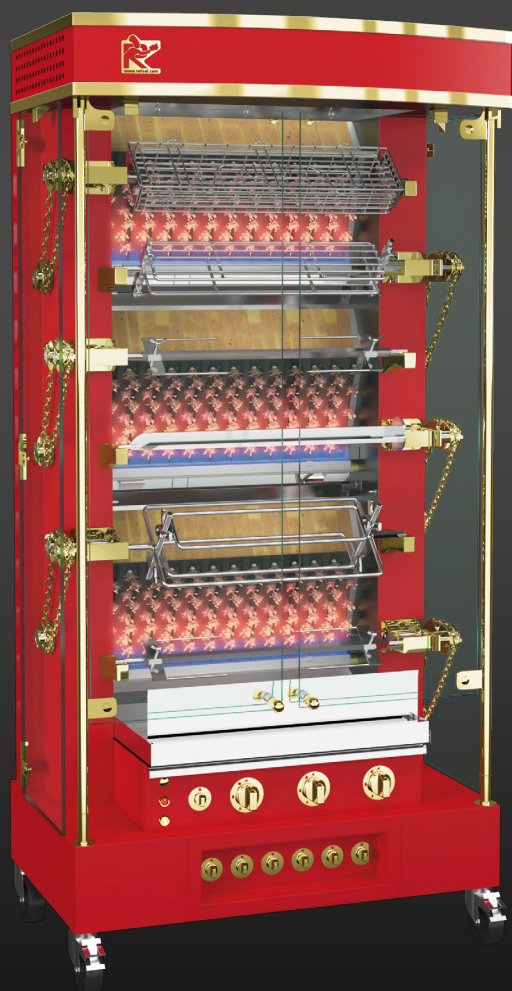
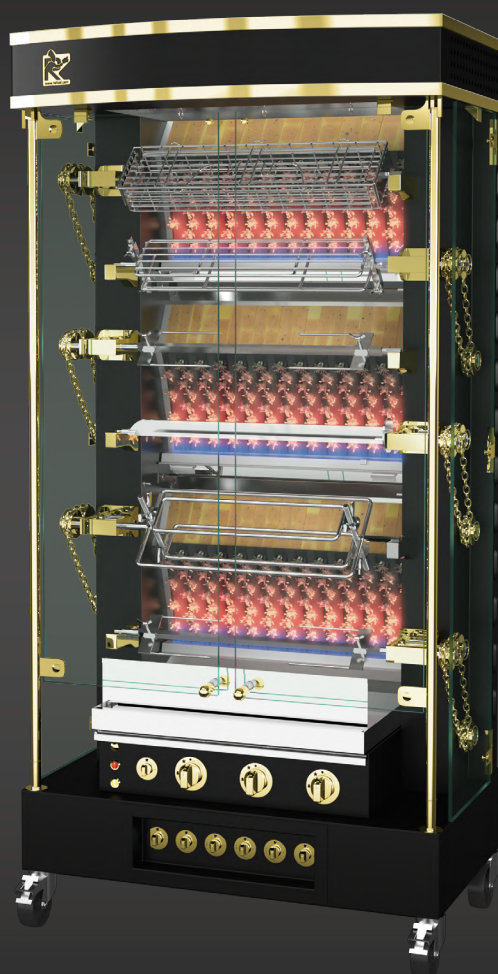


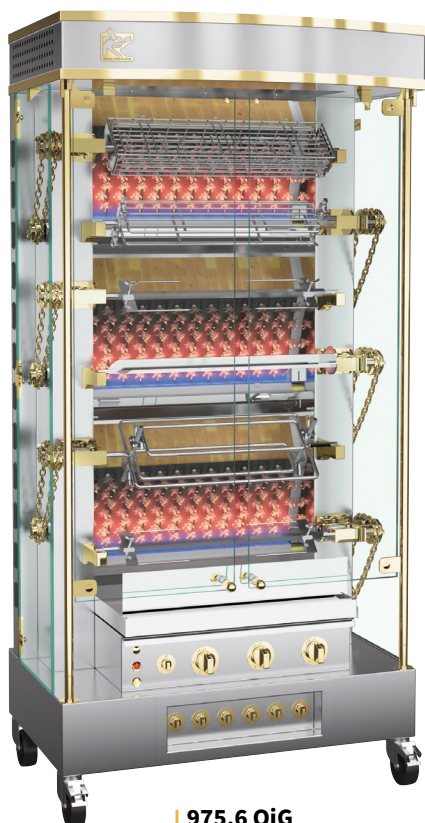


975.6 OLG
ÉMAIL + ferrures LAITON

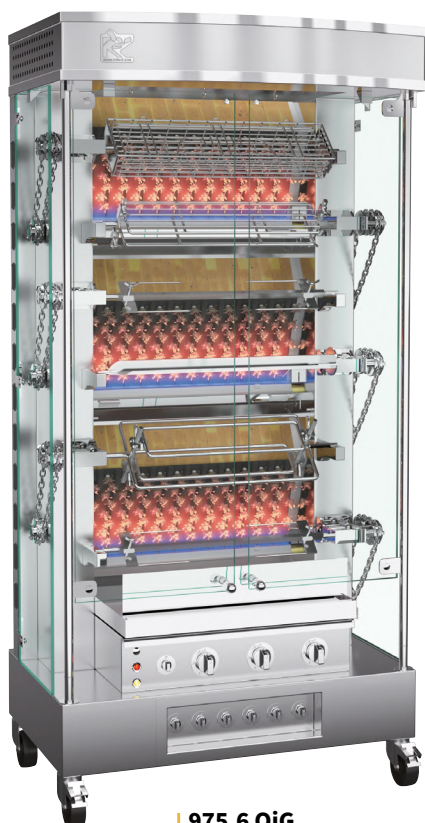


975.6 OLG
ÉMAIL + ferrures LAITON

OLYMPIA
975.6



975.6 OïG
INOX + ferrures LAITON



975.6 OïG
INOX + ferrures CHROME

DESIGN

Exclusivement réservé à une clientèle au service d'une gastronomie recherchée, la rôtissoire OLYMPIA à la vision panoramique, séduisante et performante, vous offre un équipement de luxe grâce à la signature d'un savoir-faire rustique caractérisé par une cinématique de chaînes apparentes et poulies massives. Disposée dans une salle transparente dont l'allure évoque un esprit de cuisine traditionnelle, la rôtissoire OLYMPIA composée d'émaux vitrifiés aux coloris élégants et de parements chromés ou en laiton massif, sublimerà vos cuissons spectaculaires.

PERFORMANCE

Pionnier depuis 1954 de la rôtisserie à la broche, la rôtissoire OLYMPIA est le fruit de l'innovation de nos équipes de recherche et développement, et la référence de tous les professionnels initiés. Les échangeurs thermiques de conception unique, constitués de plaques spécifiques en fonte associés aux briques réfractaires en terre de feu ainsi qu'aux brûleurs Gaz de fabrication ROTISOL, reste notre expertise exclusive.

HYGIÈNE ET FACILITÉ D'ENTRETIEN

La rôtissoire OLYMPIA offre une accessibilité totale de nettoyage grâce au panorama des larges vitres latérales et frontales à leur ouverture. Les protèges brûleurs ainsi que le plat de réception des jus amovibles facilitent son entretien intérieur. Une gamme de détergents vous est conseillée pour une maintenance durable (**MEGA-CLEAN**).

ÉCONOMIE GREEN ENERGIE

La rôtissoire OLYMPIA 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 OLYMPIA 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*).
- Brûleurs GAZ tout inox (*fabrication et brevet ROTISOL*).
- Vitrages thermiques K.Glass (*anti-brûlure et anti-rayonnement*).
- Toit de protection et système de cuisson verticale à la ficelle intégré.
- Moteur d'entraînement indépendant par broche.
- Chaines et poulies démontables.
- Arrêt des moteurs sécurisé dès l'ouverture des portes vitrées.
- Bacs à jus amovibles avec vanne de vidange.
- Rigole de récupération des éclaboussures évitant l'effet patinoire (*sécurité*).
- Éclairage puissant par lampes halogènes.
- Livrée avec broches cuisanpics.
- Montée sur socle à roulettes dont 2 à freins.

ATOUTS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.



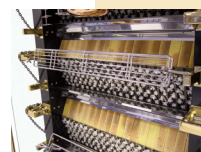
Aspect magnifique des Grandes Flammes grâce aux flammèches apparentes..



Poulies rustiques et chaînes d'entraînement démontables.



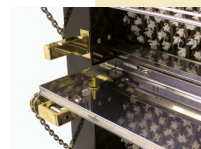
Système de cuisson à la ficelle intégré pour cuisson verticale.



Récupérateur de chaleur grâce aux briques réfractaires décoratives en terre de feu.



Commutateurs et robinetteries de réglages gaz en laiton massif.



Bac intermédiaire de cuisson pour séparation des cuissons et prévenir les risques de contaminations croisées.



975.6 OLE
ÉMAIL+ ferrures CHROME



ACCESSOIRES

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

	BRC9 Broche "crapaudine".		GSV9 Grille de stockage des viandes rôties.		PID9 Plateau inox pour débrogage.		BRC9 Broche panier.
	CUI9 Broche CUISSANPIC Anti-coupures.		CUI9 Broche volailles.		BS9 Broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO9 Broche rôties.
	BA9 Broche agneau / cochon de lait.		DEC Décrocheur de broche.		GCP9 Grille de cuissons.		F19 Système ficelle.

FINITIONS

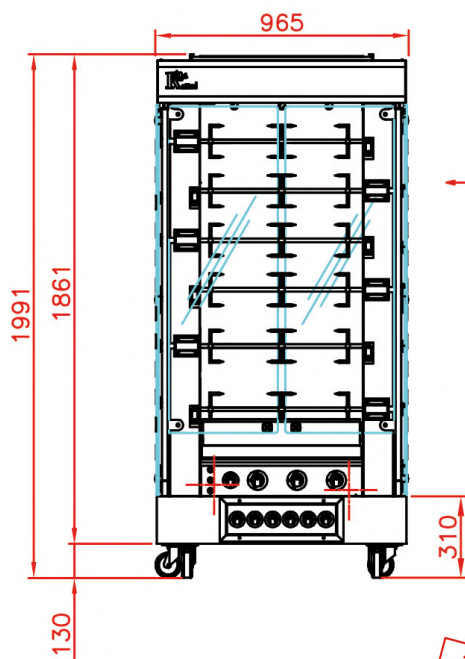
Modèle standard en émail noir. Disponible dans un large choix de couleurs. Choisissez une teinte pour votre Olympia

Pièces d'ornements en chrome ou laiton.



Vue de face

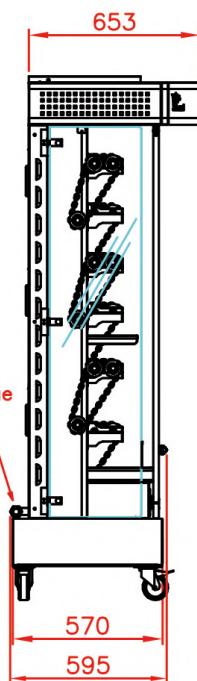
Rôtissoire avec toit (optionnel)
et socle à roulettes (optionnel)



4 portes vitrées
Protection K.G.LASS

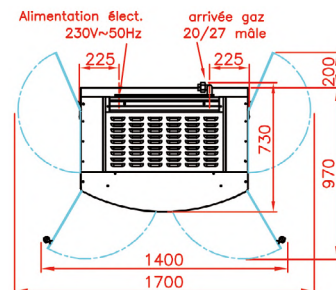
Vue de côté

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



Vue de dessus

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



975.6 OLE
EMAIL + ferrures LAITON

SPÉCIFICATIONS

Modèle GAZ		Modèle ÉLECTRIQUE	
Capacité	12/18 volailles (selon grosseur de volaille)	Puissance modèle élec.	26,5kW triphasé, 400V 50/60Hz + terre
Puissance modèle gaz	30kW / 0,59kW, 230V 50Hz + terre	Poids et dimensions	290kg ; (H: 1991 x L: 965 x P: 712) sur socle
Raccordement gaz	20 / 27 male	Poids emballé	341kg (avec socle)
Poids et dimensions	325kg ; (H: 1991 x L: 965 x P: 730) sur socle		
Poids emballé	376kg (avec socle)		
Broches	6 broches + système ficelle 3 crochets		
Consommation gaz	Gaz naturel : 3,18m³/h ; Propane : 2,33kg/h		
Protection	Vitres K.GLASS (Anti-brûlure et rayonnement)		
Garantie	1 an sur pièces (vitrages exclus)		

REF	EMAIL LUXE	INOX LUXE
	OLG	OiG
	OLE	OiE

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

