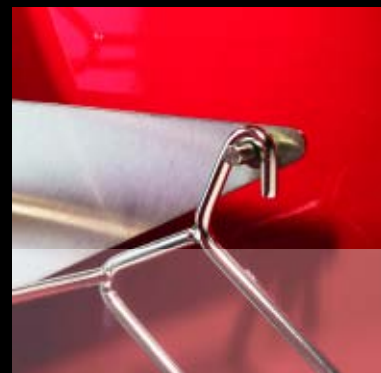




# NEOGRILL

rôtissoire à balancelles



*dorégrill*



NEOGRILL N2

NEOGRILL N1



- Configuration balancelles
- Configuration four
- La balancelle Stand-up®, un nouveau brevet Dorégrill pour vous faciliter la vie... Les volailles sont maintenues en position verticale, ce qui augmente la capacité de cuisson. Avec seulement trois fils, elle est légère, facile à nettoyer et met le produit en valeur.

## Simple, efficace et polyvalente

- **Capacités** : de 16 à 24 volailles par heure selon le modèle
- **Performances** : 4 balancelles inox Stand-up® entraînées par un moteur puissant - chauffe assurée par 3 résistances blindées "incoloy" aux infrarouges
- **Ergonomie** : panneau de commandes digital - commande de la cuisson par régulation thermostatique - arrêt automatique de la cuisson avec passage en mode "maintien en température"
- **Esthétique** : design innovant - large surface vitrée - double éclairage quartz protégé par "vitrrocéram"
- **Nettoyage** : ouverture des deux côtés - intérieur entièrement démontable - tôles émaillées rouges (noires en option) - vitres sérigraphiées dans la masse
- **Sécurité** : protection par glaces trempées
- **Énergie électrique** : 380 V + N + T (220 V mono ou tri en option)

MODÈLE	NBRE DE BALANCELLES	CAPACITÉ HORAIRE	LONG.	PROF.	HAUT.	PUISSANCE
NEOGRILL N1	4	16 Vol.	850 mm	720 mm	775 mm	6,62 kW
NEOGRILL N2	4	24 Vol.	1 070 mm	720 mm	775 mm	9,02 kW

ÉTUVE	DIMENSIONS			PUISSANCE
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
E.N 1	850 mm	720 mm	935 mm	2,30 kW
E.N 2	1 070 mm	720 mm	935 mm	3,30 kW

— Votre distributeur —

**ADM PESAGE**

ZA LES LOCAUX BLEUS N°20  
553 Rue Saint Pierre 13012 Marseille

Tél 04 91 49 99 27 - FAX 04 91 49 95 29  
adm.pesage@orange.fr