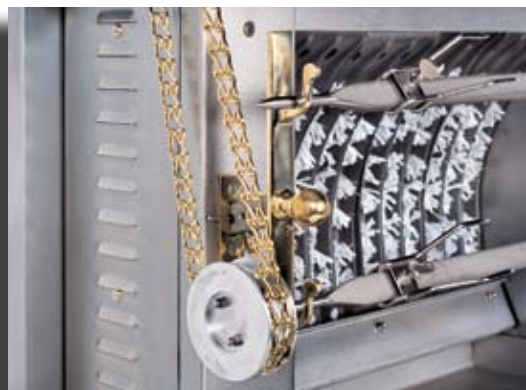


BONNET

LABESSE GIRAUDON

RÔTISSOIRES





YOUR KNOW-HOW AND YOUR TALENT displayed to your clients !

LET THEM DREAM IN FRONT OF YOUR ROTISSERIE... the crispness of the duck breasts, the colouring of the fruit, the moisture of the meats...

IMAGINE a loin of veal which caramelizes whilst remaining juicy, slowly melting as your clients look on, the success of your cooking is guaranteed!

HEALTHY COOKING without added fat and with no transfer of odour or taste. It is now possible to roast fish, meat and fruit at the same time!

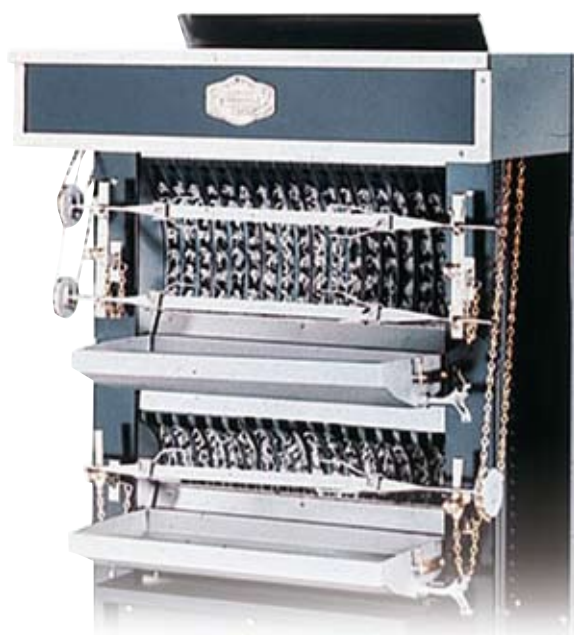


Your **LABESSE GIRAUDON** rotisserie can cook all your dishes from the very smallest to the largest, from lobster to shoulder of lamb, from langoustines to extra large veal ribs, from eggs to whole chickens

MANUFACTURED IN FRANCE WITH FRENCH FLAIR providing the authentic cooking method

THERE IS AN ACCESSORY TO SUIT EVERY PRODUCT : square spits, English spits, hooks, rotary spits, baskets, skewers ...

CONTROL YOUR COOKING ENVIRONMENT AND ENSURE A HEALTHY AMBIANCE for your clients with a base unit which has an integral air curtain



A rotisserie designed **TO FACILITATE DAILY CLEANING**
 ALL the fat is collected in the removable lower section
 ALL the components are easily removed and accessible



When cooking and show-cooking combine

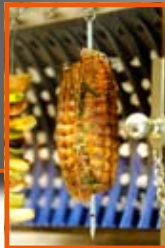
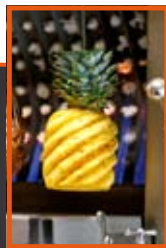
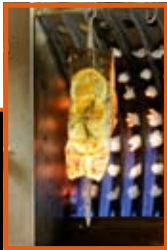
Quand cuisson fusionne avec spectacle

VOTRE SAVOIR-FAIRE ET VOTRE TALENT à la vue de vos clients !

FAITES LES RÊVER FACE À VOTRE RÔTISSOIRE...
le croustillant des magrets, la coloration des fruits,
le moelleux des viandes...

IMAGINEZ une longe de veau qui caramélise tout en gardant son juteux, son fondant, sous le regard de vos clients, le succès de votre cuisine assuré !

UNE CUISSON SAINE, sans ajout de matière grasse et sans transfert d'odeur ni de goût. Il devient possible de rôtir en même temps poissons, viandes et fruits !



Réalisez sur votre rôtissoire **LABESSE GIRAUDON** les cuissons de tous vos produits, des plus petites aux plus grosses pièces, du homard à l'épaule d'agneau, des langoustines à la double côte de veau, de l'œuf à la volaille

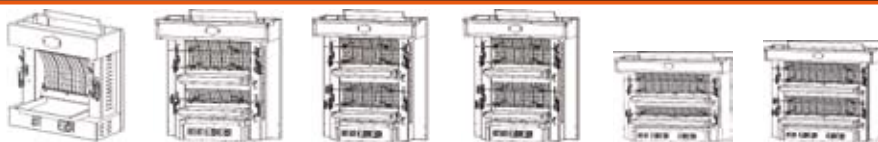
UNE FABRICATION 100% FRANÇAISE pour une technique de cuisson ancestrale

UN ACCESSOIRE ADAPTÉ À CHAQUE PRODUIT : broches carrées, broches plates, broches anglaises, crochets, tourniquets, paniers, brochettes...

MAÎTRISEZ VOTRE ENVIRONNEMENT DE CUISSON ET PRÉSERVEZ UNE AMBIANCE SAINE pour vos clients grâce au rideau d'air intégré dans le soubassement



Une rôtissoire conçue pour **FACILITER LE NETTOYAGE AU QUOTIDIEN**
Récupération de TOUTES les graisses dans la partie basse amovible
TOUS les éléments sont facilement démontables et accessibles



Modèle / Model	M221D042	M432D082	M442D082	M442D081	M632D142	M642D142
Designation	1 grand foyer - 4 broches verticales 1 large hearth - 4 vertical spits	1 grand foyer + 1 petit foyer - 8 broches verticales 1 large hearth + 1 small hearth - 8 vertical spits	2 grands foyers - 8 broches verticales 2 large hearths - 8 vertical spits	2 grands foyers - 8 broches verticales 2 large hearths - 8 vertical spits	1 grand foyer + 1 petit foyer - 14 broches verticales 1 large hearth + 1 small hearth - 14 vertical spits	2 grands foyers - 14 broches verticales 2 large hearths - 14 vertical spits
Capacité (volailles) / Capacity (birds)	4	12	16	16	18	24
Energie / Energy	GAZ	GAZ	GAZ	ELEC.	GAZ	GAZ
Alimentation / Power (kW)	▲ / 8	▲ / 19,2	▲ / 22,4	■ / 16	▲ / 32	▲ / 38
L x P x H / W x D x H (mm)	760x475x820	1190x590x1280	1190x590x1420	1190x590x1420	1650x590x1280	1650x590x1420
Broches carrées / Square spits	X (4)	X (8)	X (8)	X (8)	X (14)	X (14)
Crochets / Hooks	X (8)	X (8)	X (8)	X (8)	X (28)	X (28)
Brochettes avec arrêt / Skewers with end stops	X (4)	X (8)	X (8)	X (8)	X (14)	X (14)
Broches plates / Flat spit	X (1)	X (2)	X (2)	X (2)	X (4)	X (4)
Broches anglaises / English spit	X (1)	X (1)	X (1)	X (1)	X (1)	X (1)
Broches carrées équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12) Square spits with an end stop each (set of 12)	•	•	•	•	•	•
Broches à andouillettes ou oeufs (lot de 2) Spits for sausages or eggs (set of 2)	•	•	•	•	•	•
Broches à turbot (lot de 2) / Fish spits (set of 2)	•	•	•	•	•	•
Tourniquets équipés de 4 brochettes avec arrêtoir (lot de 2) Rotary 4 spit skewers with end stops (set of 2)	•	•	•	•	•	•
Paniers à homard (lot de 2) / Lobster baskets (set of 2)	•	•	•	•	•	•
Brochettes équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12) Skewers each fitted with an end stop (set of 12)	•	•	•	•	•	•
Broches plates / Flat spit	•	•	•	•	•	•
Demi-broches plates / Half spit	∞	∞	∞	∞	•	•
Broches anglaises / English spit	•	•	•	•	•	•
Demi-broches anglaises / Half English spit	∞	∞	∞	∞	•	•
Supports intermédiaires pour grand foyer Intermediate support for large hearths	∞	∞	∞	∞	•	•
Supports intermédiaires pour petit foyer Intermediate support for small hearths	∞	∞	∞	∞	•	∞
Ossature en acier inox au titane d'épaisseur 3 mm Frame in 3mm thick titanium stainless steel	X	X	X	X	X	X
Finition en acier inoxydable 18-10 Finished in 18-10 stainless steel sheet	X	•	•	•	•	•
Tôle émaillée noire / Black enamelled	•	X	X	X	X	X
Décors en laiton nickelé / Decor in nickel plated brass	X	X	X	X	X	X
Décors en laiton poli / Decor in polished brass	•	•	•	•	•	•
Chaîne d'entraînement des broches horizontales en laiton nickelé Chain that drives the horizontal spits in nickelled brass	X	X	X	X	X	X
Chaîne en laiton poli / Chain in polished brass	•	•	•	•	•	•
Supports de broches horizontales réglables Adjustable horizontal spit supports	X	X	X	X	X	X
Lèche frites amovible en inox 18-10 Removable drip trays in 18-10 stainless	X	X	X	X	X	X
Entraînement des broches avec possibilité de marche séquentielle Spit drive system that can operate sequentially	X	X	X	X	X	X
Foyer en fonte réfractaire garnie de bouquets de fibres céramiques Hearths in refractory cast iron with ceramic fibre bouquets	X	X	X	∞	X	X
Chauffe et répartition de la température assurée par résistances blindées placées devant les fontes Heating by armoured elements placed in front of the cast iron hearths which ensure even temperature distribution	∞	∞	∞	X	∞	∞
Meuble neutre émaillé noir + laiton nickelé Neutral base unit black enamel and nickelled brass	∞	•	•	•	•	•
Meuble chauffant émaillé noir + laiton nickelé Heated base unit black enamel and nickelled brass	∞	•	•	•	•	•
Soubassement ventilé émaillé noir + laiton nickelé Ventilated base unit black enamel and nickelled brass	∞	•	•	•	•	•

X... de série / standard

•... option

∞... non disponible / not available

▲... 1~230 V 50 Hz + T / 1~230 V 50 Hz + E

■... 3~400 V 50 Hz + T + N / 3~400 V 50 Hz + N + E



HORIS S.A.S. 17, rue des Frères Lumière - Z.I. Mityr Compans

F - 77292 MITRY-MORY Cedex

Tél. : +33 (0)1.60.93.70.00 - Fax : +33 (0)1.60.93.70.43

E-mail : contact@bonnet.fr - www.bonnet.fr

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

► RECYSTEM-PRO
33(0) 825 800 600 ou
synegdeee@recystempro.com

► ou le CONSTRUCTEUR

