



Rôtissoire Inox sur remorque

A partir de

275 €HT/mois

Offre en location financière avec option d'achat 60 mois et sous réserve d'acceptation du dossier par Leasecom du groupe CMB.

« Une véritable **Innovation** pour la cuisson à la broche »

Yann Le Querrec
Gérant traiteur



Grande Capacité

Bsa a mis au point une nouvelle génération de rôtissoire mobile pour la cuisson à la broche et au feu de bois. L'objectif est de pouvoir griller jusqu'à 6 broches en même temps dans un espace réduit et facilement transportable.

Une innovation qui, outre une optimisation du nombre de broches, offre un maximum de possibilité pour les grandes réceptions. Facilement transportable sur remorque avec un simple permis B.



Conception Unique

La nouvelle rôtissoire BSA est fabriquée en Inox 304L et dispose d'un foyer vertical central qui permet de disposer à différentes hauteurs jusqu'à 3 broches de chaque côté. Les broches sont motorisées individuellement pour une plus grande fiabilité, sans réglages de tension de courroie ou de poulies.

Les moteurs sont protégés dans un caisson technique alimenté par deux coffrets électriques et permettant un rangement des accessoires sur les tablettes incorporées.

Inclus deux bacs inox avec vidange pour récupération des jus et pour la cuisson bain marie format GN 1/1.



Utilisation Optimale

En développant la nouvelle rôtissoire, BSA a véritablement pensé à tout : ouverture latérale sur vérins protégés, tablette anti-projection. Consommation bois réduite et sécurisée en fermant les portes pour une cuisson dite de « saisie ».

Evacuation des fumées, châssis double essieux renforcé et immatriculé avec stabilisateur d'accroche. Conception tout inox pour l'hygiène alimentaire, poignées anti-chaud et fermeture sécurisée au roulage.

Une solution adaptée pour les artisans traiteurs - rôtisseurs

Renseignements bsa :

BP 5

35120 Dol de Bretagne

Tél. +33(0)2 99 81 70 25 - fax. +33(0)2 99 19 59 30

Mail. contact@bsa-areatec.net - www.bsa-areatec.net