho	Altura	Profundidad	nº balanceras	Altura carro	Tensión: 380 v + n + potencia	Capacidad (según el peso)
S6	1030 mm	910 mm	780 mm	6	850 mm	11.300 kW	20/30
S9	1030 mm	1090 mm	960 mm	9	735 mm	15.900 kW	Vol.
ES6	1030 mm	990 mm	780 mm			3.300 kW	30/45
ES9	1030 mm	990 mm	960 mm			3.300 kW	Vol.
Moble S6	1140 mm	890 mm	740 mm				
Moble S9	1140 mm	765 mm	1205 mm				