



### OLYMPIA

### 975.20LG/OiG

#### DESIGN

Exclusivement réservée à la restauration, la gamme «Olympia» offre un équipement de luxe, au service d'une gastronomie recherchée.

Séduisantes et performantes, elles symbolisent un savoir-faire rustique caractérisé par un équipement de chaînes apparentes et poulies massives évoquant un esprit de cuisine traditionnelle, dans un cadre composé d'émaux aux coloris élégants.

Utilisées par de nombreux chefs étoilés partout dans le monde, elles sont le centre d'attraction de nombreux restaurants et cuisines.

#### CARACTERISTIQUES

- Brûleurs brevetés Rotisol.
- 4 vitres K.Glass.
- Toit de protection de série.
- Bac à jus amovible avec vanne de vidange.
- Système de cuisson à la ficelle intégré.
- Eclairage par lampe halogène.

#### FINITIONS

Modèle standard en émail noir. Disponible dans un large choix de couleurs.



Pièces d'ornements en chrome ou laiton.



#### ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles. Videos des [accessoires](#) disponibles et du [système de cuisson à la ficelle](#).

<b>CU19</b> Broche CUISSANPICS anti-coupures.		<b>BP9</b> Broche volailles.		<b>BRC9</b> Broche panier.	
<b>BS9</b> Broche sabre pour jambon / dinde.		<b>BRRO9</b> Broche rôtis.		<b>BA9</b> Broche agneau / cochon de lait. Sur demande.	
<b>GCP9</b> Grille de cuisson travers de porc.		<b>GSV9</b> Grille de stockage des viandes rôties.		<b>PID9</b> Plateau inox pour débroschage.	

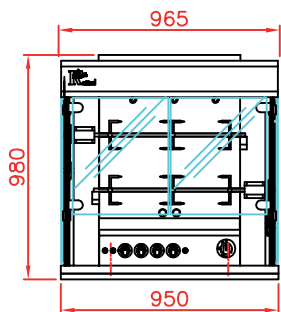


**975.20LG**

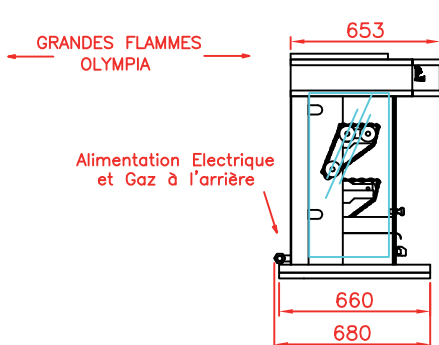
Finition émail noir et laiton



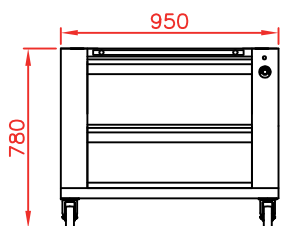
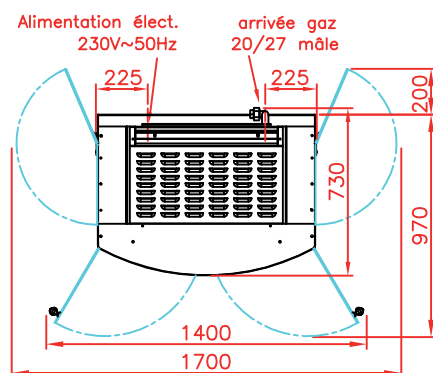
**Vue de face**  
Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



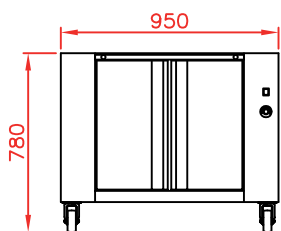
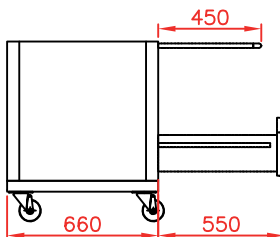
**Vue de côté**  
Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



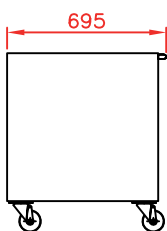
**Vue de dessus**  
Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



Soubassements  
à tiroirs  
chauffant(1,055kW)  
(Option)



Soubassements  
à portes, rangement ou  
chauffant(1,055kW)  
(Option)



**975.20iG**

Finition inox



## SPECIFICATIONS

<b>Puissance gaz</b>	10 kW
<b>Consommation gaz</b>	Gaz naturel : 1,06 m <sup>3</sup> /h ; Propane : 0,78 kg/h
<b>Raccordement au gaz</b>	20/27 mâle
<b>Electricité</b>	230 V 50/60 Hz + terre 0,37 kW
<b>Capacité</b>	4/6 volailles (en fonction de la taille)
<b>Garantie</b>	1 an sur pièces (vitrage exclus)
<b>Evacuation des gaz brûlés</b>	Par hotte d'aspiration
<b>Dégagement</b>	39 cm de chaque côté, 22 cm à l'arrière
<b>Poids</b>	140 kg sans emballage

**Révision : Juin 2014**

**DISTRIBUTEUR / REVENDEUR**

**Rotisol S.A.S.**

Zone industrielle La Trentaine, Avenue Gustave Eiffel

77507 Chelles cedex - FRANCE

FRANCE :- [adv@rotisol.com](mailto:adv@rotisol.com) - Tel : 01 64 21 80 00

EXPORT :- [s.bennell@rotisol.com](mailto:s.bennell@rotisol.com)