

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Olympia

975.60LE - VERSION ÉLECTRIQUE



Spectacle & Cuisson - Une mise en scène attrayante de la rotation pour capter le regard des clients et garantir une dorure parfaitement uniforme.

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.

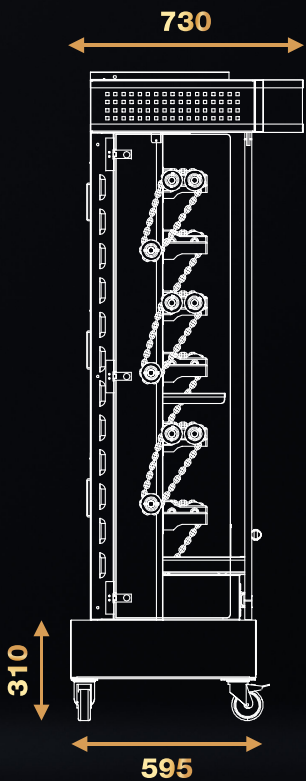
Matériaux Nobles & Durabilité - Une conception robuste en inox, laiton et fonte émaillée pensée pour résister à une utilisation intensive.

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

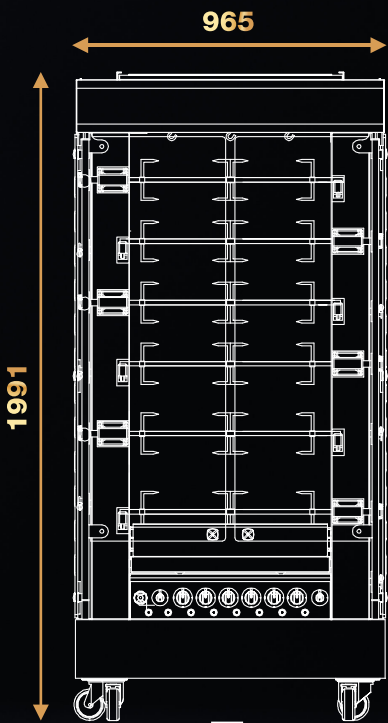


Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

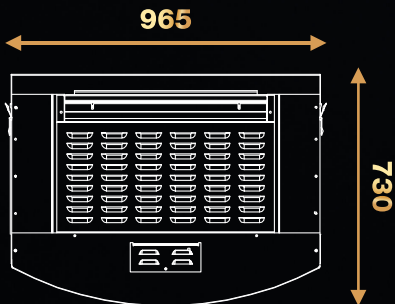
Notre service après-vente est basé en France
avec un stock complet de pièces détachées
pour vous garantir une réactivité maximale et
un dépannage rapide.



Côté



Face



Dessus

CARACTÉRISTIQUES

Nombre de broches	6 broches
Capacité	12/18 volailles
Dimensions	Longueur 1365 x Profondeur 712 x Hauteur 2140 mm
Poids	341 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures laiton ou inox
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	26.5 kW (13 résistances de 2 kW + 7 moteurs de 40 W + 1 lampes de 150 W)
Options accessoires	Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Grilles et plateau, Broche avec pics, etc..