

# Rôtissoire à Gaz 6 Broches MCM - 36 Poulets Professionnelle



## Caractéristiques Techniques

<b>Brands</b>	MCM
<b>Nombre de broches</b>	6
<b>Capacité</b>	36 poulets
<b>Puissance</b>	35,4 kW
<b>Dimensions</b>	1098 x 480 x 1360 mm

## Description

La **rôtissoire à gaz 6 broches MCM** est conçue pour les professionnels de la restauration, traiteurs et collectivités qui recherchent performance, robustesse et fiabilité. Cette rôtissoire verticale sur roulettes permet de cuire jusqu'à 36 poulets simultanément, offrant une production rapide et homogène.

Équipée d'un **bac de récupération de grande capacité (870x295x50 mm)**, elle facilite la cuisson et la préparation de pommes de terre, tomates, poivrons et autres accompagnements. Son alimentation à **gaz** garantit un rendement énergétique optimal, tandis que la conception robuste assure une longue durabilité et un entretien simplifié.

Toutes les rôtissoires MCM fonctionnant au gaz respectent les **normes CE 90/396/CEE**, assurant sécurité et conformité réglementaire. Compacte, performante et pratique à déplacer grâce à ses **roulettes intégrées**, cette rôtissoire est parfaite pour les cuisines professionnelles, les restaurants et les traiteurs exigeants.