



Olympia

1375.40LE/OiE

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

- Résistances électriques blindées renforcées.
- 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.



1375.40LE
Finition émail noir et laiton










DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

	Bouton d'arrêt d'urgence type «coup de poing» facilement accessible.		Poulies rustiques et chaînes d'entraînement démontables.		Système de cuisson à la ficelle intégré pour cuisson verticale.
	Résistances électriques blindées renforcées.		Commutateurs électriques en laiton massif.		Bac intermédiaire de cuisson pour séparation des cuissons et prévenir les risques de contaminations croisées.

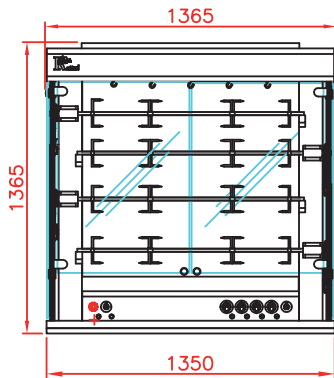
ACCESSOIRES

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.	

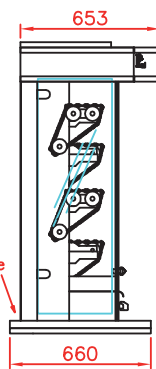
Vue de face

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)



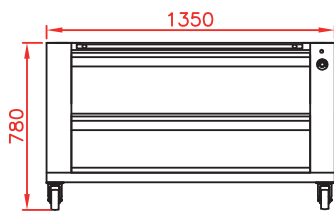
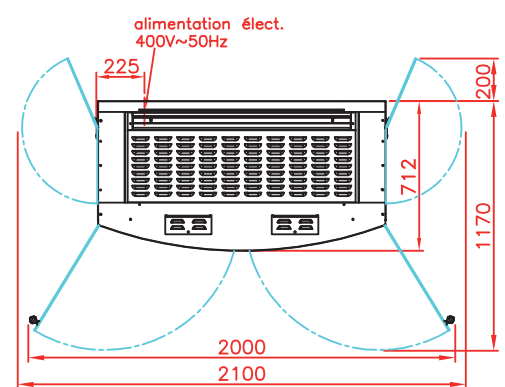
Vue de côté

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)

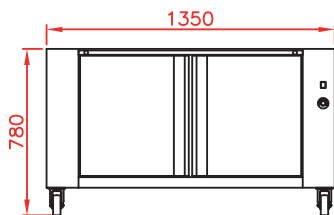
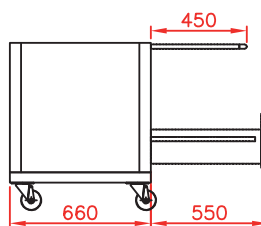


Vue de dessus

Rôtissoire avec toit
et socle à roulettes (optionnel)



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



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



1375.40iE
Finition inox



Révision :
Octobre 2020

SPECIFICATIONS

Capacité	20/24 volailles
Electricité	400 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	25,8 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	320 kg ; 2145 x 1365 x 712 mm
Dégagement	39 cm de chaque côté, 22 cm à l'arrière
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclu)



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