

02/2010

Mod: RPB-5C

Production code: RBE 25



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation Rôtissoire RBE 25

DESCRIPTION

Votre rôtissoire électrique panoramique (vitre fumées sur les quatres faces) est équipée de 6 tubes quartz infrarouge (1050°C/1922°F), de 5 balancelles et d'un plat ramasse – jus. Ces rampes de chauffe reconstituent la longueur d'onde de la braise de bois incandescente. La rôtissoire RBE 25 permet de cuire de 20 à 25 poulets.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	Voltage	Puissance
RBE 25	380V (3ph + N+ T)	9,5 KW

Dimensions (mm)	Capacité	Poids
850 x 600 x 900	20/25 Pièces	93 Kg

INSTALLATION

Votre rôtissoire doit être branchée en 380 volts 3 phases + neutre + terre.

Explication des câbles :	Phase	Noir
	Phase	Noir
	Phase	Brun
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune – Vert

La RBE 25 peut également être branchée en 230 volts 3 phases + terre. En cas de doute lors du branchement de votre appareil, veuillez consulter un électricien.

TABLEAU DE COMMANDE

- Interrupteur lumineux de lampe halogène
- Voyant rouge de tourne – broche
- Voyant des rampes supérieures
- Voyant des lampes inférieures
- Commutateur (4 positions)
- Minuterie 120 minutes
- Thermostat (10 positions)
- Indicateur de température

Le commutateur de mise en marche comporte 4 positions :

- 0- Arrêt
- 1- Fonctionnement du moteur et rotation des balancelles. Le voyant rouge s'allume.
- 2- Fonctionnement du moteur et de la rampe supérieure (idéale en fin de cuisson pour maintenir la température). Le voyant de la rampe supérieure s'allume.
- 3- Fonctionnement du moteur et des rampes inférieures et supérieures. Les deux voyants de contrôle des rampes s'allument.

Mise en marche :

- Placer le commutateur en position 3.
- Sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant toute chose, assurez – vous que les réflecteurs sont bien montés à l'arrière des tubes quartz.

La pièce, placée à l'intérieur du plat ramasse – jus, permet d'éviter les vagues quand le plat est plein. L'anti – vague doit être installé de la manière suivante : les obturation tournées vers le bas de l'appareil.

Vous pouvez rôtir dans les balancelles des volailles installées à la verticale ou à l'horizontale, des rôtis, des morceaux choisis ou même des plats préparés en disposant un plat long au fond de la balancelle ou en la recouvrant de papier aluminium. Veillez toujours à bien équilibrer les balancelles.

Versez toujours un peu d'eau dans le plat ramasse – jus pour neutraliser les fumées et constituer un premier jus. Veillez à maintenir 1 cm d'eau dans le plat ramasse – jus et pensez à écrémer régulièrement la couche de graisse en surface.

Vous pouvez allumer la rampe halogène pour mettre en valeur le dorage progressive des volailles.

La lampe halogène seule n'a pas d'incidence sur la cuisson des aliments, en revanche, elle permet de garder les pièces déjà rôties à température tout en accentuant leur aspect doré. Dans ce cas, veuillez positionner le commutateur en position 1.

Déterminer le temps de cuisson sachant qu'il peut varier de 50% selon le poids et la qualité des pièces à rôtir. Pour 20 poulets de 1,4 kg, il faut compter environ 1h30. La minuterie conditionne la mise en marche des tubes quartz. Déterminez la température de cuisson à l'aide du thermostat sachant qu'une température de 170°C est recommandée. En effet, il n'est pas nécessaire d'opter pour une température plus importante puisque la cuisson se fait en partie par le rayonnement des tubes quartz.

ENTRETIEN

Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil et laissez refroidir.

Les réflecteurs, les balancelles et l'arbre de la rôtissoire sont démontables afin de faciliter l'entretien de votre appareil.

Ouvrez les deux rampes inférieures pour accéder à ces éléments. Vous pouvez alors les démonter et procéder au nettoyage.

Nettoyer régulièrement les composants de la RBE 25 à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de liquide vaisselle.

EQUIPEMENTS EN OPTION

- | | |
|---|------------|
| - Un jeu de 5 broches de grande capacité (30 pièces) | Réf : B1 |
| - Une broche à mouton | Réf : B2 |
| - Une broche anglaise | Réf : B3 |
| - Une table amovible avec tablette escamotable | Réf : TS 2 |
| - Une étuve ventilée panoramique pour le stockage des pièces rôties | Réf : RE 2 |

Ces équipements sont disponibles auprès de votre revendeur.