



**Les Ateliers Labesse - Giraudon**



# LES ROTISSOIRES GAZ - ELECTRIQUES



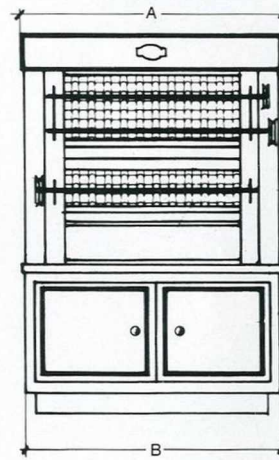
La chaude ambiance des foyers rayonnants en fonte allié au rayonnement de bouquets, de céramiques des foyers gaz ou des éléments électriques en incoloy. De multiples combinaisons de foyers indépendants équipés de broches horizontales ou verticales, adaptées pour chacun de vos produits à rôtir. Un décor personnalisé réalisé avec des matériaux de qualité. La conformité aux normes internationales.

ROTISSOIRES ELECTRIQUES		
Longueur foyer	Puissance	
	Foyer simple	Foyer double
580	3 kW	4,5 kW
730	4,5 kW	7 kW
920	6 kW	9 kW
1 150	7,5 kW	11,5 kW

## SYSTEME 1 (1 foyer simple)

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (kW)	h	B
311	3	1	1	3	580	900	8	725	1.050
411	4	1	1	4	730	1.050	9.8	"	1.050
511	5	1	1	5	920	1.240	12.4	"	1.300
611	6	1	1	6	1.150	1.470	16	"	1.550

TYPE 432 SUR MEUBLE (en option) - Hauteur 850  
Tableaux 1 - 2 - 2 M 2 - 3



## SYSTEME 2 (1 foyer double)

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (kW)	h	B
321	3	2	1	6	580	900	12	870	1.050
421	4	2	1	8	730	1.050	16.9	"	1.050
521	5	2	1	10	920	1.240	20.4	"	1.300
621	6	2	1	12	1.150	1.470	24	"	1.550

## SYSTEME 2 M 2 (2 foyers simples)

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (kW)	h	B
322	3	2	2	6	580	900	16	1.060	1.050
422	4	2	2	8	730	1.050	19.6	"	1.050
522	5	2	2	10	920	1.240	24.8	"	1.300
622	6	2	2	12	1.150	1.470	32	"	1.550

## SYSTEME 3 (1 foyer double, 1 foyer simple)

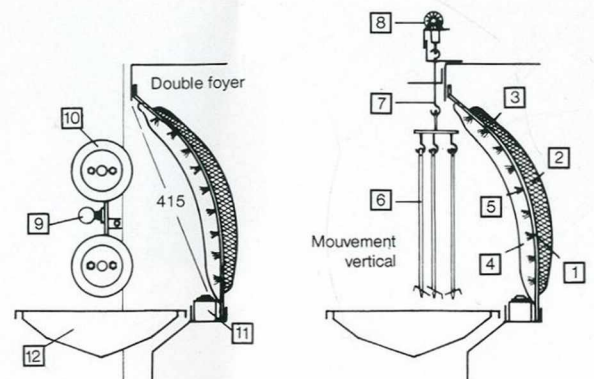
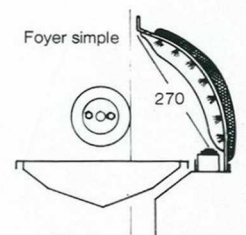
Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (kW)	h	B
332	3	3	2	9	580	960	20	1.205	1.050
432	4	3	2	12	730	1.110	26.7	"	1.300
532	5	3	2	15	920	1.300	32.8	"	1.300
632	6	3	2	18	1.150	1.530	40	"	1.550

## SYSTEME 3 M 3 (3 foyers simples)

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (kW)	h	B
333	3	3	3	9	580	960	24	1.395	1.050
433	4	3	3	12	730	1.110	29.4	"	1.300
533	5	3	3	15	920	1.300	37.2	"	1.300
633	6	3	3	18	1.150	1.530	48	"	1.550

## DETAILS FOYERS

1. Foyer fonte élément de base
2. Garnissage réfractaire
3. Tôle de maintien du garnissage
4. Nervure
5. Mèches fibre céramique
6. Broches verticales et satellite
7. Crochet de transmission
8. Pignon d'angle
9. Support de broches
10. Broches horizontales
11. Brûleur
12. Lèche-frite



**SYSTEME 4 (2 foyers doubles)**

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (KW)	h	B
342	3	4	2	12	580	1.020	24	1.350	1.050
442	4	4	2	16	730	1.170	33.8	"	1.300
542	5	4	2	20	920	1.360	40.8	"	1.550
642	6	4	2	24	1.150	1.590	48	"	1.600

**SYSTEME 4 M 3 (1 foyer double, 2 foyers simples)**

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (KW)	h	B
343	3	4	3	12	580	1.020	28	1.540	1.050
443	4	4	3	16	730	1.170	36,5	"	1.300
543	5	4	3	20	920	1.360	45,2	"	1.550
643	6	4	3	24	1.150	1.590	56	"	1.600

**SYSTEME 4 M 4 (4 foyers simples)**

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (KW)	h	B
344	3	4	4	12	580	1.020	32	1.730	1.050
444	4	4	4	16	730	1.170	39,2	"	1.300
544	5	4	4	20	920	1.360	49,6	"	1.400
644	6	4	4	24	1.150	1.590	64	"	1.600

**SYSTEME 5 (2 foyers doubles, 1 foyer simple)**

Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (KW)	h	B
353	3	5	3	15	580	1.180	32	1.685	1.300
453	4	5	3	20	730	1.330	43,6	"	1.400
553	5	5	3	25	920	1.520	53,2	"	1.600
653	6	5	3	30	1.150	1.750	64	"	1.800

**SYSTEME 6 (3 foyers doubles)**

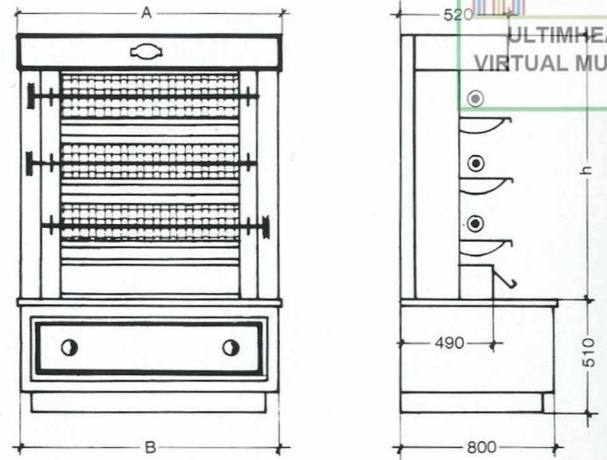
Type	Nb poulets par broche	Nb de broches	Nb de foyers	Production poulets (55 m)	Long. foyer	A	Gas (KW)	h	B
363	3	6	3	18	580	1.180	36	1.830	1.300
463	4	6	3	24	730	1.330	50,7	"	1.400
563	5	6	3	30	920	1.520	61,2	"	1.600
663	6	6	3	36	1.150	1.750	72	"	1.800

LES OPTIONS	1	2	2 M 2	3	3 M 3	4	4 M 3	4 M 4	5	6
Mouvements verticaux		●		●		●	●			
Roues avec freins	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Etuve	●	●	●	●						
Placard réfrigéré	●	●	●	●	Groupe non prévu					
Four	●	●	●	●						
Tiroir de rangement					●	●	●			

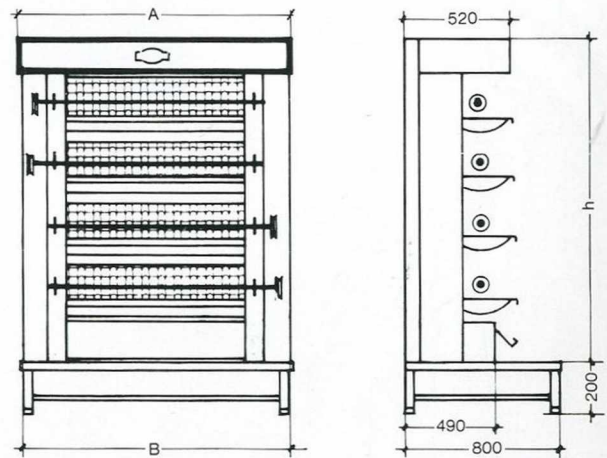
PRESENTATION : Email noir ou couleur, acier inoxydable.

GARNITURES : Acier poli, laiton poli, cuivre rouge.

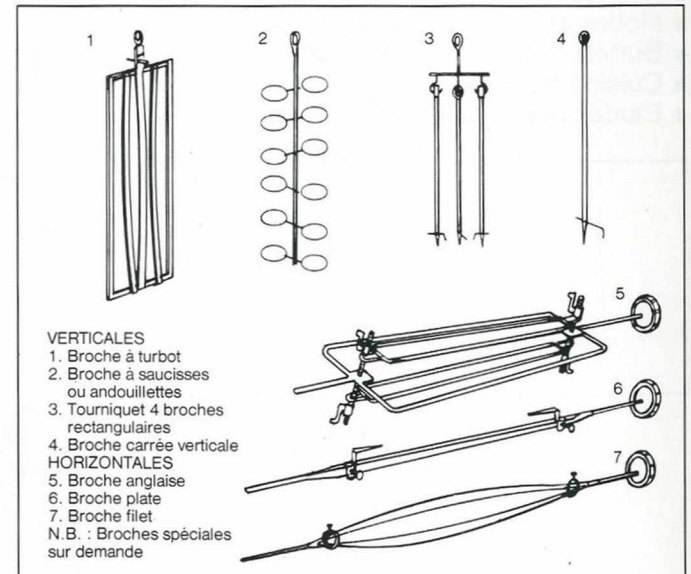
TYPE 433 SUR MEUBLE (en option) - Hauteur 510  
Tableaux 3 M 3 - 4 - 4 M 3

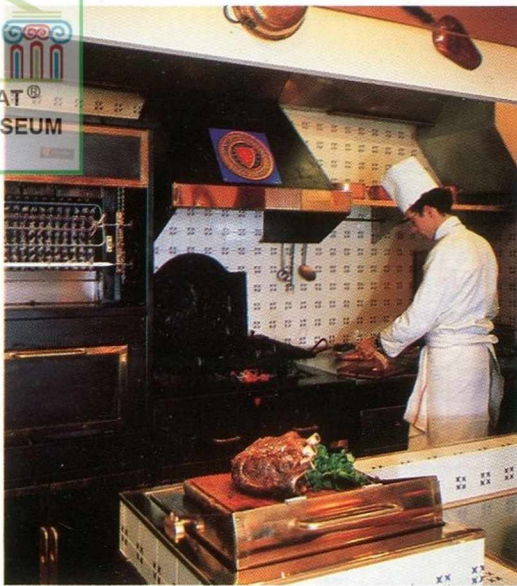


TYPE 444 SUR PIETEMENT - Hauteur 200  
Tableaux 4 M 4 - 5 - 6



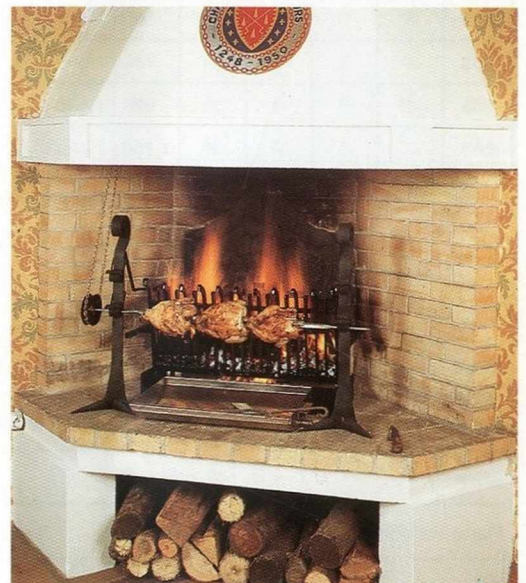
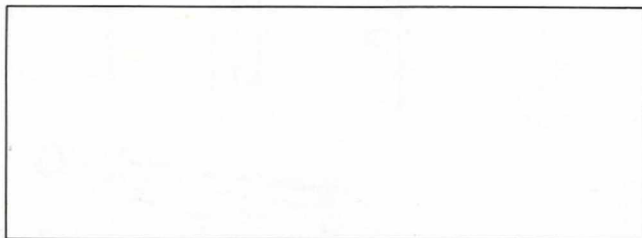
- Pour rôtir un agneau ou un porcelet  
foyer longueur : 920
- Pour rôtir un mouton  
foyer longueur : 1,150





Dans une tradition de qualité et un souci constant d'innovation notre équipe de techniciens **étudie et réalise** un équipement de cuisson personnalisé pour l'animation de votre restaurant.

- Grills
- Rôtissoires
- Hottes et fourneaux de style
- Buffets chauds
- Cuisine d'ambiance
- Etudes et réalisations spéciales



LES ATELIERS LABESSE-GIRAUDON  
144, avenue Paul-Vaillant-Couturier - 91700 Ste-Geneviève-des-Bois  
☎ (1) 69.04.04.04 - Télex : ALGI 603 574 F - Télécopie : 69.04.02.97