

Rôtissoire à Charbon 5 Broches Professionnelle - Charbon de Bois / DIM 120*95*112H



Caractéristiques Techniques

Nombre de broches	5
Dimensions	120 × 95 × 112 cm
Poids	345 kg

Description

La **rôtissoire à charbon 5 broches professionnelle** est conçue pour les restaurants, rôtisseries et snacks qui souhaitent offrir le goût authentique du **poulet rôti au charbon de bois**. Grâce à son système de cuisson traditionnel, elle permet d'obtenir une viande savoureuse, dorée et parfumée.

Sa **structure en acier inoxydable robuste** garantit durabilité, résistance à la chaleur et hygiène optimale pour une utilisation intensive en restauration. La **base et les côtés en briques réfractaires** permettent de conserver et de répartir efficacement la chaleur du charbon, améliorant ainsi la qualité de cuisson.

Cette rôtissoire est équipée de **5 broches rotatives détachables**, permettant de cuire plusieurs poulets simultanément. Le **système d'engrenages en acier** assure une rotation régulière et silencieuse pour une cuisson homogène.

Pour plus de praticité, l'appareil dispose d'un **tiroir à cendres** facilitant le nettoyage après utilisation ainsi que d'un **système de roues** pour déplacer facilement la rôtissoire dans un restaurant ou un espace de vente.

Idéale pour les professionnels de la restauration en Tunisie, cette **rôtissoire à charbon de bois professionnelle** est parfaite pour préparer du **poulet rôti traditionnel au charbon**, très apprécié dans les rôtisseries et snacks.