

RÔTISSOIRE À BROCHES

www.doregrill.com

FABRICATION FRANÇAISE

MAGFLAM



GAZ



BROCHE

LA RÔTISSOIRE D'ANTAN
DANS TOUTE SA NOBLESSE



MAGFLAM

La qualité de cette rôtissoire réside notamment dans la noblesse de ses matériaux et son façonnage à la main, qui lui confèrent une finition haut de gamme. Construction entièrement en inox et émail, briquettes réfractaires et plaques en fonte réhaussant le côté authentique et chaleureux de la cuisson d'Antan.



Les atouts techniques d'une rôtissoire intemporelle

PERFORMANCES

Cuisson par "Fontes Rayonnantes" (Modèle déposé DOREGRILL). Emetteurs "Flammes Vives" à haut rendement offrant le spectacle de la cuisson traditionnelle.

CAPACITÉS

40 à 56 volailles à l'heure selon le modèle.

ESTHÉTIQUE

Finition haut de gamme et alliance de matériaux nobles (émail et inox), briquettes de parement réfractaires, fronton avec inscription "Rôtisserie" rétro éclairée, deux éclairages vitrocéram étanches et manettes de robinets en laiton argenté logotées DOREGRILL.

SÉCURITÉ

Protection thermique par 4 glaces trempées (pour la MAGFLAM 8), arrêt d'urgence "coup de poing", poignées de portes vitrées isolées de la chaleur par rondelle carbone, charnières asservies d'un système de blocage "vitres ouvertes".

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Intérieur entièrement démontable et angles intérieurs arrondis.



ERGONOMIE

Équipée de 8 broches Simplifil® réglables en profondeur posées sur un support en fil inox démontable. Caches-brûleurs livrés avec l'appareil pour le nettoyage et la protection des brûleurs non utilisés. Prise directe et guidée des broches sur des moteurs surpuissants indépendants. Plaques d'occultation moteurs montées sur ressort (pour éviter les projections de graisses dans les carters moteurs). Plat à sauce en partie basse et robinet de vidange. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à freins.

ÉNERGIE

Gaz propane ou gaz naturel. Économie de la consommation de gaz, grâce au nouveau système de régulation et des nouveaux brûleurs, plus performants.

Les coloris proposés

STANDARD

■ Noir sécurité (RAL 9004)

OPTIONS

■ Rouge pourpre (RAL 3004) Ou

■ Rouge trafic (RAL 3016)

Toute autre couleur en option.

Modèle	Longueur	Hauteur		Profondeur	Nbre de broches	Capacité horaire (Selon le poids)
		Sans chariot	Avec chariot			
MAGFLAM 3	1 480 mm	950 mm	1790 mm	690 mm	3	18/21
MAGFLAM 5	1 480 mm	1310 mm	1790 mm	690 mm	5	30/35
MAGFLAM 8	1 480 mm	1850 mm	1970 mm	690 mm	8	48/56
MAGFLAM 3 (Petite longueur)	1 100 mm	950 mm	1790 mm	690 mm	3	12/15
MAGFLAM 8 (Petite longueur)	1 100 mm	1850 mm	1970 mm	690 mm	8	32/40

Modèle	PNC*	Propane G31	Gaz Nat. 20MB
MAGFLAM 3	17,3 kW	1,35 kg/h	1.8 m³/h
MAGFLAM 5	34,6 kW	2,7 kg/h	3.6 m³/h
MAGFLAM 8	51,9 kW	4,05 kg/h	5.4 m³/h

*Puissance nominale calorifique

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