

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia a infrarossi
 Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology
 Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie
 Asador eléctrico ventilado con tecnología por infrarrojos



14100974

CHICKEN MASTER 35 SELF CLEANING*



35



7



14080567 - Industry 4.0



Caratteristiche e vantaggi

- Sistema di cottura con ventilazione ad aria calda e tecnologia a infrarossi
- Movimento a singola rotazione con attrezzi
- Possibilità di cucinare e mantenere in caldo con la stessa macchina
- Funzionamento intuitivo grazie al pannello operatore touch
- Dotato di lavaggio autonomo

Characteristics and advantages

- Cooking system with hot air ventilation and infrared technology
- Single rotation movement with tools
- Cook and keep hot with the same machine
- Intuitive usability with the control panel touch screen
- With autonomous washing

Caractéristiques et avantages

- Système de cuisson avec ventilation à air chaud et technologie à infrarouge
- Mouvement à rotation simple avec outillages
- Possibilité de cuisiner et de maintenir au chaud avec la même machine
- Fonctionnement intuitif grâce au panneau opérateur à écran tactile
- Équipé d'un système de lavage autonome

Merkmale und Vorteile

- Garsystem mit Heißluftbelüftung und Infrarottechnologie
- Einzelne Drehbewegung mit Spieße
- Garen und Warmhalten in ein und der derselben Maschine
- Intuitive Bedienung dank einer einfachen Touch-Screen Bedienung
- Ausgestattet mit automatischem Reinigungssystem

Características y ventajas

- Sistema de cocción con ventilación de aire caliente y tecnología de infrarrojos
- Único movimiento de rotación con utensilios
- Oportunidad de cocinar y conservar la comida caliente con el mismo aparato
- Operación intuitiva gracias al panel de control táctil
- Equipado con sistema de lavado automático

- * Attrezzi a forchetta lunga e lance di lavaggio in dotazione
 * Long fork tools and washing nozzles included
 * Outillages deux piques pour poulets et lances de lavage en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße und Serienmäßig
 * Incluidos utensilios de pincho largo y lanzas de lavado

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CHICKEN MASTER 35 SELF CLEANING	7	35(35 Kg)	1070 mm	876 mm	1892 mm	400V 3N~ (50 Hz)	13,7 KW	265 Kg

Attrezzi

Tools / Outillages
Werkzeuge / Utensilios

Attrezzo a forchetta lunga

Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo

14080016.CM

Attrezzo gabbia piatta

Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana

14080146.CM

Attrezzo gabbia bombata

Convex cage tool
Outillage cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Utensilio caja convexa

14080508.CM

Cestello per arrosti

Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

14080015.CM

Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

Tool for roast Ø 100 mm
Outillage pour rôti Ø 100 mm
Spießkorb für Braten, Ø 100 mm
Utensilio para asado, Ø 100 mm

14080507.CM

Coppia di forchettoni per asta centrale

Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Mittelwerkzeug
Set pinchos para barra central

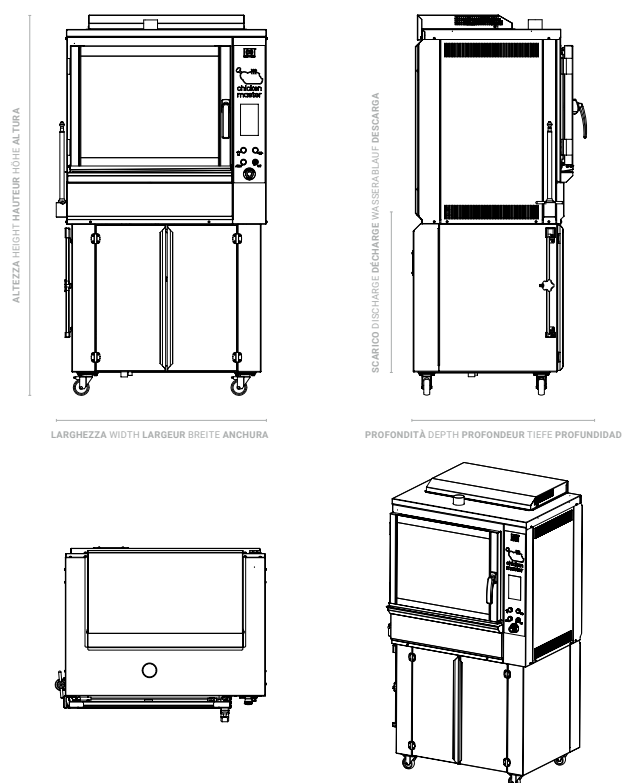
14080509.CM

Info tecnica

Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+N+T)	
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 21 A Max. current 21 A Courant max. 21 A Max. Strom 21 A Corriente máx. 21 A	
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Water connection 3/4" Raccordement d'eau 3/4" Wasseranschluss 3/4" Conexión de agua 3/4" Durezza ≤ 40° F Water hardness ≤ 40° F Dureté de l'eau ≤ 40° F Wasserhärte ≤ 40° F Dureza del agua ≤ 40° F	Temperatura 5 - 35°C Temperature 5 - 35°C Température 5 - 35°C Temperatur 5 - 35°C Temperatura 5 - 35°C Portata ≥ 18 l/min Flow of water ≥ 18 l/min Débit d'eau ≥ 18 l/min Wasserfluss ≥ 18 l/min Flujo de agua ≥ 18 l/min
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'égout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tubería de aguas residuales	Acqua Ø 32 mm Water Ø 32 mm De l'eau Ø 32 mm Wasser Ø 32 mm Agua Ø 32 mm	Portata scarico ≥ 10 l/min Discharge flow rate ≥ 10 l/min Débit de décharge ≥ 10 l/min Durchflussmenge ≥ 10 l/min Caudal en descarga ≥ 10 l/min
Altezza scarico idrico Water discharge height Hateur du décharge d'eau Wasserablauf Höhe Altura de descarga de agua	900 mm	
Nota Note Note Hinweis Nota	Cavo Ethernet (Industry 4.0) Ethernet cable (Industry 4.0) Câble Ethernet (Industry 4.0) Ethernet-Kabel (Industry 4.0) Cable Ethernet (Industry 4.0)	

Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
Atención: mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes



ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri tipi di attrezzi non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting tools, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! **NOTE:** In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée d'outillages basculants avec d'autres non basculants, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque outillage basculant! **REMARQUE:** dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! **HINWEIS:** In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otros utensilios no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. **NOTA:** Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.