

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle Reference Modelo	Capacité	Diamètre ∅ (mm)	Hauteur* Height Alto (mm)	Énergie Elec/Gaz	Puissance SE/E* Power - (Kw)
RTP 8	8	620	900/ND	E	6,5/ND
RTP 12	12	730	1030/1680	E	9,5/11
RTP 18	18/27	930	1050/1710	E	15/16,5
GYROGRILL 1000	12	800	1180/1845	E	8/9,5
GYROGRILL 2000	18/27	940	1270/1935	E	10/11,5

* SE : modèle à poser - free-standing model - modelo instalable

* E : modèle sur étuve mobile - mobile model with heated base - modelo sobre estufa móvil

* ND : non disponible - not available - no disponible



Rôtissoires panoramiques

Gyrogrill et RTP



Documents et photos non contractuels. Nous nous réservons le droit de modifier nos produits sans préavis. Editions Quadrin. 06 18 36 16 46

SIÈGE SOCIAL ET USINE • HEAD OFFICE & FACTORY • SEDE SOCIAL Y FÁBRICA
16190 MONTMOREAU FRANCE TÉL : 33 (0)5 45 60 22 04 FAX : 33 (0)5 45 60 32 93
www.tiffon-sa.com E-MAIL : tiffon@tiffon-sa.com




Su comercio se pone en acción



Votre commerce passe à l'action



GYROGRILL 1000 SE

 Panoramiques à 360°, entièrement démontables et facile d'utilisation, nos rôtissoires sont de véritables enseignes lumineuses pour une cuisson grand spectacle.

Sans mélange de goût et de saveur grâce au procédé de cuisson vertical, les rôtissoires panoramiques rôtissent et maintiennent à température simultanément des volailles, viandes et poissons...


Un choix complet de broches et de paniers permet de traiter la totalité de vos produits.

Les modèles RTP sont à commande mécanique simple vitrage securit.

- Les modèles GYROGRILL sont équipés en série:
- d'un cycle combiné cuisson-maintien en température
 - d'un tableau électronique digital
 - d'un double vitrage sécurit
 - d'un filtre à graisse lavable

OPTIONS :

- sonde de contrôle à cœur
- rotation séquentielle
- programmation des cuissons

 Visible from 360°, our roasters are easy to use, can be completely dismantled and act like neon signs to enhance product appeal.

With mixing of tastes and flavours being prevented by the vertical cooking process, vertical panoramic roasters can simultaneously roast and hold hot poultry, meat and fish.

A full choice of spits and baskets allows preparation of a whole range of products.

RTP models have a mechanical control, single safety glass glazing.

GYROGRILL models have as standard:

- a combined roast and hold control cycle
- a digital electronic control panel
- a double safety-glass glazing
- a washable grease filter

AS OPTIONS:


- temperature control probe
- sequential rotation
- programmable roasting menu



GYROGRILL 2000 SE



RTP 18 SE

 Panorámicos de 360°, completamente desmontables y de fácil utilización, nuestros asadores son verdaderos estandartes luminosos para un asado espectacular.

Sin mezcla de gustos ni sabores, gracias a un procedimiento de cocción vertical, los asadores panorámicos asan y mantienen la temperatura simultánea de aves, carne y pescado.



RTP 8 SE

Una variedad completa de espadas y de cestos permite tratar la totalidad de sus productos.

Los modelos RTP tienen mando mecánico simple y cristales securit.

Los modelos GYROGRILL están equipados en serie:

- de un ciclo combinado de cocción-mantenimiento de temperatura
- de un tablero electrónico digital
- de un doble cristal securit
- de un filtro de grasa lavable

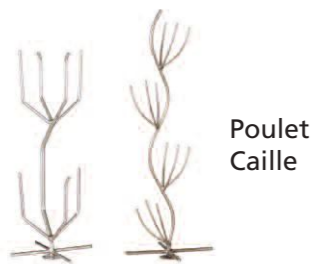
OPCIONAL:

- sonda de control de cocción
- rotación secuencial
- programación de cocción



RTP 12 E (sur étuve)

BROCHES . SPITS . ESPADAS



Poulet Caille



Travers Poisson



Dinde Rôti



Jarret Sabre



Jambonneau Jambon



Brochettes

COULEURS STANDARD . AVAILABLE COLOURS . COLOR ESTÁNDAR



Blanc RAL9010
White RAL9010
Blanco RAL9010



Noir RAL9005
Black RAL9005
Negro RAL9005



Rouge RAL3004
Red RAL3004
Rojo RAL3004



Vert RAL6004
Green RAL6004
Verde RAL6004



Bleu RAL5005
Blue RAL5005
Azul RAL5005



Inox
Stainless steel
Inoxydable



Your business in action