

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Olympia

975.20LG - VERSION GAZ



Spectacle & Cuisson Tradition - Une mise en scène majestueuse du feu pour capter le regard des clients et valoriser l'authenticité de vos préparations.



Chaînes Apparentes - Un système mécanique emblématique à poulies pour une fiabilité maximale et une signature visuelle d'exception.



Verre K.Glass - Des vitres thermiques sécurisées qui retiennent la chaleur, réduisent la consommation et évitent les brûlures.



Personnalisation sur Mesure - Un large choix de teintes RAL et de finitions nobles pour intégrer l'appareil à l'identité de votre établissement.



Matériaux Nobles & Durabilité - Une conception robuste en inox, laiton et fonte émaillée pensée pour résister à une utilisation intensive.

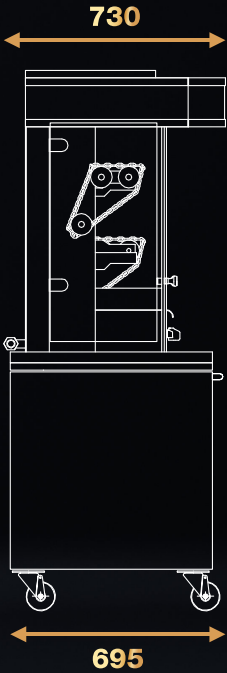


Polyvalence des Cuissons - Une compatibilité étendue avec de nombreux accessoires pour diversifier votre offre et varier vos créations.

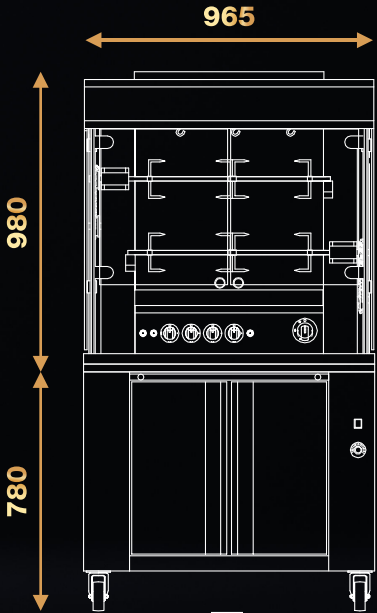


Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

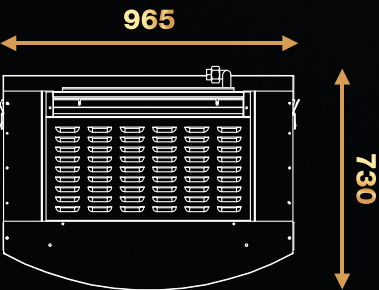
Notre service après-vente est basé en France
avec un stock complet de pièces détachées
pour vous garantir une réactivité maximale et
un dépannage rapide.



Côté



Face



Dessus

CARACTÉRISTIQUES

Nombre de broches	4 broches
Capacité	4/6 volailles
Dimensions	Longueur 965 x Profondeur 730 x Hauteur 1760 mm
Poids	Avec soubassement: 190 Kgs - Sans soubassement: 140 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures laiton ou inox
Alimentation électrique	230 V 50 Hz - 1 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	0.35 kW (3 moteurs de 40 W + 4 de ventilateurs 20 W + 1 lampes de 150 W)
Puissance Gaz	10 kW
Débit volumique Gaz naturel	1.06 m³/h
Débit volumique Gaz propane	0.78 kg/h
Options accessoires	Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Allume-torche, Grilles et plateau, Broche avec pics, etc..