



Olympia

1375.40LG/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.
- Système de cuisson à la ficelle intégré.
- Moteur indépendant pour chaque broche.
- Bac à jus amovible avec vanne de vidange.
- Eclairage par lampe halogène.
- Livrée avec 4 broches Cuissanpics (CUI13).
- Montée sur socle à roulettes.



1375.40LG
Finition émail noir et laiton



DETAILS 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.

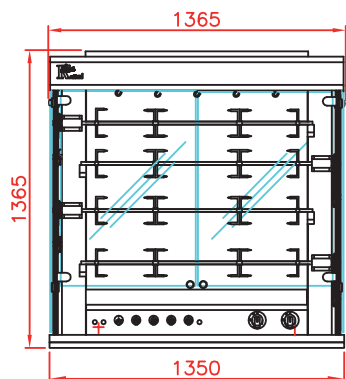
ACCESSOIRES

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

CUI13 Broche CUISSANPIC anti-coupures.		BP13 Broche volailles.		BRC13 Broche panier.	
BS13 Broche sabre pour jambon / dinde.		BRRO13 Broche rôtis.		BA13 Broche agneau / cochon de lait.	
GCP13 Grille de cuisson travers de porc.		GSV13 grille de stockage des viandes rôties.		PID13 Plateau inox pour débroschage.	

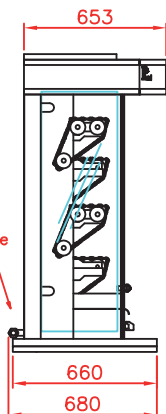
Vue de face

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)



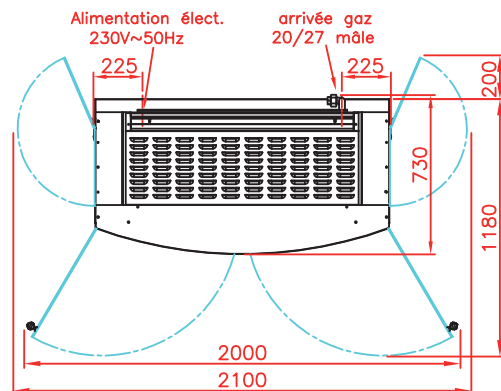
Vue de côté

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)



Vue de dessus

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)

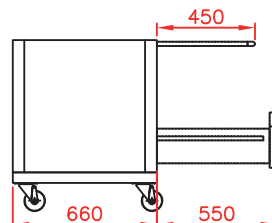


GRANDES FLAMMES
OLYMPIA

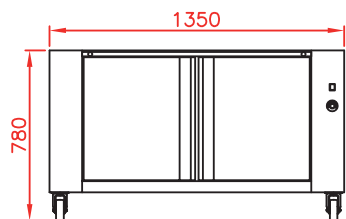
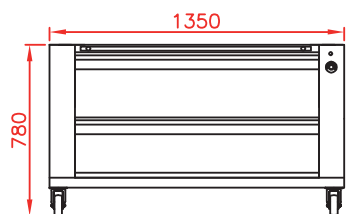
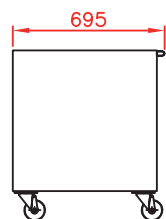
Alimentation Electrique
et Gaz à l'arrière

4 portes vitrées
Protection K.G.LASS

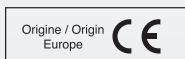
Soubassements
à tiroirs
chauffant (2,055kW)
(Option)



Soubassements
à portes, rangement ou
chauffant (2,055kW)
(Option)



1375.40iG
Finition inox



Révision :
Janvier 2019

SPECIFICATIONS

Capacité	20/24 volailles
Puissance gaz	30 kW
Consommation gaz	Gaz naturel : 3,18 m ³ /h ; Propane : 2;32 kg/h
Electricité	230 V 50/60 Hz + terre 0,62 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	320 kg ; 2145 x 1365 x 730 mm
Dégagement	39 cm de chaque côté, 22 cm à l'arrière
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclus)



DISTRIBUTEUR / REVENDEUR

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