

26/10/12



*Plus savoureux  
qu'au feu de bois*

**3** températures réglables  
Cuisson aux infra-rouges  
Broche rotative

- MIXED - GRILL
- ŒUFS MIROIR
- SAUCISSES - BACON
- STEAKS HACHÉS



- VOLAILLES
- GIGOTS ET ROTIS
- SOUFFLÉS
- GRATINS
- POISSONS
- PÂTISSERIES

# le Roto-Grill

## CADILLAC

Sans odeur ni fumée, le Roto-Grill CADILLAC cuira vos volailles, gigots, rôtis, côtelettes, etc... dans votre salle à manger, sous les yeux de vos convives. Et vos viandes seront savoureuses, tendres et juteuses. Le Roto-Grill allie à une présentation luxueuse et harmonieuse les perfectionnements techniques les plus poussés; montage ultra-rigide en tôle d'acier et laiton chromés, résistant aux plus hautes températures, four intérieur également chromé permettant la réflexion intégrale des infra-rouges.

permet de cuire sur la plaque supérieure en même temps que sur le gril ou la rôtissoire...

PUBLINAMIC



Rôtissoire rotative à cuisson aux rayons infra-rouges s'utilise avec la broche rotative pour la cuisson des volailles, gigots et rôtis, qui s'opère sans dessèchement ni perte de jus.



Sa vitesse de rotation rigoureusement régulière est calculée pour conserver un admirable « mœlleux » à la viande, cuite aussi bien en profondeur qu'en surface, grâce aux infra-rouges. Une croûte dorée et appétissante entoure la pièce cuite lui conservant ainsi tout son jus que vous retrouverez en totalité au découpage.

L'équipement du Roto-Grill comprend un plateau intérieur à hauteur réglable (sans mouvement de rotation de broche). Il sert à la cuisson des GRATINS, SOUFFLÉS, HACHIS, POISSONS, PATISSERIES, etc..

La plaque de cuisson mobile supérieure s'emploie avec la même source de chauffage que le four, ce qui fait du ROTO-GRILL un appareil à double utilisation. La plaque convient particulièrement à la préparation ultra-rapide et merveilleusement à point des MIXED-GRILL, ŒUFS MIROIR, SAUCISSES, BACON, STEAKS HACHÉS.



Pour les pièces de viandes diverses à rôtir, employer la grille rotative qui permet de cuire **SUR TOUTES LES FACES** les entrecôtes ou plusieurs côtelettes en une seule fois.

Chauffage par résistances spéciales en « KANTHAL », 3 allures de chauffage réglables par commutateur à cames : 1<sup>ère</sup> allure : 400 watts ; 2<sup>ème</sup> allure : 800 watts ; 3<sup>ème</sup> allure : 1200 watts. Moteur asynchrone incorporé pour la rotation de la broche (alternatif 50 périodes seulement). Vitesse : 5 tours-minute en charge (avec réducteur). Précis et robuste ce petit moteur est calculé pour entraîner une charge maxima de 3 kgs 500. Le ROTO-GRILL fonctionne sur compteur 10 ampères 120 volts ou 5 ampères 220 volts. — Encombrement : Hauteur : 300 mm. Longueur : 570 mm. - Largeur : 310 mm. - Poids : 9 kgs.

*le* **Roto-Grill**  
GARANTI UN AN