

Rôtissoire à Gaz 8 Broches MCM - 48 Poulets Professionnelle



Caractéristiques Techniques

Brands	MCM
Nombre de broches	8
Capacité	48 poulets
Puissance	49,6 kW
Dimensions	1098 x 480 x 1720 mm
Poids	193 kg

Description

La **rôtissoire à gaz 8 broches MCM** est spécialement conçue pour les restaurants, traiteurs et cuisines professionnelles ayant besoin d'une cuisson rapide et homogène. Elle permet de cuire jusqu'à 48 poulets simultanément, optimisant ainsi la productivité en cuisine.

Cette rôtissoire verticale sur roulettes est équipée d'un **bac de récupération de grande capacité (870x295x50 mm)**, idéal pour cuire également pommes de terre, tomates, poivrons ou autres accompagnements. Son fonctionnement au **gaz** assure une cuisson rapide et efficace, tout en garantissant une utilisation sécurisée et économique.

Fabriquée par **MCM**, cette rôtissoire respecte les **normes CE 90/396/CEE**, garantissant conformité et sécurité. Son design robuste, ses roulettes pour faciliter le déplacement et sa grande capacité en font un équipement incontournable pour les professionnels exigeants.