

# RÔTISSOIRE À BALANCELLE SENSE UP

Un système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique • 9 programmes de cuisson, une sonde de contrôle à coeur : L'utilisation de la SENSE UP est simple comme un jeu d'enfant • Une vision panoramique, un design innovant, un éclairage puissant : la SENSE UP attire l'oeil et met vos clients en appétit.

Facilité de nettoyage : Portes et côté en double vitrage démontables • Support central démontable • Bac à sauce intégré à vidange rapide • Intérieur émaillé • Tableau de commandes digital anti-reflet extra-plat •

Performances : Cuisson par infrarouges ventilés « multidirectionnels » avec possibilité d'adjonction de vapeur - 6 à 9 balancelles inox - Transformable en four mixte à niveaux.

Capacités : 20 à 45 volailles à l'heure suivant le modèle et le poids des volailles

Esthétique : Vision panoramique • Design actuel et innovant jusque dans les moindres détails • Positionnement du panneau de commande à droite à gauche • Éclairage puissant par 2 lames quartz

Ergonomie : Portes vitrées ouvrantes sur les deux faces • Thermostat digital pour mise en température de 0 à 240°C • Arrêt automatique en fin de cuisson et passage en mode « maintien en température » • Sélection de 9 programmes de cuisson • Sonde de contrôle à coeur.

Energie électrique : Courant 380 V + N + T - Option 220 V Tri



MODÈLE S6



MODÈLE	LONGUEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	NBRE DE BALANCELLES	HAUTEUR CHARIOT	HAUTEUR TOTALE (chariot ou étuve ou meuble)	TENSION : 380 V+N+ PUISSANCE :	HAUTEUR TOTALE (toit)
S6	1030 mm	915 mm	780 mm	6	850 mm	6	11.300 kW	1830 mm
S9	1030 mm	1090 mm	960 mm	9	735 mm	9	15.900 kW	1910 mm
ES6	1030 mm	990 mm	780 mm	3 niv				2050 mm
ES9	1030 mm	990 mm	960 mm	3 niv				2210 mm
Meuble S6	1140 mm	900 mm	740 mm					1945 mm
Meuble S9	1140 mm	765 mm	1205 mm					1985 mm



Contact : Robert PUJOL  
Tél. : 06 13 80 80 70  
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL  
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE  
81500 LAVAUUR  
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous  
sur  
**Instagram**  
@sarlvimat