



+ de 35 années
d'expérience!

www.vimat.fr

RÔTISSOIRE À BALANCELLE NÉOGRILL



CAPACITÉ : 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 : Nouveau tableau de commande tactile extra-plat, commande de la cuisson par régulation thermostatique, arrêt automatique de la cuisson avec passage en mode «maintien en température».

ESTHETIQUE : Design innovant, large surface vitrée, double éclairage quartz protégé par «vitrocéram».

NETTOYAGE : Ouverture des deux côtés, intérieur entièrement démontable, tôles émaillées rouges et vitres sérigraphiées dans la masse.

SÉCURITÉ : Protection par glaces trempées, accès protégé pour le plat à sauce.

ÉNERGIE : 380 V + N + T (220 V mono ou tri en option).

Une balancelle innovante

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.



Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Nbre de balancelles	Puissance	Capacité horaire (selon le poids)
N1	850 mm	775 mm	720 mm	4	7.3 kW	16 Vol.
N2	1 070 mm	775 mm	720 mm	4	9.1 kW	24 Vol.
Neol	860 mm	1930 mm	960 mm	-	9.9 kW	-

Étuve	Dimensions			Puissance
	Longueur	Hauteur	Profondeur	
E. N1	850 mm	940 mm	700 mm	2.30 kW
E. N2	1 070 mm	940 mm	700 mm	3.30 kW



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