



## 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](mailto:contact@bsa-areatec.net) - [www.bsa-areatec.net](http://www.bsa-areatec.net)





## Vos avantages & Caractéristiques :

- Nouvelle version 2017 sur chassis galva double essieux
  - Entièrement caréné inox AISI304L double pliage
  - Equipé avec roue jockey, flèche de traction renforcée et stabilisateur d'accroche ALKO
  - Tractable avec permis B, carte grise et immatriculation
  - Foyer vertical central équipé avec 2 grilles de braise
  - Support de broche 14 niveaux en inox découpe laser
  - Broche inox section ronde plein 25 mm longueur 180 cm
  - Bloc technique avant isolé et alimenté pour moteurs
  - Bac inox récupérateur de graisse et cuisson bain marie pour bac GN 1/1 - évacuation des eaux bouchon vissant
  - Evacuation des fumées sur toit avec pare-pluie
  - Porte latérale grand format sur verins pour un maximum d'ouvrant
  - Motorisation tournebroche individuel 90 kg 3 tours par minute
  - Porte arriere pour accès foyer en alimentation bois
  - Tablette latéral anti projection
  - Dimensions :
- longueur : 310 à 380 cm / largeur : 168 cm / hauteur : 223 cm
- Poids : PTAC < 750 kG



## Les versions & options

### Version PREMIUM Equipée avec :

- 2 broches inox section plein rond 25 mm Longueur 180 cm
- 2 paires de lardoires inox 4 pics en étoile
- 2 lardoires inox double
- 2 moteurs tournebroche électrique 90 kg + support inox

### Options :

Broches inox 180 cm section 25 mm plein avec 1 paire de lardoires  
 Moteurs inox DME230 90 kG + support Inox  
 Lardoire inox simple 4 pics en étoile et/ou version double  
 Panier inox  
 Ecarteur inox

## L'AVIS D'UN PROFESSIONNEL



« Chez Le Querrec nous utilisons une rôtissoire au feu de bois pour nos prestations de traiteur pour des événements de mariages, anniversaires et séminaires. Le goût de toutes les viandes à la broche et au feu de bois est incomparable. Nous étions dans la problématique de la limite de broche avec les rôtissoires classiques du marché - 2 maximum et le temps de réglage pour retendre la courroie d'entraînement du moteur. Alors quand la Sté BSA a mis au point cette rôtissoire double foyer pouvant recevoir 3 broches de chaque côté, d'un carénage entièrement inox qui sécurise l'environnement extérieur avec une cuisson portes fermées, nous avons gagné beaucoup de temps en préparation et en cuisson. Sans compter sur l'effet visuel très professionnel lorsque nous installons notre équipement. C'est très rassurant pour nos clients. »

Ainsi parle Yann Le Querrec, traiteur dans la région de Ploubalay et exerçant son activité sur toute la Bretagne. Ce traiteur a vite compris l'intérêt économique et financier en engageant une location financière préservant sa trésorerie et sa capacité d'investissement puisque les loyers sont inscrits en charge au bilan et pas en amortissement d'achat. En fin de contrat, vous pouvez soit renouveler un nouveau matériel, soit restituer l'équipement ou racheter l'option d'achat (VR entre 3 et 4% du montant financé). Bsa finance en partenariat avec LEASECOM du groupe ARKEA crédit mutuel une solution globale et fiable.