

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN
RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

735 EKO



735 EKO

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

| REF. | MEDIDAS DIMENSIONS SIZES | CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY | POTENCIA PUISSANCE POWER | PESO POIDS WEIGHT | PARRILLAS GRILLES GRILLS | CÓDIGO CODE CODE |
|---------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 735 EKO | 110x45x196 | 81,2x7,6x18,7 cm | 46.000 Kcal/h | 141 Kg | 7 | 00-073500 |

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

DOBLE EKO

DOBLE EKO: HASTA UN 35% DE AHORRO DE ENERGÍA

Los asadores DOBLE EKO cuenta con dos líneas consecutivas de fuego, permiten el pre-cocinado aprovechando el calor, lo que supone un mejor rendimiento con hasta un 35% de ahorro de energía.

Cada asador dispone de un único motor para toda la máquina, con transmisión a cadena metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste.

DOBLE EKO: JUSQU'À 35% DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les rôtiisseries DOUBLE EKO disposent de deux lignes de feu consécutives. Elles permettent une pré-cuisson en profitant de la chaleur, ce qui se traduit par de meilleures performances avec des économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 35%.

Chaque rôtiisserie a un moteur unique pour l'ensemble de la machine, avec transmission à chaîne métallique, sans matières plastiques ni éléments d'usure élevée

DOUBLE EKO: UP TO 35% ENERGY SAVINGS

The DOUBLE EKO rotisseries with two consecutive burner lines enable pre-cooking by taking advantage of the heat, which means better performance with up to 35% energy savings.

Each rotisserie has a single motor for the entire machine, with transmission via a metal chain, without plastics or high-wear components.

EKO ES SINÓNIMO DE CALIDAD
Nuestra transmisión es totalmente metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste, y con cojinetes de bola tanto en manguitos como en tensores. Sustitución de motor con 4 tornillos. Nuevos soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor. Quemador de altas prestaciones.

EKO EST SYNONYME DE QUALITÉ
Notre transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, avec roulements à billes dans les manchons et les tendeurs. Remplacement du moteur par 4 vis. Nouveaux supports d'épée qui ferment davantage la machine et gardent plus de chaleur. Brûleur haute performance.

EKO IS SYNONYMOUS WITH QUALITY
Our transmission is completely metallic, without plastics or high-wear components, and with ball bearings in both sleeves and tensioners. Replacement of motor with 4 screws. New spit holders that seal the machine better and keep in more heat. High performance burner

3

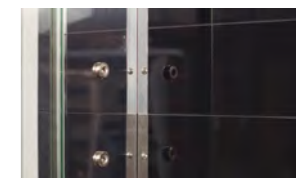
TIPOS DE QUEMADORES TYPES DE BRÛLEURS BURNER TYPES



Quemador gas
Brûleur à gaz
Gas burner



Quemador eléctrico
Brûleur électrique
Electric burner



Quemador vitrocerámica
Brûleur en vitrocéramique
Glass-ceramic burner

