PROZON

FICHE TECHNIQUE

ROTISSOIRE POULET ÉLECTRIQUE PROFESSIONNELLE
Référence : 09750





RESUME

La rôtissoire professionnelle à poulet électrique est un équipement de cuisson spécialisé qui permet de rôtir plusieurs poulets simultanément de manière uniforme grâce à un système de rotation et de chaleur constante.

Ses avantages incluent une cuisson homogène et savoureuse des poulets, une grande capacité de production, et une présentation visuellement attrayante des produits pour les clients.

NB : *La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet.*

Les points forts :

- Robuste
- Garantie 1 an (si installation certifiée par un professionnel)
- Pratique
- Livraison offerte












DECLINAISONS

Capacité
10/12 poulets
15/18 poulets
20/24 poulets
30/36 poulets
40/48 poulets
55/66 poulets

DESCRIPTION

Tout savoir sur la rotissoire poulet :

Une rôtissoire professionnelle électrique est un appareil de cuisson utilisé principalement dans les restaurants, les boucheries et les traiteurs pour rôtir le poulet. Elle fonctionne en faisant tourner lentement la viande sur une broche, permettant ainsi une cuisson uniforme et une caramélisation parfaite.

L'un des principaux avantages de la rôtissoire professionnelle électrique est sa capacité à cuire de grandes quantités de viande de manière uniforme. Grâce à la rotation constante, la viande est exposée à la chaleur de manière homogène, ce qui évite les zones brûlées ou insuffisamment cuites. De plus, cette méthode de cuisson permet de conserver les jus et les saveurs de la viande, la rendant plus tendre et savoureuse.

La rôtissoire est également appréciée pour sa simplicité d'utilisation et son efficacité. Ce modèle est équipé de thermostat réglable et de minuterie, ce qui permet de contrôler précisément la température et le temps de cuisson. De plus, le nettoyage est facilité par des bacs de récupération des graisses et des pièces amovibles.

Enfin, la rôtissoire professionnelle électrique offre un gain de temps considérable pour les professionnels de la restauration. Elle permet de préparer de grandes quantités de viande en une seule fois, ce qui est particulièrement utile lors de services de grande envergure ou d'événements spéciaux.

Retrouvez notre modèle de rôtissoire professionnel à gaz.

Comment installer votre rôtissoire électrique professionnelle ?

Assurez-vous que la rôtissoire est installée sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter les risques d'incendie.

Branchez la rôtissoire dans une prise de courant appropriée. Assurez-vous que la prise supporte la puissance de l'appareil.

Assurez-vous que la viande est correctement assaisonnée et préparée. Pour les volailles, attachez les pattes et les ailes pour qu'elles ne se détachent pas pendant la rotation.

Enfilez la volaille sur les broches de la rôtissoire. Assurez-vous qu'elle est bien équilibrée pour une rotation uniforme. Fixez solidement la viande avec les fourchettes et les vis de verrouillage.

Réglez ensuite la température de la rôtissoire en fonction du type et de la taille de la viande que vous allez cuire.

Allumez la rôtissoire et commencez la rotation. Vérifiez que la viande tourne régulièrement et qu'elle est bien centrée.

Gardez toujours un œil sur la cuisson de la viande. Il est préconisé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne, afin de vous assurer qu'elle est cuite à la perfection. Voici quelques températures de cuisson internes recommandées :

Pour la cuisson du poulet, nous recommandons une température de cuisson de 75°C.

Une fois la cuisson terminée, éteignez la rôtissoire et débranchez-la. Utilisez des gants de cuisine pour retirer la viande de la rôtissoire, car les broches et la viande seront très chaudes.

Puis, laissez reposer la viande pendant quelques minutes avant de la découper. Cela permet aux jus de se redistribuer et rendra la viande plus tendre.

Nettoyez soigneusement la rotissoire poulet après chaque utilisation. Retirez les broches, les fourchettes et les autres accessoires, et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.

Si vous souhaitez nettoyez des pièces comme le moteur, veillez à utiliser uniquement de l'eau. L'utilisation de toute autre procédé renda la garantie caduque en cas de problème.

ATTENTION

Ne laissez jamais la rôtissoire sans surveillance pendant son fonctionnement.
Utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur pour manipuler la viande et les accessoires. Retrouvez notre sélection d'équipement pour cuisine professionnelle.

Retrouvez toute notre gamme de mobilier de boucherie avec les tables pour bouchers et les accesoires professionnels de boucherie.

Équipez votre établissement avec nos bornes de prise de commande et les caisses enregistreuses avec ou sans logiciel.

Pour noter vos prix et vos produits, optez pour un chevalet traditionnel ou bien pour plus de modernité, un chevalet numérique professionnel.

Découvre aussi notre gamme de mobilier boulangerie.

Si vous souhaittez accueillir des clients, rajoutez du mobilier CHR intérieur, en présence d'une terrasse, optez pour du mobiliers extérieurs professionnels.

Caractéristiques techniques de la rôtissoire professionnelle :

Matière : Acier inoxydable

Dimensions des rôtissoires :

- 10/12 poulets : L 1100 x P 450 x H 610 mm
- 15/18 poulets : L 1100 x P 450 x H 780 mm
- 20/24 poulets : L 1100 x P 450 x H 970 mm
- 30/36 poulets : L 1100 x P 450 x H 1760 mm
- 40/48 poulets : L 1100 x P 450 x H 1960 mm
- 55/66 poulets : L 1100 x P 450 x H 1760 mm
- 75/90 poulets : L 1100 x P 610 x H 1890 mm

Dimensions des récupérateurs de graisse :

- Capacité 10/12 poulets : l.29.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 15/18 poulets : l.29.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 20/24 poulets : l.29.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 30/36 poulets : l.29.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 40/48 poulets : l.29.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 55/66 poulets : l.46.5 x L.88 x P.5 cm
- Capacité 75/99 poulets : l.46.5 x L.88 x P.5 cm

Alimentation : Triphasé 380 V

Puissance :

- 10/12 poulets : 8400 W
- 15/18 poulets : 12 600 W
- 20/24 poulets : 16 800 W
- 30/36 poulets : 25 200 W
- 40/48 poulets : 33 600 W
- 55/66 poulets : 25 200 W
- 75/90 poulets : 33 600 W

Nombre de broches :

- 10/12 poulets : 2
- 15/18 poulets : 3
- 20/24 poulets : 4

- 30/36 poulets : 6
- 40/48 poulets : 8
- 55/66 poulets : 11
- 75/90 poulets : 15

Attention, selon la taille de vos poulets, les broches peuvent accuellir moins de poulet que prévu (ex : 15 broches peuvent accueillir uniquement 60 poulets s'ils ont une taille imposante)

Poids :

- 10/12 poulets : 53 Kg
- 15/18 poulets : 67 Kg
- 20/24 poulets : 84 Kg
- 30/36 poulets : 125 Kg
- 40/48 poulets : 151 Kg
- 55/66 poulets : 148 Kg
- 75/90 poulets : 174 Kg