

FABRICATION FRANÇAISE

IDéal

BREVETS DÉPOSÉS

La première rôtissoire
intelligente pour
professionnels exigeants

Rejoignez l'expérience
IDéal

Découvrez comment la rôtissoire iDéal
peut changer votre vie en la simplifiant.

Nous sommes à votre disposition pour
une démonstration personnalisée.



DOREGRILL SAS
Parc d'activités du moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67
E-mail : doregrill@doregrill.com

www.doregrill.com



mediaplate# Tél. : 02 41 29 94 26 - Document commercial et photos non contractuels - Janvier 2025



IDéal par Dorégrill

Quand la performance devient sublime

Avec sa **vision panoramique à 360°** et son design en inox élégant, l'IDéal attire les regards, ouvre l'appétit et booste vos ventes de poulets rôtis.



Nettoyage automatique
ultra efficace, sans effort



Utilisation
intuitive et conviviale



Fonctionnement
intelligent et économique



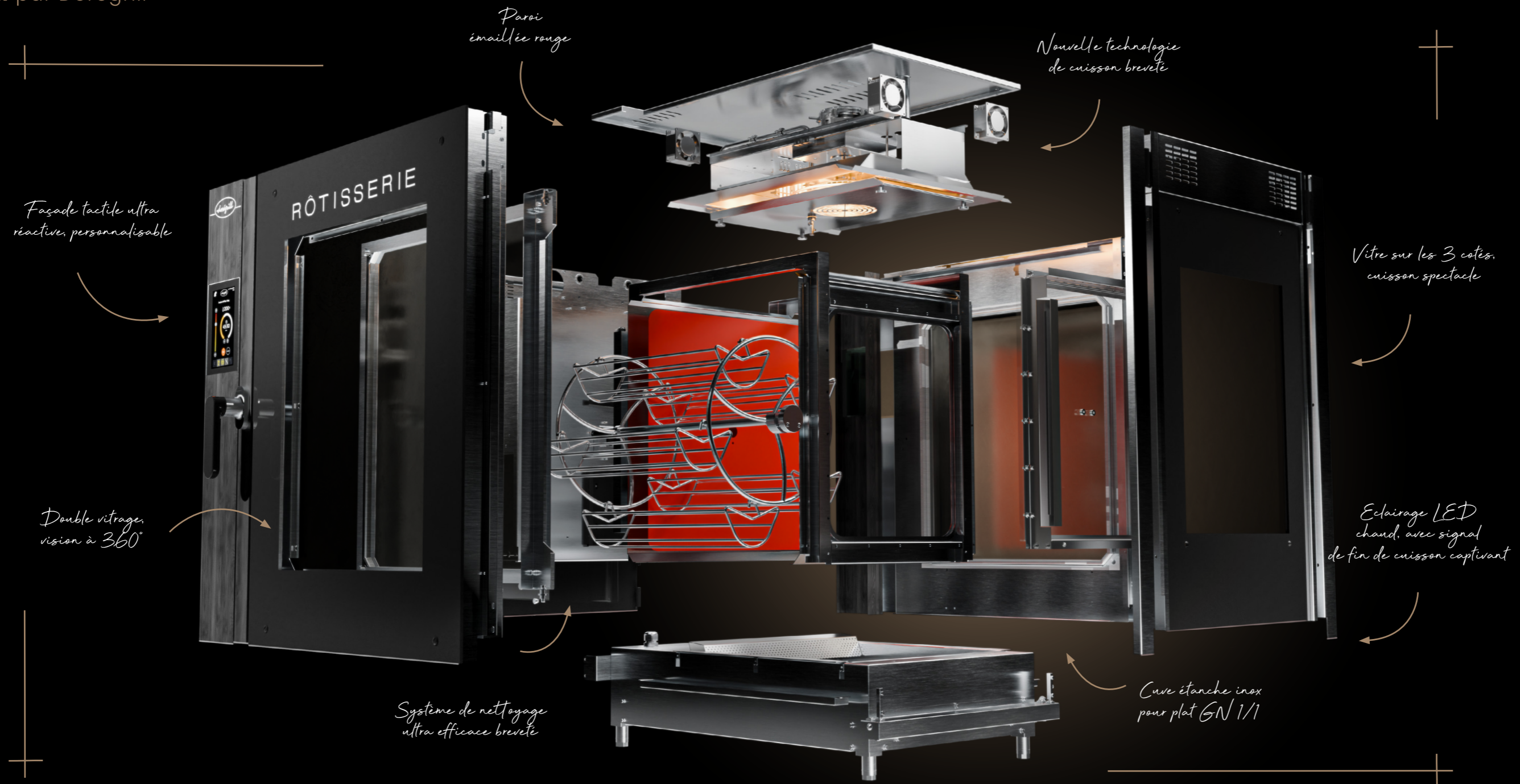
**Design
et qualité**



Cuisson incomparable
dorée et croustillante



Vision
panoramique



Nettoyage perfectionné et professionnel

- Système 100% autonettoyant par circuit fermé innovant, efficace et écologique (sans rejet vers l'extérieur pendant le cycle)
- Simple de par l'utilisation de tablettes lessiviellles professionnelles
- Autonome et économique (seulement 20 litres d'eau)

Design et qualité

- Conception traversante et panoramique : larges surfaces vitrées sur 3 côtés
- Emplacement de la vitre latérale et du tableau de commandes au choix selon l'implantation (droite ou gauche)
- Éclairage led
- Intérieur émaillé rouge optionnel

Cuisson incomparable

- Doré et croustillant à l'extérieur, moelleux et tendre à l'intérieur.
- Rendement garanti par une perte de poids des denrées minimisée

Utilisation intuitive et conviviale

- Remplissage automatique en eau du lèche-frite
- Cuissons multifonctions
- Façade tactile intuitive
- Accès bilatéral facilité pour le chargement des denrées
- Sonde à cœur de série
- Signal de fin de cuisson lumineux, captivant et sonore

Maintenance simplifiée

- Diagnostic interactif sur l'écran en façade.
- Guide d'identification du bon fonctionnement sans expertise technique.

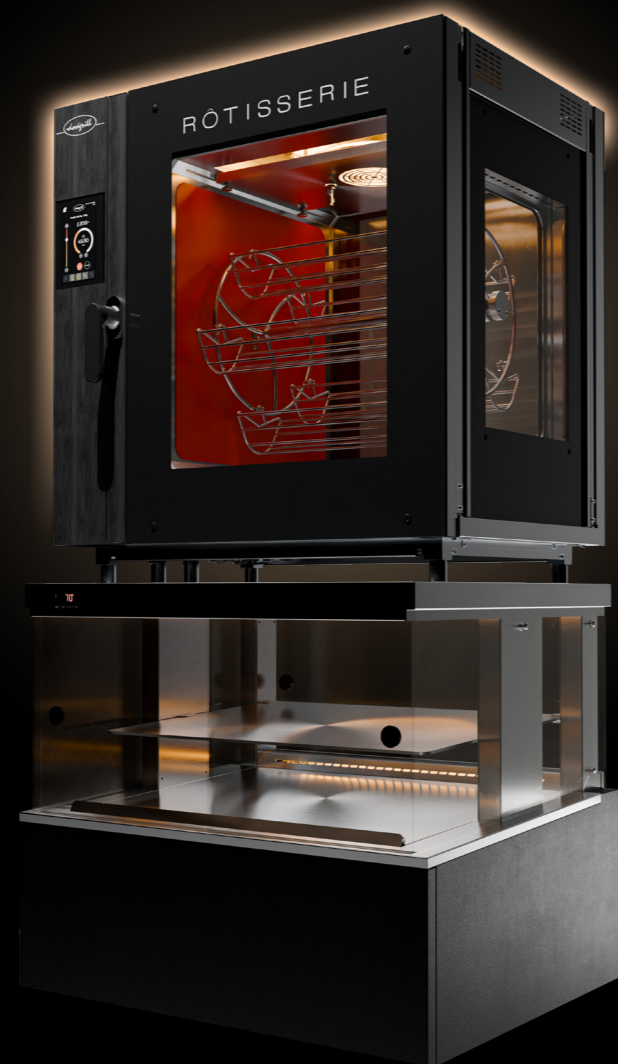
Configurations multiples

- Rôtissoire sur meuble technique ou sur vitrine chaude en libre-service

Sécurité

- Double vitrage anti-brûlure
- Vitres athermiques sur 3 cotés
- Capteur d'ouverture de porte
- Charnières assistées à crans (évite les fermetures intempestives)
- Remplissage en eau du lèche-frite & vidange des graisses et eaux de lavage automatiques

Des modèles adaptés à votre activité



Matériaux nobles



Bois



Inox



Émail



Verre trempé, securit, antichaleur

Un design haut de gamme, une fabrication locale

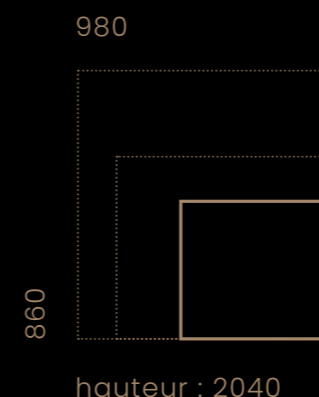
Chaque rôtissoire IDéal est conçue et assemblée avec soin, dans le respect des normes françaises.

Sécurité renforcée : un double vitrage athermique et des capteurs de sécurité intégrés.

Fiabilité : une extrême robustesse et une qualité exceptionnelle.

9 modèles au choix

Formats variés pour s'adapter à tous les espaces. Version traversante pour un service fluide. Combinés avec vitrines chaudes pour une présentation optimisée en libre-service ou en vente assistée.



IDéal 5 BALANCELLES STANDARD 51

10 à 15 volailles :
1,8 Kg



1005 X 883
hauteur : 2040

IDéal Marchand 5

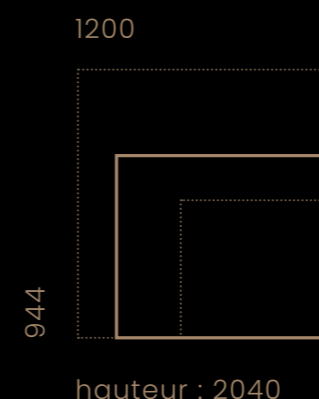
Vitrine Libre-Service
Fermée
Capacité 20 Volailles

IDéal 4S BALANCELLES STANDUP 51

16 à 20 volailles :
1,3 Kg

IDéal Marchand 4S

Vitrine Libre-Service
Fermée
Capacité 20 Volailles



IDéal 6 BALANCELLES STANDARD 72

18 à 24 volailles :
1,8 Kg



1250 X 1000
hauteur : 2200

IDéal Marchand 6S

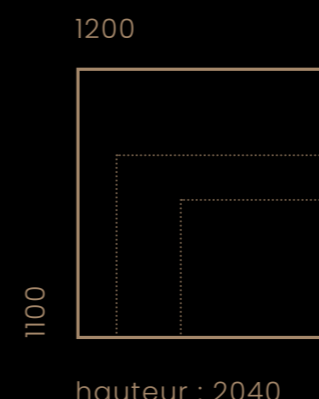
Vitrine Libre-Service
Fermée
Capacité 30 Volailles

IDéal 5 S BALANCELLES STANDUP 72

25 à 30 volailles :
1,3 Kg

IDéal Marchand 5S

Vitrine Libre-Service
Fermée
Capacité 30 Volailles



IDéal 9 BALANCELLES STANDARD 72

27 à 36 volailles :
1,8 Kg



*Imaginé, dessiné
et fabriqué en France*