

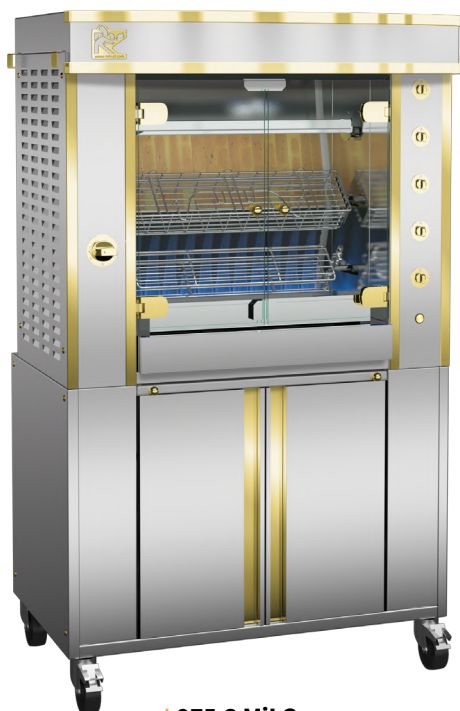


975.3 MLG
ÉMAIL + ferrures CHROME



975.3 MLG
ÉMAIL + ferrures LAITON

MILLENIUM
975.3



975.3 MiLG
INOX + ferrures LAITON



975.3 MiLG
INOX + ferrures CHROME

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**, célèbreront 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.

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 ENERGY

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



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'entraînement 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 cuisanpics.
- Montée sur socle à roulettes dont 2 à freins.

ATOUTS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.



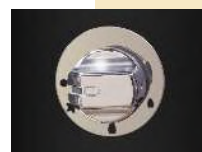
Brûleur inox avec filtre à air amovible (brevet Rotisol).



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



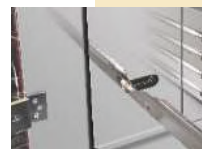
Vitrage K-glass anti-brûlure pour réduction des pertes calorifiques (*économie d'énergie*).



Commutateurs électriques et robinets de gaz chromés ou en laiton.



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



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



975.3 MSG
INOX + façade ÉMAILLÉE



ACCESSOIRES

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

	BRC975 Broche "crapaudine".		GSV975 Grille de stockage des viandes rôties.		PID975 Plateau inox pour débrogage.		BRC975 Broche panier.
	CUI975 Broche CUISSANPIC Anti-coupures.		CUI975 Broche volailles.		BS975 Broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO975 Broche rôties.
	BA975 Broche agneau / cochon de lait.		DEC Décroqueur de broche.		GCP975 Grille de cuissons.		F1975 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.



Vue de face

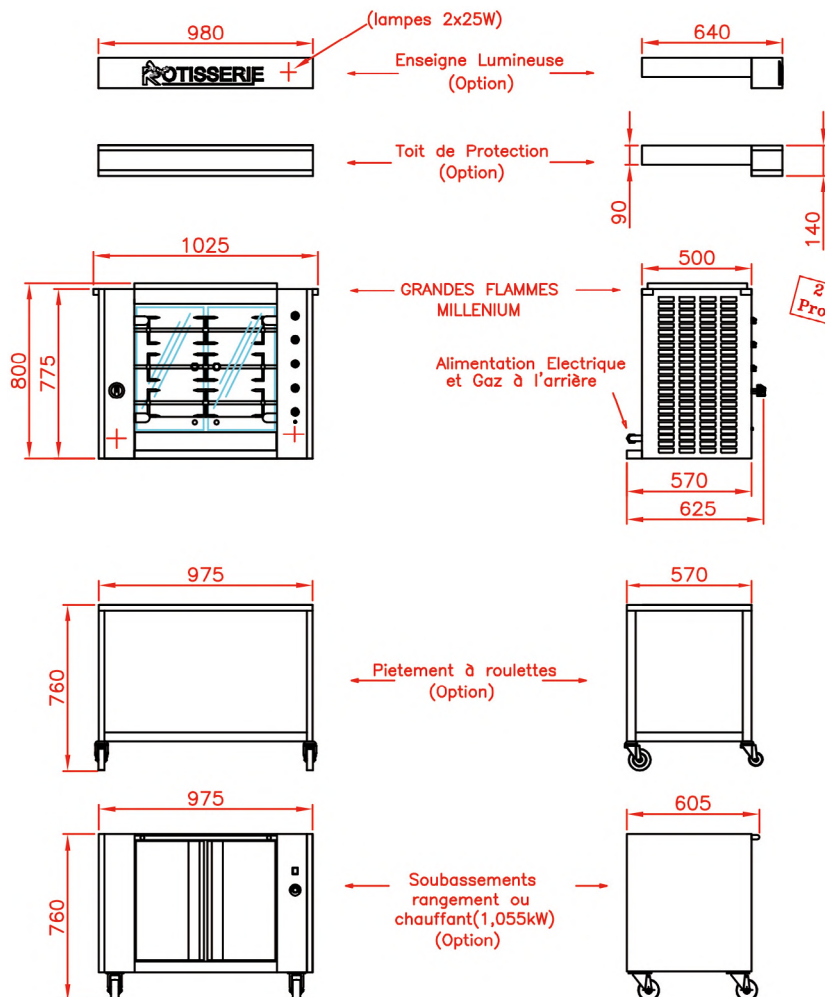
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de côté

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)

Vue de dessus

Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)



975.3 MiE
présentation tout INOX

SPÉCIFICATIONS

Modèle GAZ

Capacité	6/9 volailles (selon grosseur de volaille)
Puissance modèle gaz	10kW / 0,34kW, 230V 50Hz + terre
Raccordement gaz	20 / 27 male
Poids et dimensions	130kg ; (H: 1625 x L: 1025 x P: 720) avec soubassement
Poids emballé	240kg (avec soubassement)
Broches	3 broches
Consommation gaz	Gaz naturel : 1,06m³/h ; Propane : 0,78kg/h
Protection	Vitres K.GLASS (Anti-brûlure et rayonnement)
Garantie	1 an sur pièces (vitres exclus)

Modèle ELECTRIQUE

Puissance modèle élec.	8,34kW triphasé, 400V 50/60Hz + terre
Poids et dimensions	105kg ; (H: 1625 x L: 1025 x P: 720) avec soubassement
Poids emballé	225kg (avec soubassement)

REF	EMAIL LUXE	STANDARD	INOX LUXE	INOX
	MLG	MSG	MiLG	MiG
	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

