

Conseils pour toute installation d'une rôtissoire Inotech

>> Pour installation intérieure et extérieure

▶ Rappels :

- Toutes nos rôtissoires verticales et planétaires sont livrées par défaut avec des broches à griffes.
- Pour toutes les rôtissoires gaz, préciser le type de gaz utilisé (gaz de ville ou propane).
- Toutes les rôtissoires « gaz » utilisent du 220V pour les moteurs et l'éclairage.
- Toutes les rôtissoires « électriques » sont en 400V Triphasées.

▶ Puissance des compteurs d'énergies :

- Vérifier la puissance des compteurs gaz et/ou électricité, tenant compte de la puissance de la ou des rôtissoire (s) et des autres besoins en énergies nécessaires à l'activité de votre client.

▶ Les attentes : à la charge du client final :

- Prévoir les attentes électriques et gaz, de capacités suffisantes, nécessaires pour la ou les rôtissoire (s), ne pas oublier pour une rôtissoire gaz une prise 220V/16 A.
- Pour l'alimentation en gaz de ville, en plus de la vanne d'arrêt, nous préconisons un raccordement flexible en 3/4 de pouce avec le système TUBOGAZ + PUSHGAZ, qui apporte une sécurité supplémentaire (page 39).
- Pour les électriques : installer un tableau électrique, avec un moyen de coupure type "arrêt d'urgence" et un disjoncteur différentiel 30 mA, à côté des rôtissoires (l'arrêt d'urgence sur les rôtissoires ne coupe que les moteurs broches et l'éclairage).
- Pour les rôtissoires Gaz, ce tableau n'est pas obligatoire, mais conseillé.
- Pour les rôtissoires GAZ utilisant du propane : se reporter au tableau page 39 pour le kit gaz à utiliser, à commander avec la rôtissoire.
- Utilisation du gaz Butane : elle est déconseillée, si elle s'avérait nécessaire nous contacter.

Ne pas oublier :

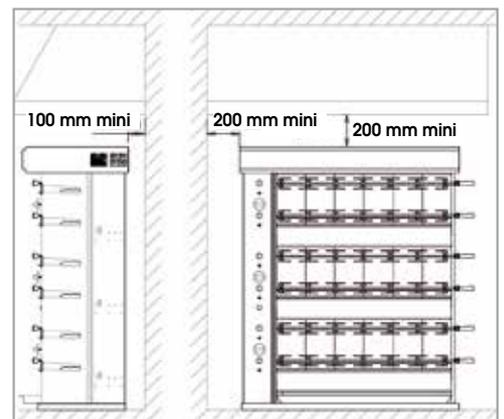
- ▶ • Un lave-mains à proximité de la rôtissoire, un espace pour le débroschage (table, meuble).
- Les accessoires de confort et service facilitant l'exploitation des rôtissoires : broches supplémentaires de type : universelle, à rôtis, à cochon, pommes de terre (voir page 16). Egalement les chariots porte-broches et chariots de débroschage (page 37), plonge spéciale rôtisserie (page 36), produits d'entretien et épices (page 38).

>> Pour installation intérieure

- ▶ • Vérifier les côtes d'implantation, tenant compte du croquis ci-contre.

▶ Hotte d'extraction :

- Pour les rôtissoires électriques verticales :
Pour 4 et 6 broches, il est conseillé de mettre une hotte aspirante, la plus simple, la plus économique étant notre hotte sur rôtissoire électrique faite en usine (page 32).
Pour la 8 broches, hotte inox avec extraction extérieure obligatoire.
- Pour les rôtissoires à balancelles :
Hotte non obligatoire, mais suivant la hauteur et la surface du local, ainsi que les conditions d'implantation, une hotte peut s'avérer nécessaire. Nous consulter.
- Pour toutes les rôtissoires à gaz :
Une hotte inox avec extraction extérieure est obligatoire.



▶ Hauteur plafond, portes et largeur portes :

- Vérifier la hauteur des plafonds, tenant compte de la hauteur de la rôtissoire + socle ou soubassement + hauteur de la hotte.
Si la rôtissoire doit être déplacée, vérifier la hauteur et la largeur des portes.

- ▶ • Le stockage de gaz propane est interdit dans les lieux clos.