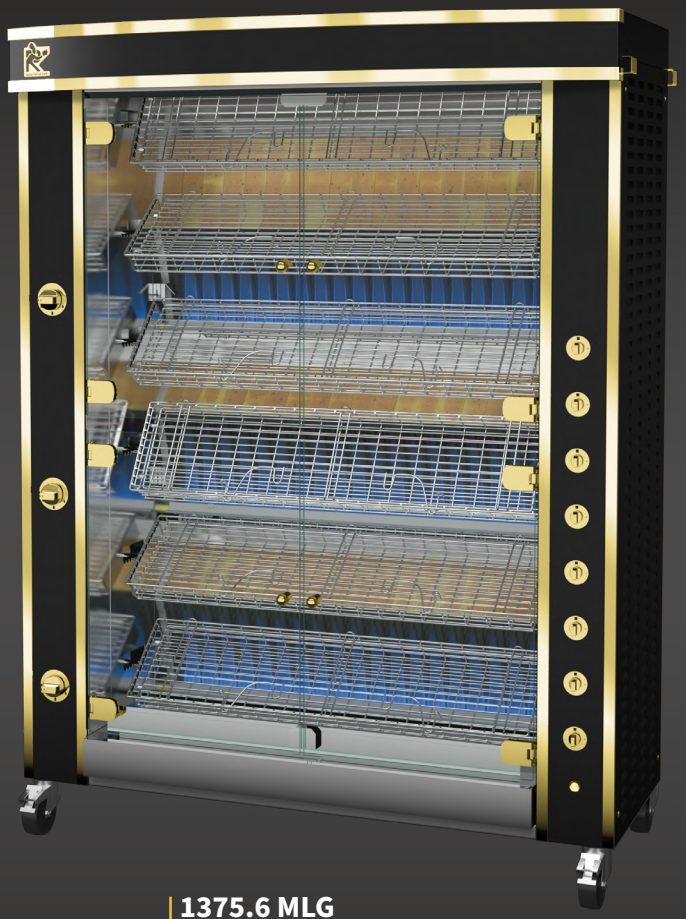
Rotisol 1954

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS
ECOLONOMIE



1375.6 MLG
ÉMAIL + ferrures LAITON

1375.6 MLG
ÉMAIL + ferrures CHROME

MILLENIUM
1375.6

Grandes Flammes Millenium

1375.6 MiLG
INOX + ferrures LAITON

DESIGN

Reconnue et consacrée dans le monde entier, la rôtissoire MILLENIUM est la seule authentique rôtissoire qui la positionne comme le **premier partenaire** utilisé dans les hôtels, les restaurants, les épiceries fines, et répond aux attentes de toutes les catégories de clients. Ses **finitions soignées** par la beauté **des émaux vitrifiés à la couleur de votre choix,** ornées de ferrures et boutons **en chrome ou laiton massif,** célébreront le goût et le plaisir de la rôtisserie.

PERFORMANCE

La rôtissoire MILLENIUM allie tous les critères **d'exigences de qualité** s'adaptant aux besoins des professionnels. **Esthétisme, robustesse, ergonomie, compétitivité, et expertise de la cuisson,** vous aideront à faire la différence et à développer vos activités selon vos envies.

1375.6 MiLG
INOX + ferrures CHROME

HYGIÈNE ET FACILITÉ D'ENTRETIEN

La rôtissoire MILLENIUM offre une accessibilité totale de nettoyage. Les protèges-brûleurs et les doubles parois démontables, éliminant les pénétrations de graisses dans les parties techniques ainsi que le plat de réception des jus amovible, facilitent son entretien intérieur. Une gamme de détergents vous est conseillée pour une maintenance durable (MEGA-CLEAN).

ÉCONOMIE GREEN ENERGIE

La rôtissoire MILLENIUM associe un échangeur thermique de faible consommation et des vitrages thermiques K.Glass anti-rayonnement dans une démarche **d'écolonomie** : programme de réduction des dépenses énergétiques grâce à la maîtrise technologique de chauffe avec les meilleurs rendements. La rôtissoire MILLENIUM garantie une utilisation optimale aux gains financiers importants (+25 à +30% de profit comparé à certains produits concurrentiels).

Grandes Flammes Millenium

1375.6 MSG
INOX + façade ÉMAILLÉE

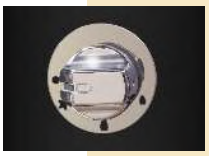
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Efficacité énergétique *(gain financier important).*
- Modèle GAZ Brûleurs tout inox *(fabrication ROTISOL).*
- Modèle Electrique Résistances en incoloy 800 *(fabrication ROTISOL).*
- Vitrages thermiques K.Glass *(anti-brûlure et anti-rayonnement).*
- Charnières robustes pour une utilisation intense avec blocage à l'ouverture.
- Moteur d'entrainement indépendant par broche et ajustable en profondeur.
- Bobine électrique interchangeable du moteur *(SAV coût réduit).*
- Doubles parois intérieures démontables anti-infiltration des graisses *(préservation des moteurs, du circuit électrique et des brûleurs gaz).*
- 2 Bacs à jus amovibles dont 1 intermédiaire avec vanne de vidange.
- Rigole de récupération des éclaboussures évitant l'effet patinoire *(sécurité).*
- Eclairage puissant par lampes halogènes protégées par un verre vitrocéramique.
- Livrée avec broches cuissanpics.
- Montée sur socle à roulettes dont 2 à freins.

ATOUTS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

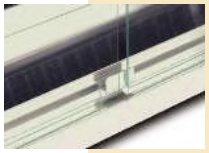
Brûleur inox avec filtre à air amovible (brevet Rotisol).



Commutateurs électriques et robinets de gaz chromés ou en laiton.

Charnières robustes étudiées pour un usage intensif, avec verrouillage en position ouverte ou fermée.

Séparation des compartiments gaz et électrique pour éviter les risques d'incendies.

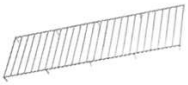


Vitrage K-glass anti-brûlure pour réduction des pertes calorifiques *(économie d'énergie).*

Double-paroi amovible pour empêcher la pénétration des graisses dans les parties techniques.

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles. Vidéos des accessoires disponibles et système de cuisson à la ficelle.

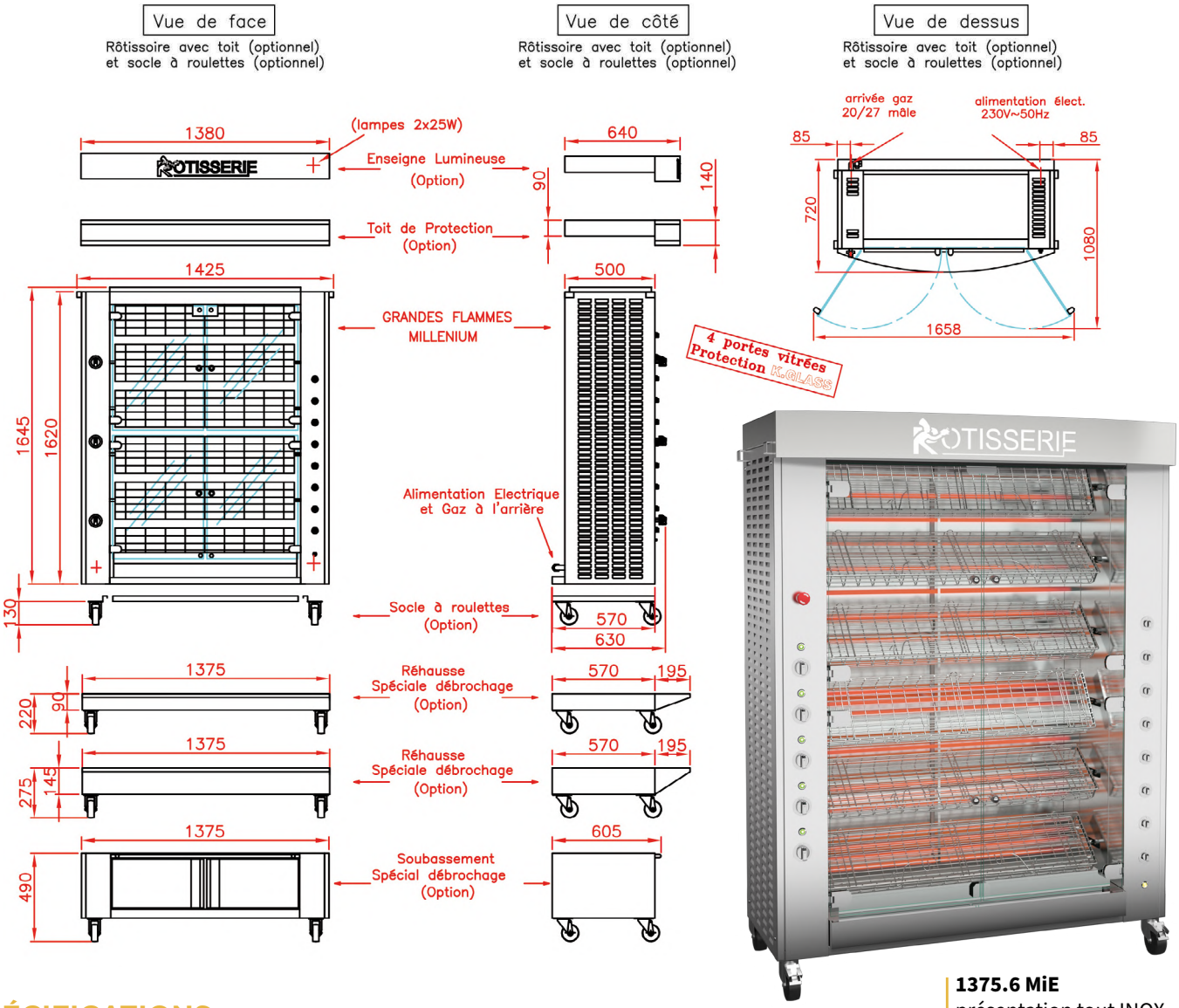
	BRC1375 Broche "crapaudine".		**GSV1375** Grille de stockage des viandes rôties.		**PID1375** Plateau inox pour débrochage.		**BRC1375** Broche panier.
	CUI1375 Broche CUISSANPIC Anti-coupures.		**CUI1375** Broche volailles.		**BS1375** Broche sabre pour jambon / dinde.		**BRRO1375** Broche rôties.
	BA1375 Broche agneau / cochon de lait.		**DEC** Décrocheur de broche.		**GCP1375** Grille de cuissons.		**FI1375** Système ficelle.

FINITIONS

Modèle standard en émail noir. Disponible dans un large choix de couleurs.
Choisissez une teinte pour votre Millenium

Pièces d'ornements en chrome ou laiton.

Grandes Flammes Millenium



1375.6 MiE
présentation tout INOX

SPÉCIFICATIONS

Modèle GAZ	
Capacité	30/36 volailles, 24/30 "crapaudine" *(selon grosseur de volaille)*
Puissance modèle gaz	45kW / 0,65kW, 230V 50Hz + terre
Raccordement gaz	20 / 27 male
Poids et dimensions	295kg ; (H: 1840 x L: 1425 x P: 720) sur socle
Poids emballé	315kg *(avec socle)*
Broches	6 broches
Consommation gaz	Gaz naturel : 4,77m³/h ; Propane : 3,48kg/h
Protection	Vitres K.GLASS *(Anti-brûlure et rayonnement)*
Garantie	1 an sur pièces *(vitrages exclus)*

Modèle ELECTRIQUE	
Puissance modèle élec.	34,73kW triphasé, 400V 50/60Hz + terre
Poids et dimensions	235kg ; (H: 1840 x L: 1425 x P: 720) sur socle
Poids emballé	285kg *(avec socle)*

REF	EMAIL LUXE	STANDARD	INOX LUXE	INOX
G	MLG	MSG	MiLG	MiG
E	MLE	MSE	MiLE	MiE

Révision : Décembre 2022

Rotisol S.A.S.
Zone industrielle La Trentaine, Avenue Gustave Eiffel - 77507 Chelles cedex – France
FRANCE : adv@rotisol.com – Tel : 01 64 21 80 00 / EXPORT : s.bennell@rotisol.com

Intertek Intertek Origine / Origin Europe CE