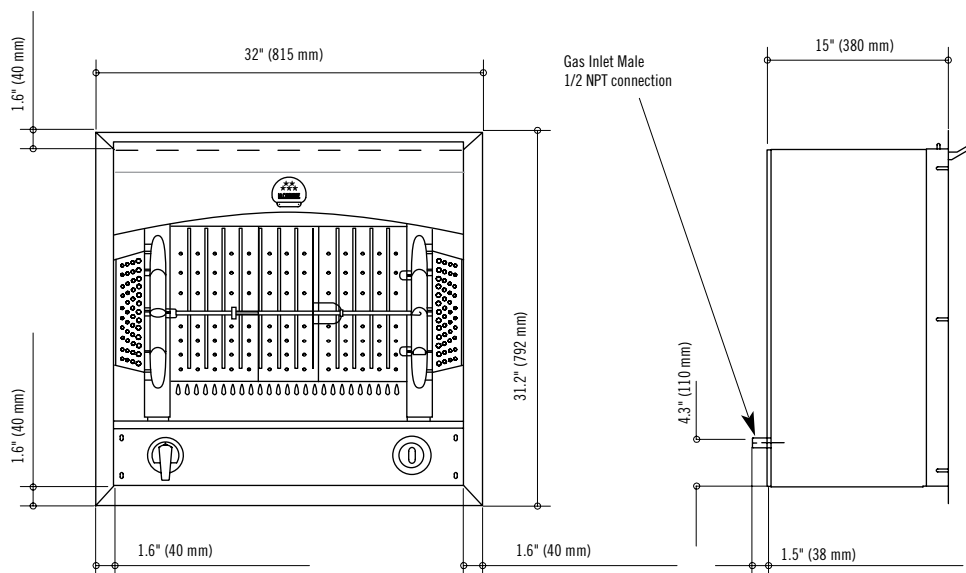


# RÔTISSERIE FLAMBERGE : BFG

LA CORNUE



La Rôtisserie Flamberge est une rôtisserie murale à gaz conçue pour un usage résidentiel. Conçue avec une paroi arrière concave en fonte massive, elle est alimentée par un puissant brûleur à gaz sous trois broches motorisées. Bac récepteur en porcelaine, deux broches métalliques droites et un panier à poisson inclus. La rôtisserie mesure 760mm de largeur, 480mm de profondeur et 730mm de hauteur, et ne nécessite pas de conduit, pouvant ainsi être installée dans n'importe quelle cuisine. En option, l'armoire spéciale La Cornue peut contenir la rôtisserie ainsi que sa chaleur, tout en fournissant un espace supplémentaire de rangement.



## CARACTÉRISTIQUES

### RÔTISSERIE FLAMBERGE : BFG

Dimensions élément : L 755 x P 380 x H 725 (mm)

Dimensions minimales de découpe : L 760 x P 480 x H 730 (mm)

Dimensions du cadre métallique d'ornement : L 815 x H 792 (mm)

Poids Brut : 150 kg ; Poids Net : 60 kg

Tension : 230 V

Uniquement disponible en gaz (naturel, propane, butane)

Puissance = 9 kW

### ACCESSOIRES INCLUS :

2 broches métalliques

1 panier à poisson

1 bac récepteur en porcelaine émaillée

## OPTIONS RÔTISSERIE FLAMBERGE

*Options habillage émaillé ou métal :* Les Rôtisseries Flamberge sont disponibles en 48 finitions émaillées ou métal, et sont également personnalisables en coloris unique. Les tarifs peuvent varier en fonction des coloris.

*Options d'ornements :* Inox satiné, Inox brillant, Cuivre satiné, Cuivre brillant, Laiton satiné, Nickel satiné, Chrome noir brillant, Chrome brillant, Noir Mat et Bronze.