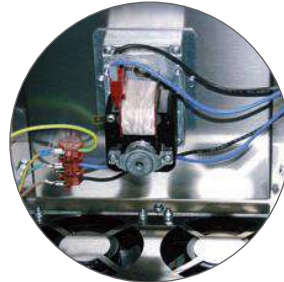




RBE 80 Q

RBG 80



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 80 Q	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBE 80 B (Incoloy)	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBG 80	11 kW	940 x 450 x 845 mm	8	59 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Modèle électrique : 4 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.

Modèle gaz : 2 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.
- Livraison en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Electric model: 4 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- **Top heated display** to keep warm.

Gas model: 2 infrared burners with safety thermostat.

- Independent control of spits with regulation knob.
- **Top heated display** to keep warm.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Rôtissoires 3 broches, 6-12 poulets / Rotisseries 3 spits, 6-12 chickens



RBE 120 Q

Modèle électrique : 6 rampes quartz infrarouges (1050°C) pour une cuisson à cœur.

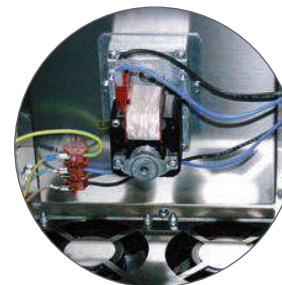
- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- Entretien : paroi arrière amovible.

Modèle gaz : 3 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



RBE 120 Q

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 120 Q	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBE 120 B (Incoloy)	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBG 120	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	12	63 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Electric model: 6 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- Cleaning: Removable rear wall.

Gas model: 3 infrared burners with safety thermocouple.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: switches, safety glass door, removable juice tray.

Options: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 200 Q



RBG 200



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 200 Q	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200 B (Incoloy)	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200	27,5 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	86 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Modèle électrique : 10 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Réglage individuel de chaque broche : 1 ou 2 résistances infrarouges.
- Paroi arrière amovible pour entretien.

Modèle gaz : 5 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE – UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Electric model: 10 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control of spits : 1 or 2 infrared heating elements.
- Cleaning: removable rear wall.

Gas model: 5 infrared burners with safety thermocouples.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Options: feet 100 mm (CE – UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.

Rôtissoire panoramique à balancelles / *Panoramic rotisserie with swings*



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



1050°C



RBE 25 + RE 2



Option B1



Option B2



Option MS4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 25	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	25	100 kg	380 V
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V
MS 4	-	1060 x 615 x 1380 mm	-	38 kg	-
TS 2	-	1040 x 600 x 810 mm	-	20 kg	-

Rôtissoire électrique panoramique à 5 paniers balancelles pour 25 pièces de viande (volailles, gigots, gibier, rôtis).

- Réglage indépendant du carrousel et des sources de chaleur : résistances Incoloy en partie inférieure, tubes quartz infrarouges (1050°C) et lampe halogène (300 W).
- **Entretien** : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague amovibles.
- **Superposable sur l'étuve ventilée panoramique RE 2** pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties. Etuve livrée avec 10 grilles démontables comme les échelles.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle.

Options : **B1** - jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles). **B2** - broche pour grosses pièces (mouton, porc...). **TS2** - table support mobile avec tablette escamotable. **MS4** - meuble de soubassement mobile avec freins.

Panoramic electric rotisserie with 5 swings for 25 pieces of meat (chickens, legs of lamb, game, roasts).

- Independent control of carousel and heating sources: Incoloy heating elements on bottom, infrared quartz tubes (1050°C) and halogen (300 W).
- **Cleaning**: removable swings, shaft, reflectors and anti-wave plate.
- **Can be placed on the panoramic ventilated heated display RE 2** to store and to keep warm roasted pieces of meat. Supplied with 10 removable grids and holders.

Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot lights.

Options: **B1** - set of 5 high-capacity spits (30 poultries). **B2** - spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...).

TS2 - wheeled table support with stand. **MS4** - wheeled cart with storage area and brake system.



RBG 30



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight
RBG 30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	30	114 kg
TS5	-	1350 x 520 x 760 mm	-	118 kg

Rôtissoire à grande capacité (30 poulets) conçue pour les marchés et établissements à grand débit.

- 5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe par bouton petite/grande flamme.
- Grandes broches (longueur utile = 1083 mm / 1115 mm avec poignée) d'une capacité de 6 poulets chacune : broches à 2 branches pour un embrochement direct des poulets ou broches simples avec fourches en Z et U.
- Ventilation des moteurs de broche.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Option : table support mobile avec freins TS5.

High capacity rotisserie (30 chickens) meant for markets and restaurants/butchers with high outputs.

- 5 double infrared ceramic burners with safety thermocouple.
- Independent control of spits with regulation knob.
- Long spits (Working length = 1083 mm / 1115 mm with handle) with a capacity of 6 chickens each : spits with 2 branches to directly skewer the chickens or classic spit with forks Z and U.
- Ventilated motor for each spit.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Option: wheeled table TS 5 with brake system.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93