

RAYON MARÉE

www.doregrill.com

FABRICATION FRANÇAISE

SEABOX



ÉLECTRIQUE



AUTO-NETTOYANT



BALANCELLE

LA SEABOX



SEABOX

Concept innovant pour votre rayon « marée » !

La superposition d'une rôtissoire à poisson et d'une vitrine froide libre-service. Sur un petit mètre carré, vous pourrez confectionner vos plats préparés à base de poisson ou crustacés (Dos de Saumon ou Gigot de Lotte...) et les présenter à la vente en libre-service ! Un moyen facile d'apporter de la valeur ajoutée à vos produits de base, et satisfaire vos clients les plus exigeants. Cette rôtissoire, complètement repensée, est dotée d'un programme intelligent permettant une cuisson parfaite des denrées fragiles.

Atouts techniques de la SEABOX

UN DESIGN PENSÉ

Le design de la rôtissoire a été réétudié pour s'intégrer parfaitement à votre rayon « marée » et mettre vos produits en valeur.

TOUJOURS AU FRAIS

La vitrine libre-service 2 niveaux compacte offre un maintien au froid parfait des plats cuits et refroidis, grâce au froid statique et ventilé performant.

PERFORMANCE

Résultats de cuisson incomparables par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouge directs (doré et croustillant du produit).

CAPACITÉ

Équipée de 4 balancelles à poisson et 4 plats à crustacés.

ERGONOMIE

Portes vitrées sérigraphiées blanches sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode « maintien en température » et glace double vitrage avant et arrière (ouverture des deux cotés)

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min) : balancelles et plat en inox, façade de commande en verre tactile, bac à légumes intégré à vidange rapide, panneau intérieur en email noir, intérieur entièrement démontable.



CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE FROIDE

- Service client par l'avant
- 2 étagères réfrigérées
- Porte-étiquettes prix
- Habillage noir
- Mobilité assurée par 4 roulettes dont 2 à freins
- Éclairage par LED
- Froid statique et ventilé

DIMENSION

- Longueur : 960 mm
- Profondeur : 790 mm
- Hauteur : 1970 mm
- Poids : 250 kg

ALIMENTATION

Courant : 380V + N + T
Prise : 20 Ampères
Puissance : 9,7 kW

Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Nbre de balancelles et plat	Tension : 380 v + n + puissance
SEABOX	960 mm	1970 mm	790 mm	4+4	9,7 kW

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