



### Olympia

1375.60LG/OiG

#### DESIGN

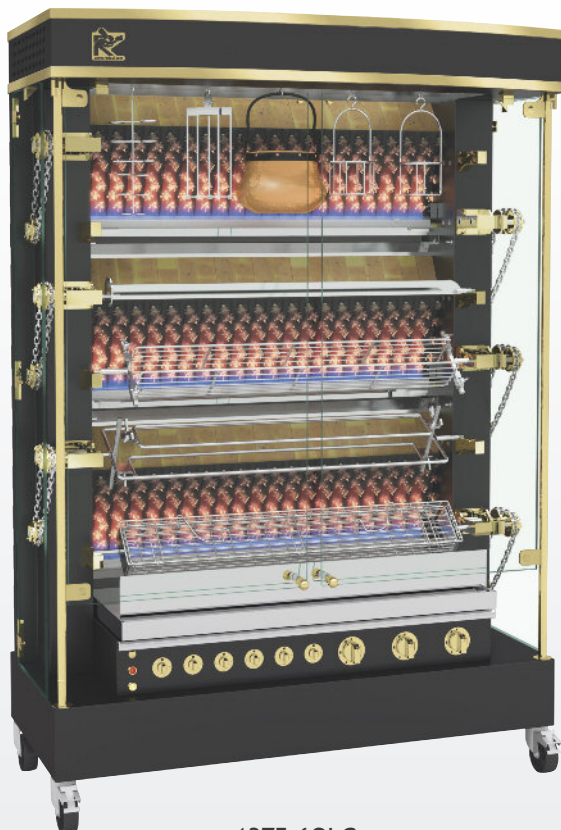
Exclusivement réservée à la restauration, la gamme «Olympia» offre un équipement de luxe, au service d'une gastronomie recherchée.

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 6 broches Cuissanpics (CUI13).
- Montée sur socle à roulettes.



1375.60LG  
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.

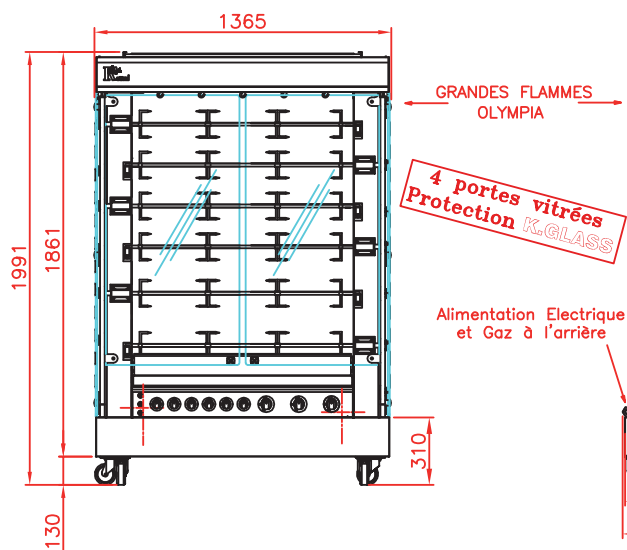
#### ACCESSOIRES

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

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

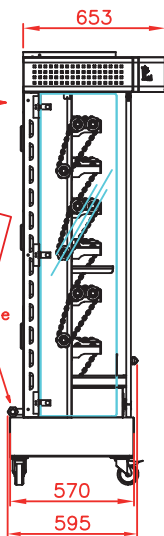
### Vue de face

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



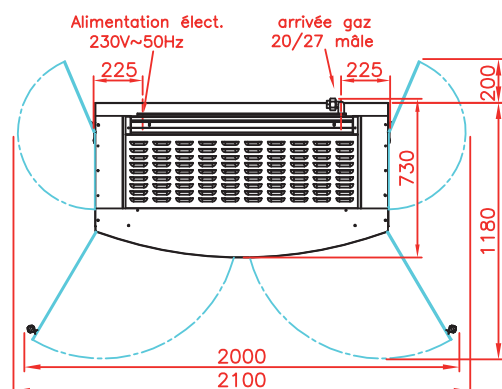
### Vue de côté

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)

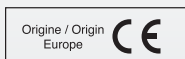


### Vue de dessus

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



1375.60iG  
Finition inox



Révision :  
Janvier 2019

## SPECIFICATIONS

Capacité	30/36 volailles
Puissance gaz	45 kW
Consommation gaz	Gaz naturel : 4,77 m <sup>3</sup> /h ; Propane : 3,48 kg/h
Electricité	230 V 50/60 Hz + terre 0,74 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	415 kg ; 1991 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](mailto:adv@rotisol.com) - Tel : 01 64 21 80 00

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