# RÔTISSOIRE PROFESSIONNELLE À GAZ
# Référence : 09751






## RESUME

Retrouvez la rôtissoire professionnelle à gaz qui sert à cuire uniformément de grandes quantités de poulets, souvent utilisée dans les restaurants pour sa rapidité et efficacité. Elle permet une cuisson homogène, une grande capacité de production et une économie de temps et d'énergie par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles.

7 modèles sont disponibles en fonction de vos besoins (de 10 à 90 poulets).

Choisissez la rôtissoire qui vous convient en fonction du nombre de poulets que vous souhaitez.

NB : *La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids, de la taille 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 |
| 75/90 poulets |

DESCRIPTION

## Pourquoi investir dans une rotissoire poulet ?

Une rôtissoire professionnelle à poulet est essentielle pour les établissements de restauration en raison de plusieurs avantages.

Il assure une cuisson uniforme grâce à son mécanisme de rotation, garantissant ainsi que chaque poulet est cuit de manière homogène, sans zones trop cuites ou insuffisamment cuites.

Le rotissoire de poulets permet également de cuire plusieurs poulets simultanément, augmentant la capacité de production et réduisant le temps de préparation par rapport à des méthodes de cuisson traditionnelles.

De plus, la cuisson lente et rotative préserve les jus naturels des poulets, offrant une viande plus tendre et savoureuse. Enfin, l'aspect visuel des poulets rôtis sur une broche en rotation attire souvent les clients, ce qui peut stimuler les ventes et améliorer l'expérience client.

Retrouvez également la rôtissoire électrique professionnelle.

## Comment vous servir du rotissoire gaz ?

Utiliser une rôtissoire poulet professionnelle à poulet nécessite de suivre plusieurs étapes pour garantir une cuisson parfaite :

1. Préparation des poulets : Nettoyez les poulets et séchez-les avec du papier absorbant. Puis, assaisonnez-les avec

des épices, des herbes et de l'huile. Enfin, attachez les ailes et les cuisses avec de la ficelle de cuisine pour qu'ils restent en place pendant la cuisson.
2. Préparation de la rôtissoire : Assurez-vous que la rôtissoire est propre et en bon état de fonctionnement. Ensuite, préchauffez la rôtissoire selon la notice d'utilisation. La température idéale varie entre 180-200°C.
3. Montage des poulets : Insérez les broches à travers les poulets, en vous assurant qu'ils sont bien fixés et équilibrés pour une rotation uniforme et fixez les broches sur les supports de la rôtissoire.
4. Pour la cuisson : Mettez la rôtissoire en marche et assurez-vous que les broches tournent correctement.
5. Surveillez la cuisson : En vérifiant régulièrement l'état des poulets. La durée de cuisson dépend de la taille des poulets et de la température, mais elle est généralement de 1 à 1,5 heure.
6. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. La température interne des poulets doit atteindre au moins 75°C dans la partie la plus épaisse de la viande (généralement la poitrine ou la cuisse).
7. Lorsque les poulets sont cuits, éteignez la rôtissoire et retirez soigneusement les broches.
8. Laissez les poulets reposer quelques minutes avant de les découper. Cela permet aux jus de se redistribuer dans la viande, rendant les poulets plus juteux.

Le nettoyage :

1. Une fois la rôtissoire refroidie, démontez les pièces amovibles et nettoyez-les soigneusement.
2. Essuyez l'intérieur de la rôtissoire avec un chiffon humide et des produits de nettoyage appropriés pour éviter l'accumulation de graisse et de résidus alimentaires.
3. Remontez les pièces après nettoyage pour que l'appareil soit prêt pour la prochaine utilisation.

Attention : Nettoyez le moteur exclusivement à l'eau. Toute panne survenant suite à un mode de nettoyage différent ne sera pas couverte par la garantie.

Dans le même domaine, nous proposons aussi les tables professionnelles pour boucherie ainsi que les accesoires de boucher.

Découvrez aussi notre gamme complète de mobilier pour cuisine professionnelle.

Si vos clients peuvent manger sur place dans votre rôtisserie, pensez à installer du mobilier de restauration intérieur ainsi que du mobilier CHR extérieur pour pros.

Pour fluidifiez la queue pour la prise de commande, optez pour nos bornes de commandes avec ou sans logiciel avec des caisses enregistreuses pros. Nous proposons aussi les machines de comptage de billets.

Pour présenter vos menus et vos prix, choisissez votre stop trottoir traditionnel, ou bien un stop trottoir numérique.

## Caractéristiques techniques rôtissoire professionnelle à gaz

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 : 380 V - TRI

Puissance :

- 10/12 poulets : 13 000 Kcal/heure
- 15/18 poulets : 19 000 Kcal/heure
- 20/24 poulets : 26 000 Kcal/heure
- 30/36 poulets : 40 000 Kcal/heure
- 40/48 poulets : 53 000 Kcal/heure
- 55/66 poulets : 40 000 Kcal/heure
- 75/90 poulets : 53 000 Kcal/heure

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, le nombre de poulet que vous pouvez placer sur une broche peut varier en fonction de la taille de vos poulets. (ex : un rôtissoire de 15 broches peut accueillir uniquement 60 poulets si les poulets sont imposants)

Poids :

- 10/12 poulets : 48 kg
- 15/18 poulets : 61 kg

- 20/24 poulets : 74 kg
- 30/36 poulets : 113 kg
- 40/48 poulets : 137 kg
- 55/66 poulets : 134 kg
- 75/90 poulets : 157 kg