



Rotisol
CATALOGUE GÉNÉRAL

SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
EST **1954** FRA
HERITAGE • TRADITION

L'innovation Au Service De La Perfection Culinaire

Sommaire

Summary

JUSQU'À **40%**

D'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE

UP TO SAVING
ON ENERGY



Formation **Léon Labroche**
Training

4-5

ROTISSERIES ROTISSERIES

■ Grandes Flammes	6-17
Millenium <i>Millenium - GrandFlame</i>	6-11
Olympia <i>Olympia - MasterFlame</i>	12-15
Options <i>Options</i>	16-18
Accessoires <i>Accessories</i>	19-20
Système ficelle <i>Vertical spit system</i>	20-21
■ Performances <i>Performances - Flamboyant</i>	22-26
Options <i>Options</i>	27
Accessoires <i>Accessories</i>	28
Système ficelle <i>Vertical spit system</i>	29
■ Spécial Marché <i>Special Marché - FauxFlame</i>	30-35
Options <i>Options</i>	34
Accessoires <i>Accessories</i>	35
■ Brasília <i>Brasília</i>	36-37
■ Rôtissoires à balancelles <i>Baskets rotisseries</i>	38-55
Roti-Roaster <i>Roti-Roaster</i>	38-43
Star-Clean <i>Star-Clean</i>	44-47
Combinés SC/RR <i>SC/RR combined</i>	48
Options <i>Options</i>	49-50
Accessoires <i>Accessories</i>	51
Master-Clean <i>Master-Clean</i>	52-57
Options <i>Options</i>	56
Platine «Touch» <i>«Touch» control</i>	57
Combinés SC/RR <i>SC/RR combined</i>	58-59

CUISSON COOKING

■ Fours à sole à pizzas <i>Pizzas ground ovens</i>	60-64
Fours électrique <i>Electric ovens</i>	61
Fours gaz <i>Gas ovens</i>	62
Options <i>Options</i>	63
Accessoires <i>Accessories</i>	64
■ Fours Mixtes Multifonctionnels <i>Multifunctional mixed ovens</i>	65-75
Vesuv	65-66
Combi	67-71
Convection	72-75

• Les photos, descriptifs techniques, caractéristiques ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne constituent nullement des documents contractuels.

• Les capacités sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la taille et du poids des volailles.

• Toutes les dimensions sont hors-tout (poignées incluses).

• Toujours soucieuse d'améliorer la qualité de ses produits, la société Rotisol se réserve le droit d'en modifier sans préavis la forme, la couleur, les composants, les caractéristiques.

• The photos, technical descriptive, characteristics are given for information only and do not constitute at all contractual document.

• Capacities are given for information only and may vary due to size and weight of poultry.

• All dimensions are including handles etc...

• Always concerned to improve the quality of its products, Rotisol reserves the right to modify without previous notice, the colour, the components, the characteristics.



VITRINES DISPLAYS

■ Vitrines - Principe de fonctionnement <i>Displays - Principle</i>	76-77
Vitrines Panorama et Evolution <i>Panorama and Evolution displays</i>	78-79
■ VITRINES "Essentiel" " <i>Essentiel</i> " <small>DISPLAYS</small>	80-95
Vitrines droites chaudes, maintien <i>Hot straight display cabinets</i>	80-82
Vitrines droites chaudes poêlon, maintien/cuisson <i>Hot straight display cabinets - maintaining/cooking</i>	83-85
Ilot central ouvert, maintien chaud <i>Open central island, hot maintaining</i>	86
Vitrines droites froides <i>Cold straight display cabinets</i>	87-90
Vitrines droites froid et chaud <i>Cold and hot open straight display cabinets</i>	91
Vitrines VISIO <i>VISIO displays</i>	92-93
Meubles droits neutres <i>Neutral straight display cabinets</i>	94-95
■ VITRINES "Evolution" " <i>Evolution</i> " <small>DISPLAYS</small>	96-105
Vitrines droites 0° chaudes, maintien <i>Straight display cabinets 0°, hot maintaining</i>	94
Meubles droits 0° chauds, granit chauffant <i>Straight cabinets 0°, heated granite</i>	97-98
Vitrines droites froides 0° <i>Cold straight display cabinets 0°</i>	99
Meubles droits froids 0° <i>Cold straight cabinets 0°</i>	100-101
Meubles droits neutres 0° <i>Neutral straight cabinets 0°</i>	102-103
Vitrines droites 0° chaudes, maintien/cuisson <i>Straight display cabinets 0°, maintaining/cooking</i>	104
Vitrines 0° multi-niveaux chauds <i>Multi-levels hot display cabinets 0°</i>	105
Vitrines chaudes de présentation "Spécial-Marché" " <i>Spécial-marché</i> " hot maintaining display cabinet	106
Modules à encastrer ou à poser chauds ou froids <i>Hot or cold drop'in or table top</i>	107-108
Modules à poser chauds ou neutres <i>Hot or neutral table top</i>	109-110
■ Options <i>Options</i>	111
■ Accessoires <i>Accessories</i>	112
■ Bacs Gastronorme GEE norms containers - <i>Gastro tray</i>	113-114

ENVIRONNEMENT ENVIRONMENT

■ Hottes <i>Hoods</i>	115
■ Préparation de Pizzas <i>Preparation of Pizzas</i>	116
■ Cellules de refroidissement <i>Blast chiller</i>	117
■ Meubles Arrières Neutres <i>Rear neutral cabinet</i>	118
■ Matériels sur mesure <i>Custom hardware</i>	119
■ Rack à broches <i>Spit racks</i>	120
■ Préparation et nettoyage <i>Preparing and cleaning</i>	120-121
■ Meuble rangement gaz <i>Gas storage equipment</i>	122
■ Flexibles et raccords <i>Flexibles and connections</i>	122
■ Equipement vestimentaire <i>Clothing equipment</i>	123
■ Epices <i>Spices</i>	123
■ Produits nettoyants <i>Cleaners</i>	123
■ Recettes <i>Recipes</i>	123
■ Partenariat et Couleurs <i>Partnership and Colors</i>	124-125
■ Procédures de réception <i>Receiving goods</i>	126-127
■ Conditions Générales de Vente <i>Terms and conditions</i>	128-129
■ Showroom	130





MAITRISE DE LA PRESENTATION

LEON LABROCHE, MASTERY OF PRESENTATION

A travers les formations Léon Labroche, ROTISOL propose, grâce à son expertise du métier, de former :

- aux dernières techniques de cuisson,
- aux techniques de présentation, conservation et mises en valeur des aliments,
- aux contraintes de l'hygiène et
- aux notions d'argumentation commerciale.

Les moyens pédagogiques mis en oeuvre sont les suivants :

- une partie théorique à l'aide de support de cours aura lieu dans une salle de réunion où nous étudierons avec nos stagiaires les divers sujets abordés lors de la formation.
- Une partie pratique devra se dérouler sur le lieu de travail hors situation de production afin de mettre en application la partie théorique et élaborer les recettes.

Notre formation peut se dérouler soit :

- dans notre école de rôtisserie
- sur le site du client
- ou, pour mieux optimiser l'ouverture du concept rôtisserie, en partie en école et sur le site du client.

Nous venons en aide aux débutants, à ceux ayant déjà une expérience ou à des cuisiniers de métier souhaitant ouvrir leur concept dans les meilleures conditions possibles.

Centre de formation agréé, l'école de rôtisserie Léon Labroche a déjà accueilli plus de 800 stagiaires, dans ses locaux ou directement sur site.

Through the training at Léon Labroche, ROTISOL offers, its expertise in following :

- *The latest cooking techniques*
- *Food presentation, conservation and promotion techniques*
- *Health and safety requirements*
- *Commercial advice.*

The teaching resources used are:

- *Theoretical, taking place in a meeting room where we will explore various topics with our students and discuss course materials used during training.*
- *Practical, taking place at either the school or at customers premises, outside of serving hours so as to implement and develop the theoretical.*

Our training can take place either:

- *At our Rotisserie school*
- *On the customer's premises*
- *Or, to optimize the opening of rotisserie concept, partly at the school and at the customer's premises.*

From beginners to those who already have experience or trained chefs wishing to successfully open their new concept.

An approved training centre, Leon La Broche rotisserie school has already trained over 800 trainees at the school or on customer's premises.



Léon Labroche

INFORMATIONS - SOUSCRIPTIONS

www.rotisol.com

Tél : 01.64.21.80.00 - Fax : 01.64.26.16.85

ROTISOL - LEON LABROCHE - ZI LA TRENTAINE - 77500 CHELLES



Conditions générales de ventes

DEDITS OU ABANDON

Pour toute annulation faite par l'acheteur entre 15 jours et 5 jours avant le début de la formation, un dédit de 30% du cout total sera facturé à l'établissement.

Dans le cas ou l'annulation se fait moins de 5 jours avant le début du stage, l'intégralité du coût de la formation sera dû.

ABSENCE

En cas d'absence du client, ou d'abandon au cours de la formation, celle-ci reste facturable en totalité à l'acheteur. Dans ce cas de figure, la facture ne vaudra pas convention de formation.

DOCUMENTS

Tous les programmes, cours, modules qui sont remis au client au cours de la formation restent la propriété de ROTISOL. Leur reproduction et exploitation sont formellement interdites.

TARIFS REGLEMENT ET FACTURATION

Tous nos devis sont établis en fonctions des besoins de nos clients allant de 1 jour à 3 jours de stages.

Le prix de la formation inclus le repas du déjeuner ainsi que l'ensemble des documents remis aux clients lors de la formation pratique.

Le règlement de la formation doit être effectué obligatoirement avant le début de celle-ci. Les factures sont payables par chèque à l'ordre de ROTISOL ou par virement bancaire.

Dans le cas ou le règlement est effectué par la société, au terme de la formation, vous recevrez une facture valant convention de formation simplifiée.

Une attestation de stage vous sera alors délivrée.

VALIDATION D'INSCRIPTION

Les inscriptions se font soit par mail, soit par fax, soit par courrier après acceptation du devis établi précédemment en fonction des besoins et demandes du client avec un bon pour accord daté, signé et tamponné.

Une date est alors fixée d'un commun accord entre l'élève et le formateur. Pour toute validité d'inscription, l'ensemble du document (recto- verso doit être dûment rempli) afin que la formation au module demandé soit réalisable.

ATTESTATION

Je soussigné (nom+ prénom)..... reconnais avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et en accepte les termes.

Fait à..... le.....

Bulletin d'Inscription

Entreprise / Particulier

Enseigne Commerciale

Raison sociale

Personne à contacter

Adresse

Téléphone

E-mail

Participant 1

Nom

Prénom

Téléphone

E-mail

Formation

Durée

Fonction

Coût HT

Contact

Date

Lieu

Participant 2

Nom

Prénom

Téléphone

E-mail

Nos tarifs inclus les différents modules, documentations remises aux élèves au cours de la formation, ainsi que le repas du midi.

Signature + Cachet

GRANDES FLAMMES **MILLENIUM**

L'élégance et la performance
de la rôtissoire professionnelle





Grandes Flammes Millenium

Gamme 1675 / 1375 / 975

Range 1675 / 1375 / 975

Luxe

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Un design moderne et raffiné pour un rôtissage rapide et soignée !
A modern and refined design for fast and efficient roasting !

Carrosserie émail noir + ferrures laiton ou inox. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Body in black enamel with brass or stainless steel trim. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.5MLG
 + 975BANL
 + 975SCL
 Version gaz

	● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
	38,4 kW tri	1 725 x 625 x 1 645	350 kg	1675.8MLE
	51 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MLG
	33,2 kW tri	1 425 x 625 x 1 645	300 kg	1375.8MLE
	45 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MLG
	23,8 kW tri	1 425 x 625 x 1 160	190 kg	1375.5MLE
	30 / 0,6 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MLG
	12,8 kW tri	1 425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MLE
	15 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MLG
	21,5 kW tri	1 025 x 625 x 1 645	195 kg	975.8MLE
	30 / 0,49 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MLG
	15,4 kW tri	1 025 x 625 x 1 160	140 kg	975.5MLE
	20 / 0,4 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MLG
	8,3 kW tri	1 025 x 625 x 800	70 kg	975.2MLE
	10 / 0,34 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 6/9		975.2MLG

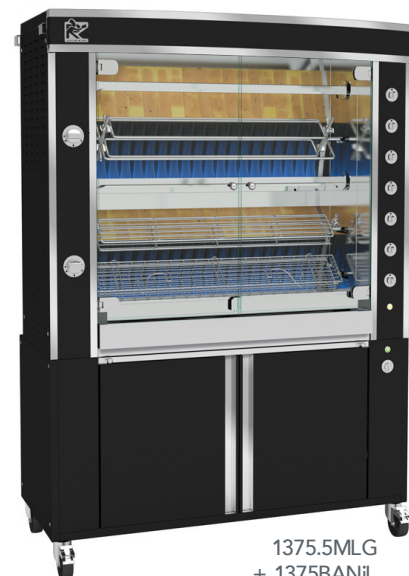
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Luxe.

Deluxe Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.

Autres couleurs disponibles en option :



1375.8MLG
 + 1375BANL
 + 1375SR



1375.5MLG
 + 1375BANL
 + 1375SRL

Carrosserie Inox + façade email noir. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Eclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Front panels in black enamel with body in stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.2MSG
+ 975BANE
+ 975SRS
Version gaz

Autres couleurs disponibles en option :



	• Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Standard. <i>Standard Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.</i>	38,4 kW tri	1 725 x 625 x 1 645	350 kg	1675.8MSE
	51 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MSG
	33,2 kW tri	1 425 x 625 x 1 645	300 kg	1375.8MSE
	45 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MSG
	23,8 kW tri	1 425 x 625 x 1 160	190 kg	1375.5MSE
	30 / 0,6 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MSG
	12,8 kW tri	1 425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MSE
	15 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MSG
	21,5 kW tri	1 025 x 625 x 1 645	195 kg	975.8MSE
	30 / 0,49 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MSG
15,4 kW tri	1 025 x 625 x 1 160	140 kg	975.5MSE	
20 / 0,4 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MSG	
8,3 kW tri	1 025 x 625 x 800	70 kg	975.2MSE	
10 / 0,34 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 6/9		975.2MSG	



1675.8MSG
+ 1675BANRi
+ 1675DEBSHORT



975.8MSG
+ 975BANRE
+ 975SR
+ COUL2

Grandes Flammes Millenium

Gamme 1675 / 1375 / 975

Range 1675 / 1375 / 975

Inox Luxe - Inox

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Carrosserie Inox ou Inox luxe + ferrures laiton ou Inox. Rôtisserie équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuissonpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 21) et bac intermédiaire.

Body in all stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options and accessories p16 to 21) and a middle drip pan.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)		Poids Weight	Réf.	
		Inox	Inox luxe			
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Inox ou Inox luxe. <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.</i>	38,4 kW tri	1725 x 625 x 1645	350 kg	1675.8MiE	1675.8MiLE	
	51 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MiG	1675.8MiLG	
	33,2 kW tri	1425 x 625 x 1645	300 kg	1375.8MiE	1375.8MiLE	
	45 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MiG	1375.8MiLG	
	23,8 kW tri	1425 x 625 x 1160	190 kg	1375.5MiE	1375.5MiLE	
	30 / 0,6 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MiG	1375.5MiLG	
	12,8 kW tri	1425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MiE	1375.2MiLE	
	15 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MiG	1375.2MiLG	
	21,5 kW tri	1025 x 625 x 1645	195 kg	975.8MiE	975.8MiLE	
	30 / 0,49 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MiG	975.8MiLG	
15,4 kW tri	1025 x 625 x 1160	140 kg	975.5MiE	975.5MiLE		
20 / 0,4 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MiG	975.5MiLG		
8,3 kW tri	1025 x 625 x 800	70 kg	975.2MiE	975.2MiLE		
10 / 0,34 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 6/9		975.2MiG	975.2MiLG		

Inox Luxe Laiton



1375.8MiLG
+ 1375BANiL
+ 1375DEBSHORT



Autres couleurs disponibles en option :



Inox Luxe Laiton



975.5MiLG
+ 975BANiL
+ 975SRL
Version gaz

Inox Luxe Chrome



1375.5MiLG
+ 1375BANiL
+ 1375PR

Grandes Flammes Millenium

Alternative / Crapaudine Luxe - Standard - Inox Luxe - Inox

Gamme 1375

Electrique - Gaz

Range 1375

Electric - Gas

Rôtissoire équipée du système d'entraînement moteur "mixte" continu et alternatif, réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Eclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpicks (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 21).

Rotisserie equipped with a system of engaging ROTARY / ALTERNATIVE motor, with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with spatchcock spits (ref. BCR..., see options and accessories p16 to 21).

	● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Luxe. <i>Deluxe Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾	345 kg	1375.6MALE 1375.6MALG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Standard. <i>Standard Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾	345 kg	1375.6MASE 1375.6MASG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox. <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾	345 kg	1375.6MAiE 1375.6MAiG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox Luxe <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾	345 kg	1375.6MAiLE 1375.6MAiLG

Inox



1375.5MiG
+ 1375BANRi
+ 1375SRS
Version gaz

Autres couleurs disponibles en option :



Luxe Laiton

Version crapaudine

Standard



1375.6MALG
+ 1375BANL
+ 1375SR



1375.6MASG
+ 1375BANRE
+ 1375SR

(1) Capacité pour cuisson continue. *Capacity continuous cooking*
(2) Capacité pour cuisson alternative. *Capacity in spatchcock cooking*

GRANDES FLAMMES
OLYMPIA

La tradition du feu, l'élégance du geste





Grandes Flammes Olympia

Gamme 1375 / 975

Range 1375 / 975

Luxe

Electrique - Gaz

Electric - Gas

**Un équipement de luxe au service d'une gastronomie recherchée !
Luxury equipment at the service of sought after gastronomy !**

Carrosserie émail noir + ferrures laiton ou Inox. Rôtissoire rustique à chaînes avec 1 système ficelle intégré. Vitres de protection K.GLASS avec arrêt des broches à l'ouverture (normes de sécurité pour entraînement des moteurs à chaînes). Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Toit inclus. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 21) et bac intermédiaire.

Body in black enamel with brass or stainless steel trim. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. KGLASS glass protection doors with stopping of spits when opened. (safety standard for chain driven motors). Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Roof include. Delivered with prongless spits (Ref. CUI..., see options and accessories p16 to 21) and a middle drip pan.



975.4OLE
Version électrique

	• Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
	37 kW tri	1 365 x 715 x 1 991	415 kg	1375.6OLE*
	45 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1375.6OLG*
	25,8 kW tri	1 365 x 715 x 1 360	250 kg	1375.4OLE
	30 / 0,67 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1375.4OLG
Rôtissoires Olympia Luxe. <i>Deluxe Olympia rotisseries.</i>	26,5 kW tri	965 x 715 x 1 991	325 kg	975.6OLE*
	30 / 0,57 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 12/18		975.6OLG*
	18,5 kW tri	965 x 715 x 1 360	200 kg	975.4OLE
	20 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 8/12		975.4OLG
	10,4 kW tri	965 x 715 x 980	140 kg	975.2OLE
	10 / 0,37 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6		975.2OLG



1375.4OLG
Version gaz



1375.6OLG
+ Hotte
Version gaz



* : Modèle 6 broches surélevé avec roulettes. *Model 6 spits raised on casters*

Grandes Flammes Olympia

Gamme 1375 / 975

Range 1375 / 975

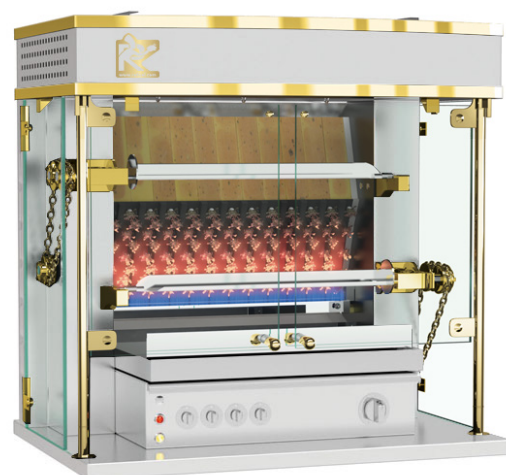
Inox Luxe

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Carrosserie Inox luxe + ferrures laiton ou Inox. Rôtissoire rustique à chaînes avec 1 système ficelle intégré. Vitres de protection K.GLASS avec arrêt de broches à l'ouverture (normes de sécurité pour entraînement des moteurs à chaînes). Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Toit inclus. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 21) et bac intermédiaire.

Body in stainless steel. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. KGLASS glass protection doors with stopping of spits when opened. (safety standard for chain driven motors). Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Roof include. Delivered with prongless spits (Ref. CUI..., see options and accessories p16 to 21) and a middle drip pan.



975.20iG
Version gaz

	<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Élec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Olympia Inox. <i>Stainless steel Olympia rotisseries.</i>	37 kW tri	1 365 x 715 x 1 991	415 kg	1375.60iE*
	45 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1375.60iG*
	25,8 kW tri	1 365 x 715 x 1 360	250 kg	1375.40iE
	30 / 0,67 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1375.40iG
	26,5 kW tri	965 x 715 x 1 991	325 kg	975.60iE*
	30 / 0,57 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 12/18		975.60iG*
	18,5 kW tri	965 x 715 x 1 360	200 kg	975.40iE
	20 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 8/12		975.40iG
	10,4 kW tri	965 x 715 x 980	140 kg	975.20iE
	10 / 0,37 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6		975.20iG



975.60iE*
Version électrique



1375.60iG*
Version gaz

* : Modèle 6 broches surélevé avec roulettes. *Model 6 spits raised on casters*

Grandes Flammes Olympia / Millenium

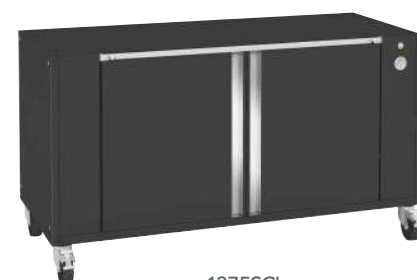
Options

Options

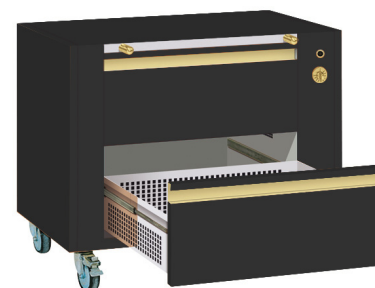
	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.			
				Millenium	Olympia ⁽²⁾		
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 375 x 705 x 760	70 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SRL	13SRL	
				Inox luxe	1375SRiL	13SRiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SRS	13SRS	
	-	975 x 705 x 760	50 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SRL	9SRL	
				Inox luxe	975SRiL	9SRiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SRS	9SRS	
Soubassement chauffant sur roulettes freins, avec tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	70 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SCL	13SCL	
				Inox luxe	1375SCiL	13SCiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SCS	13SCS	
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	50 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SCL	9SCL	
				Inox luxe	975SCiL	9SCiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SCS	9SCS	
Soubassement chauffant sur roulettes freins, avec tablette de dépose et tiroirs de stockage pour volailles sur broche. <i>Heated base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf and storage drawer for chickens loaded on spit.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	105 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SBCL	13SBCL	
				Inox luxe	1375SBCiL	13SBCiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SBCL	13SBCL	
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	75 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SBCL	9SBCL	
				Inox luxe	975SBCiL	9SBCiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SBCL	9SBCL	
Soubassement rangement sur roulettes freins, spécial débroschage, uniquement pour rôtissoire 8 broches. <i>Special base cabinet on castors with brakes, for unspitting, only for 8 spits rotisserie.</i>	-	1 675 x 705 x 490	55 kg	Luxe ⁽¹⁾	1675DEBL	x	
				Inox luxe	1675DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	1675DEBS	x	
	-	1 375 x 705 x 490	45 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375DEBL	x	
				Inox luxe	1375DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	1375DEBS	x	
	-	975 x 705 x 490	35 kg	Luxe ⁽¹⁾	975DEBL	x	
				Inox luxe	975DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	975DEBS	x	
	Soubassement rehausseur sur roulettes freins. <i>Short base cabinet (to boost high) on castors with brakes.</i>	-	1 675 x 570 x 220	10 kg	Standard ⁽¹⁾	1675DEBSHORT	x
		-	1 375 x 570 x 220	8 kg	Standard ⁽¹⁾	1375DEBSHORT	x
		-	975 x 570 x 220	6 kg	Standard ⁽¹⁾	975DEBSHORT	x
Socle à roulettes freins. <i>Base on castors with brakes.</i>	-	1 675 x 565 x 130	10 kg		1675SR	x	
	-	1 375 x 565 x 130	8 kg		1375SR	x	
	-	975 x 565 x 130	7 kg		975SR	x	
Piètement renforcé à roulettes freins. <i>Reinforced stand on castors with brakes.</i>	-	1 375 x 570 x 760	38 kg	Standard ⁽¹⁾	1375PR	x	
	-	975 x 570 x 760	30 kg	Standard ⁽¹⁾	975PR	x	



975SRS



1375SCL



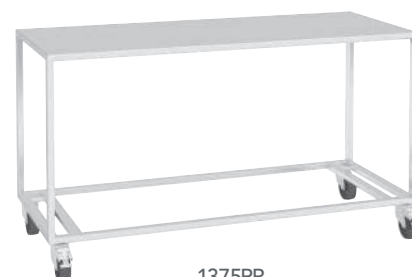
975SBCL



1375DEBS



1375DEBSHORT



1375PR

(1) Luxe : email enamel - Standard : inox stainless steel

(2) Pour modèles Olympia 2 et 4 broches - For Olympia models 2 and 4 spits

x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

Grandes Flammes Olympia / Millenium

Options

Options

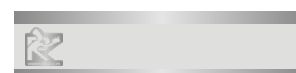
	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.		
				Millenium	Olympia	
<p>Toit de protection amovible :</p> <p>☐ Luxe : finition émail⁽²⁾ et ferrures chrome ou laiton.</p> <p>☐ Inox-luxe : tout inox et ferrures chrome ou laiton.</p> <p>☐ Standard émail : tout inox avec bandeau émaillé⁽²⁾.</p> <p>☐ Standard : tout inox.</p> <p><i>Removable Protective roof :</i></p> <p>☐ Luxe : enamel finished body⁽²⁾ with chrome or brass coating.</p> <p>☐ Inox-luxe : all stainless steel body and chrome or brass coating.</p> <p>☐ Standard émail : all stainless steel body and front enameled⁽²⁾.</p> <p>☐ Standard : all stainless steel body.</p>	-	1 675 x 650 x 165	22 kg	Luxe	1675BANL	x
				Inox luxe	1675BANiL	x
				Standard émail	1675BANE	x
				Standard	1675BANI	x
	-	1 375 x 650 x 165	18 kg	Luxe	1375BANL	x
				Inox luxe	1375BANiL	x
				Standard émail	1375BANE	x
				Standard	1375BANI	x
	-	975 x 650 x 165	13 kg	Luxe	975BANL	x
				Inox luxe	975BANiL	x
				Standard émail	975BANE	x
				Standard	975BANI	x



1375BANL



1375BANiL



1375BANI

<p>Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible :</p> <p>☐ finition tout inox.</p> <p>☐ finition émail⁽²⁾.</p> <p><i>Removable protective roof with illuminated sign :</i></p> <p>☐ Stainless steel finish.</p> <p>☐ Coloured enamel finish⁽²⁾.</p>	0,05 kW mono	1 675 x 650 x 165	22 kg	Inox	1675BANRi	x
				Email	1675BANRE	x
	0,05 kW mono	1 375 x 650 x 165	18 kg	Inox	1375BANRi	x
				Email	1375BANRE	x
	0,05 kW mono	975 x 650 x 165	13 kg	Inox	975BANRi	x
				Email	975BANRE	x

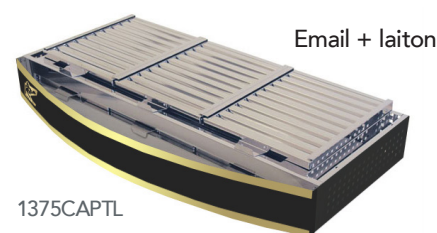


1375BANRi



1375BANRE

<p>Capteur de graisse pour utilisation extérieure, équipé d'une double filtration démontable, à chocs et à tricots.</p> <p><i>Grease captor to be used exclusively outside, equipped with a removable double filtration, impact and inertia type of filters.</i></p>	-	1 680 x 640 x 161	37 kg	Luxe ⁽¹⁾	1675CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	1675CAPTi	x
	-	1 380 x 640 x 161	30 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	1375CAPTi	x
	-	980 x 640 x 161	21 kg	Luxe ⁽¹⁾	975CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	975CAPTE	x



1375CAPTL

Façade démontable
Accessibilité aux filtres



1375CAPTi

<p>Couleur émail de la carrosserie pour rôtissoire Grandes Flammes Millenium Luxe et Olympia, pour soubassement et toit.</p> <p><i>Enamel body colour for Grandes Flammes Millenium Luxe and Olympia rotisseries, base cabinets and roofs.</i></p>	COUL1	
<p>Couleur émail de la façade pour rôtissoire Grandes Flammes Millenium Standard.</p> <p><i>Enamel front colour for Grandes Flammes Millenium standards rotisseries.</i></p>	COUL2	x

Autres couleurs disponibles en option :



(1) Luxe : email enamel - Inox Luxe : inox stainless steel - Standard Emaillé : inox et bandeau émail : stainless steel and front enamel - Standard : inox stainless steel
(2) Couleur à préciser à la commande - Colour to be precised when order.

x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

Grandes Flammes Olympia / Millenium

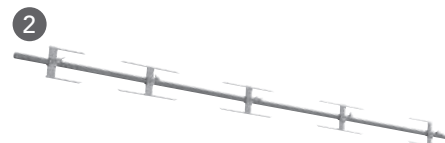
Accessoires

Accessories

1	Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Millenium	Réf. Olympia
		1250 x 36 x 36	CUI1675	x
		950 x 36 x 36	CUI1375	CUI13
		550 x 36 x 36	CUI975	CUI9



2	Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1250 x 75 x 65	BP1675	x
---	--	----------------	--------	---



3	Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1375	BP13
---	--	---------------	--------	------



4	Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	550 x 75 x 65	BP975	BP9
---	--	---------------	-------	-----



5	Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
---	--	--------------	------



6	Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
---	--	------------------	------



7	Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double (sauf broches BS975 et BS9, équipée de 2 pics simples). <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong (except for BS975 and BS9 spits equipped with 2 single prongs).</i>	1230 x 105 x 75	BS1675	x
		930 x 105 x 75	BS1375	BS13
		530 x 105 x 75	BS975	BS9



8	Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
---	--	----------------	----------



9	Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
---	--	----------------	-----------



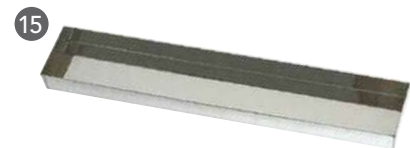
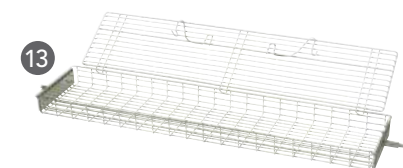
x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

Grandes Flammes Olympia / Millenium

Accessoires

Accessories

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Millenium	Réf. Olympia
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces, pilons, poissons, crustacés). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts, drumstick, fish, shellfish).</i>	1200 x 130 x 94	BRC1675	x
	900 x 130 x 94	BRC1375	BRC13
	550 x 130 x 94	BRC975	BRC9
11 Broche rôtis. <i>Roast-clip spit.</i>	1200 x 120 x 170	BRRO1675	x
	925 x 120 x 170	BRRO1375	BRRO13
	525 x 120 x 170	BRRO975	BRRO9
12 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1200 x 220 x 220	BA1675	x
	907 x 220 x 220	BA1375	BA13
	507 x 220 x 220	BA975	BA9
13 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	900 x 220 x 50	BCR1375	x
	900 x 220 x 50	BCR975	BCR9
14 Grille surélevée pour le stockage des viandes rôties dans le bac à jus. <i>Raised rack for meat storage over drip pan.</i>	1200 x 310 x 45	GSV1675	x
	880 x 310 x 45	GSV1375	GSV13
	530 x 310 x 45	GSV975	GSV9
15 Plateau inox à bords relevés pour débrosage. <i>Stainless steel tray to unsnit.</i>	1285 x 190 x 50	PID1675	x
	985 x 190 x 50	PID1375	PID13
	585 x 190 x 50	PID975	PID9
16 Grille de cuisson travers de porc. <i>Spare rib rack.</i>	1328 x 308 x 20	GCP1675	x
	1028 x 308 x 20	GCP1375	GCP13
	628 x 308 x 20	GCP975	GCP9
17 Décroqueur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC	
18 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT	



Grandes Flammes Olympia / Millenium

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

Système Ficelle : pour une vraie solution en restauration, pour un rôtissage parfait et rapide !
Vertical Spit System : the real solution in a restaurant for fast and perfect roasting !

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Millenium	Réf. Olympia
1 Modèle 1675 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1675 with 5 cooking hooks.</i>	1250 x 65 x 140	FI1675	x
2 Modèle 1375 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1375 with 5 cooking hooks.</i>	950 x 65 x 140	FI1375	FI13
3 Modèle 975 avec 3 crochets de cuisson. <i>Model 975 with 3 cooking hooks.</i>	550 x 65 x 140	FI975	FI9
4 Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. <i>Carousel with 4 stainless steels skewers.</i>	200 x 200 x 140		SBT
5 Brochette tourniquet inox. <i>Stainless steel kebab skewers for carousel.</i>	80 x 80 x 205		BT
6 Broche à andouillette ou à boudin. <i>Sausage spit.</i>	140 x 140 x 300		BA
7 Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. <i>Basket spit for standing rib / turbot / lobster.</i>	120 x 45 x 300		BP



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

Grandes Flammes Olympia / Millenium

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

8	Esses "crochet à viandes". <i>S-shaped meat hook.</i>	Dimensions utiles en mm (L X P X H) <i>Usable dimensions in mm (W X D X H)</i>		Réf.	Réf.
		120	60	10	Olympia
					S



9	Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. <i>Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.</i>	80	80	300		BC



10	Chaudron de cuisson (soupes, ragoûts...) <i>Soup pan (soups, stew), 4 liters maximum.</i>	Ø : 230	H : 165		CHAUDRON
				Vol : 4 litres <i>liters</i>	



11	Plateau suspendu pour cuisson de tarte, crèmes en ramequin etc. <i>Suspended plate for cooking pie, ramekin etc.</i>	Ø : 250	H : 245		PLAT 255



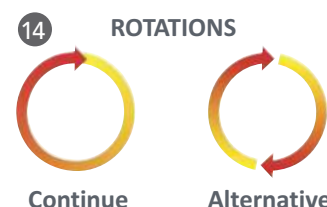
12	Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rectangle basket to roast individual portion.</i>	110	80	210		PRECPI



13	Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rounded basket to roast individual portion.</i>	115	115	210		PRONPI



14	Adaptation par moteur en alternatif et continu + temporisation de l'arrêt du panier 20 secondes + régulateur de tension. <i>Adaptation by alternative motor to stop for 20 seconds in front of heat + power régulation.</i>					AM20



LA **PERFORMANCE**

Performance d'exception,
élégance professionnelle





Performances

Standard

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Electrique - Gaz

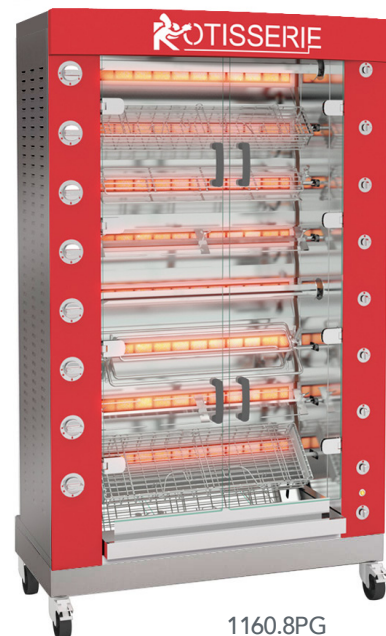
Range 1600 / 1400 / 1160

Electric - Gas

Un investissement de premier ordre pour une utilisation intensive !
An excellent investment for intensive use !

Carrosserie Inox + façade émail noir (couleur voir p21). Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches ; équipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Éclairage intérieur. Compartiments techniques protégés contre les infiltrations des graisses de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Paraboles inox démontables. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p27 à 29).

Body stainless steel, enamel front (see p21 color). Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit, Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Interior lighting. Optional illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p27 to 29).



1160.8PG
 + 1160BANRE
 + 1160DEBSHORT
 + COUL2
 Version gaz

	• Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
	42 kW tri	1 575 x 575 x 1 670	295 kg	1600.8PE
	52,8 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56		1600.8PG
	36,2 kW tri	1 375 x 575 x 1 670	240 kg	1400.8PE
	44 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1400.8PG
	30 kW tri	1 375 x 575 x 1 295	185 kg	1400.6PE
	33 / 0,83 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1400.6PG
	-	1 375 x 575 x 920	140 kg	x
	22 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1400.4PG
	23,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 670	195 kg	1160.8PE
	30 / 0,59 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40		1160.8PG
	19,4 kW tri	1 145 x 575 x 1 295	150 kg	1160.6PE
	22,5 / 0,53 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30		1160.6PG
	-	1 145 x 575 x 920	110 kg	x
	15 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20		1160.4PG

Rôtissoires Performances standard.

Standard Performances rotisseries.



1400.6PG
 + 1400BANRE
 + 1400PR6
 + COUL2
 Version gaz



1400.8PG
 + 1400BANRE
 Version gaz

Performances

Inox

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Electrique - Gaz

Range 1600 / 1400 / 1160

Electric - Gas

Carrosserie Inox. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches ; équipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Éclairage intérieur. Compartiments techniques protégés contre les infiltrations des graisses de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Paraboles inox démontables. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p27 à 29).
All stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit, equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Interior lighting. Optional illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI... see options and accessories p27 to 29).



1160.6PiG
 + 1160TBANRi
 + 1160SR6
 Version gaz



1160.6PG
 + 1160SR
 Version gaz

	● P. mod. Élec Electric model power ● P. mod. Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
	42 kW tri	1 575 x 575 x 1 670	295 kg	1600.8PiE
	52,8 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56		1600.8PiG
	36,2 kW tri	1 375 x 575 x 1 670	240 kg	1400.8PiE
	44 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1400.8PiG
	30 kW tri	1 375 x 575 x 1 295	185 kg	1400.6PiE
	33 / 0,83 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1400.6PiG
Rôtissoires Performances inox. <i>Stainless steel Performances rotisseries.</i>	-	1 375 x 575 x 920	140 kg	x
	22 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1400.4PiG
	23,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 670	195 kg	1160.8PiE
	30 / 0,59 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40		1160.8PiG
	19,4 kW tri	1 145 x 575 x 1 295	150 kg	1160.6PiE
	22,5 / 0,53 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30		1160.6PiG
	-	1 145 x 575 x 920	110 kg	x
	15 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20		1160.4PiG



1400.4PE
 + 1400BANRE
 + 1400SR4
 Version électrique



ATTENTION !

Les modèles électriques 8 broches (Réf : 1600.8P, 1400.8P et 1160.8P) pour grosses capacités, sont gérés uniquement par 2 zones de chauffe de 4 broches (2x4 broches). Pour tous les autres modèles, la chauffe de chaque broche est gérée indépendamment.

The 8 spit electric version (ref : 1600.8P, 1400.8P and 1160.8P) for large quantities, these units are heated by only 2 separate heating areas (2x4 spits). For all other models the each spit area can be heated individually.

Performances

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Range 1600 / 1400 / 1160

Inox

Electrique - Gaz

Electric - Gas



1600.8PiE
Version électrique



1400.4PiG
+ 1400SC4
Version gaz

ATTENTION !

Les modèles électriques 8 broches (Réf : 1600.8P, 1400.8P et 1160.8P) pour grosses capacités, sont gérés uniquement par 2 zones de chauffe de 4 broches (2x4 broches). Pour tous les autres modèles, la chauffe de chaque broche est gérée indépendamment.

The 8 spit electric version (ref : 1600.8P, 1400.8P and 1160.8P) for large quantities, these units are heated by only 2 separate heating areas (2x4 spits). For all other models the each spit area can be heated individually.

	• Pùis. modèle Elec Electric model power	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Socle à roulettes freins. <i>Base on castors with brakes.</i>	-	1 575 x 520 x 130	10 kg	1600SR*
	-	1 375 x 520 x 130	8 kg	1400SR*
	-	1 145 x 520 x 130	7 kg	1160SR*
Piètement à roulettes freins. <i>Stainless steel on castors with brakes.</i>	-	1 375 x 520 x 600	12 kg	1400PR6
	-	1 375 x 520 x 854	13 kg	1400PR4
	-	1 145 x 520 x 600	10 kg	1160PR6
	-	1 145 x 520 x 854	11 kg	1160PR4



Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 575 x 554 x 490	35 kg	1600SR8*
	-	1 375 x 554 x 490	30 kg	1400SR8*
	-	1 375 x 554 x 600	40 kg	1400SR6
	-	1 375 x 554 x 854	66 kg	1400SR4
	-	1 145 x 554 x 490	25 kg	1160SR8*
	-	1 145 x 554 x 600	32 kg	1160SR6
	-	1 145 x 554 x 854	60 kg	1160SR4



Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 600	40 kg	1400SC6
	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 854	66 kg	1400SC4
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 600	32 kg	1160SC6
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 854	60 kg	1160SC4

Soubassement rehausseur sur roulettes freins. <i>Short base cabinet (to boost high) on castors with brakes.</i>	-	1 575 x 520 x 225	8 kg	1600DEBSHORT*
	-	1 375 x 520 x 225	7 kg	1400DEBSHORT*
	-	1 145 x 520 x 225	6 kg	1160DEBSHORT*



Toit de protection amovible : <input type="checkbox"/> Tout inox. <input type="checkbox"/> Tout inox avec bandeau émaillé ⁽¹⁾ . <input type="checkbox"/> Avec enseigne lumineuse, finition inox. <input type="checkbox"/> Avec enseigne lumineuse, finition émail ⁽¹⁾ . <i>Removable protective roof :</i> <input type="checkbox"/> Stainless steel. <input type="checkbox"/> All stainless steel body and front enameled ⁽¹⁾ . <input type="checkbox"/> Stainless steel finish with illuminated sign. <input type="checkbox"/> Coloured enamel finish ⁽¹⁾ .	-	1 575 x 585 x 165	21 kg	Inox	1600BANI
	-			Email	1600BANE
	0,05 kW mono			Lumineux Inox	1600BANRi
	-	1 375 x 585 x 165	18 kg	Lumineux Email	1600BANRE
	-			Inox	1400BANI
	0,05 kW mono			Email	1400BANE
	-	1 145 x 585 x 165	15 kg	Lumineux Inox	1400BANRi
	-			Lumineux Email	1400BANRE
	0,05 kW mono			Inox	1160BANI
	-	1 145 x 585 x 165	15 kg	Email	1160BANE
	-			Lumineux Inox	1160BANRi
	0,05 kW mono			Lumineux Email	1160BANRE



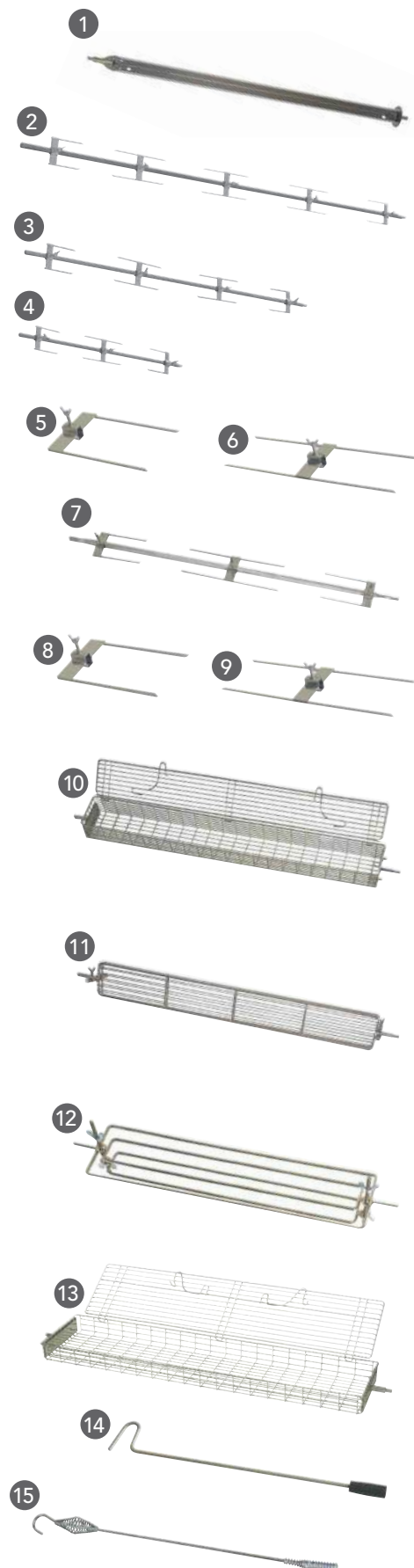
Couleur émail de la façade pour rôtissoires Performances standards et crapaudines standards. <i>Enamel front colour for Performances rotisseries standards and crapaudines.</i>	COUL2
--	-------

(1) Couleur à préciser à la commande - Colour to be precised when order.

* Socles à roulettes et soubassements adaptés aux rôtissoires alternatives et continues (crapaudines).
Base adapted for the alternative and continuous rotisseries (spatchcock).



1	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.	
			Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>
2	Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1 150 x 75 x 65	BP1600
3	Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1400
4	Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	720 x 75 x 65	BP1160
5	Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
6	Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
7	Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double. <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong.</i>	1 130 x 105 x 75 930 x 105 x 75 700 x 105 x 75	BS1600 BS1400 BS1160
8	Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
9	Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
10	Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts).</i>	1 100 x 130 x 60 900 x 130 x 60 670 x 130 x 60	BRC1600 BRC1400 BRC1160
11	Broche rôtis. <i>Roast clamp spit.</i>	1 125 x 120 x 170 925 x 120 x 170 695 x 120 x 170	BRRO1600 BRRO1400 BRRO1160
12	Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1 107 x 220 x 270 907 x 220 x 220 677 x 220 x 220	BA1600 BA1400 BA1160
13	Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	1 175 x 220 x 50 975 x 220 x 50 745 x 220 x 50	BCR1600 BCR1400 BCR1160
14	Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC
15	Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT



Performances

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

Système Ficelle : pour une vraie solution en restauration, pour un rôtissage parfait et rapide !
Vertical Spit System : the real solution in a restaurant for fast and perfect roasting !

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1 Modèle 1600 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1600 with 5 cooking hooks.</i>	1150 x 65 x 140	FI1600
2 Modèle 1400 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1400 with 5 cooking hooks.</i>	950 x 65 x 140	FI1400
3 Modèle 1160 avec 4 crochets de cuisson. <i>Model 1160 with 4 cooking hooks.</i>	720 x 65 x 140	FI1160
4 Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. <i>Carousel with 4 stainless steels skewers.</i>	200 x 200 x 140	SBT
5 Esses "crochet à viandes". <i>S-shaped meat hook.</i>	120 x 60 x 10	S
6 Brochette tourniquet inox. <i>Stainless steel kebab skewers for carousel.</i>	80 x 80 x 205	BT
7 Broche à andouillette ou à boudin. <i>Sausage spit.</i>	140 x 140 x 300	BA
8 Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. <i>Basket spit for standing rib / turbot / lobster.</i>	120 x 45 x 300	BP
9 Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. <i>Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.</i>	80 x 80 x 300	BC
10 Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rectangle basket to roast individual portion.</i>	110 x 80 x 210	PRECPI
11 Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rounded basket to roast individual portion.</i>	115 x 115 x 210	PRONPI



LA **spécial** **MARCHÉ**

La rôtissoire qui allie rendement rapide
et qualité professionnelle





Un rendement rapide dans le respect de la qualité de cuisson !
Fast performance in regards to cooking quality !

Carrosserie Inox + façade email noir, équipé de moteurs flottants, réglables, indépendants par broches. Vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Compartiments techniques protégés de la graisse de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuissonpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p34 à 35). Paraboles inox démontables entre les éléments de chauffe.

Front black enamel and stainless steel body, with independent floating, adjustable motors, by spit. Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Optional Interior lighting & illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p34 to 35).



1175.6SMiG
 + 1175BDI
 + 1175PR6
 Version gaz

	• Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Spécial-Marché standard. <i>Standard Special-Marché rotisseries.</i>	42 kW tri 52,8 / 0,84 kW mono	1 655 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56	300 kg	1655.8SMG
	38 kW tri 39,6 / 0,8 kW mono	1 655 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 36/42	235 kg	1655.6SMG
	33,1 kW tri 44 / 0,54 kW mono	1 425 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48	225 kg	1425.8SMG
	30 kW tri 33 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36	170 kg	1425.6SMG
	25 kW tri 28 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 105 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30	150 kg	1425.5SMG
	20 kW tri 22 / 0,42 kW mono	1 425 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24	130 kg	1425.4SMG
	25,6 kW tri 40 / 0,54 kW mono	1 175 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	180 kg	1175.8SMG
	19,5 kW tri 30 / 0,44 kW mono	1 175 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30	135 kg	1175.6SMG
	13,4 kW tri 20 / 0,47 kW mono	1 175 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20	90 kg	1175.4SMG



1425.6SMG
 + 1425SR
 Version gaz



1425.8SMG
 Version gaz

Carrosserie inox, équipé de moteurs flottants, réglables, indépendants par broches. Vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Compartiments techniques protégés de la graisse de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p34 à 35). Paraboles inox démontables entre les éléments de chauffe.

All stainless steel finish, with independent floating, adjustable motors, by spit. Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Optional interior lighting & illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p34 to 35).



1175.6SMiG
+ 1175PR6
Version gaz

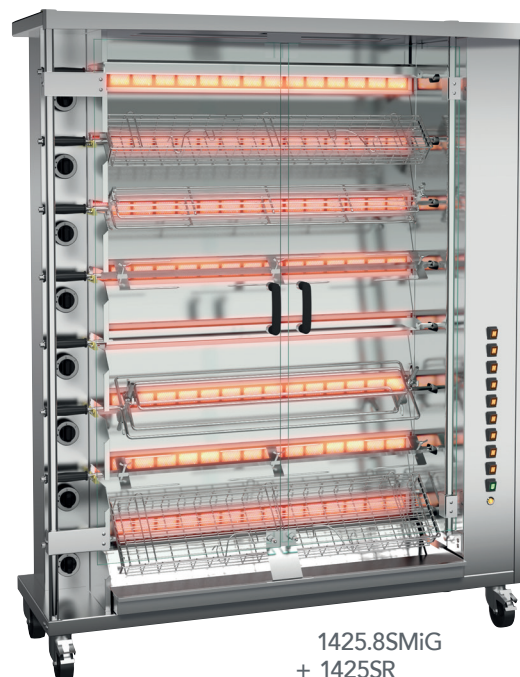
Rôtissoires Spécial-Marché inox.

Stainless steel Special-Marché rotisseries.

● Puis. modèle Élec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
42 kW tri 52,8 / 0,84 kW mono	1655 x 540 x 1665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56	300 kg	1655.8SMiG
38 kW tri 39,6 / 0,8 kW mono	1655 x 540 x 1285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 36/42	235 kg	1655.6SMiG
33,1 kW tri 44 / 0,54 kW mono	1425 x 540 x 1665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48	225 kg	1425.8SMiG
30 kW tri 33 / 0,5 kW mono	1425 x 540 x 1285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36	170 kg	1425.6SMiG
25 kW tri 28 / 0,5 kW mono	1425 x 540 x 1105 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30	150 kg	1425.5SMiG
20 kW tri 22 / 0,42 kW mono	1425 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24	130 kg	1425.4SMiG
25,6 kW tri 40 / 0,54 kW mono	1175 x 540 x 1665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	180 kg	1175.8SMiG
19,5 kW tri 30 / 0,44 kW mono	1175 x 540 x 1285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30	135 kg	1175.6SMiG
13,4 kW tri 20 / 0,47 kW mono	1175 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20	90 kg	1175.4SMiG

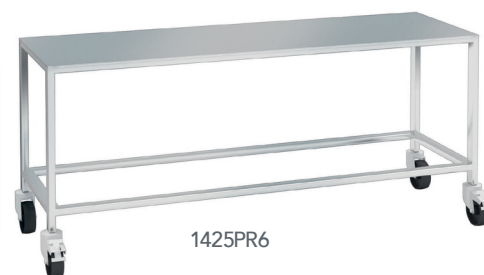


1175.6SMiG
Version gaz



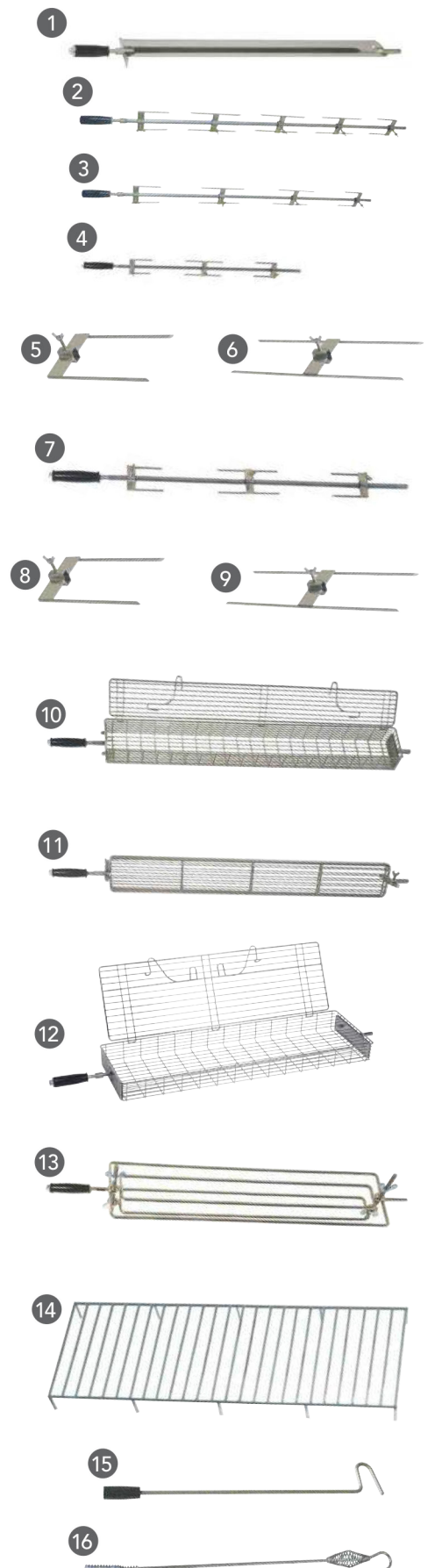
1425.8SMiG
+ 1425SR
Version gaz

	• Pùs. modèle Elec Electric model power	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.	
Socle à roulettes freins. <i>Base on castors with brakes.</i>	-	1 655 x 670 x 150	12 kg	1655SR	
	-	1 425 x 670 x 150	12 kg	1425SR*	
	-	1 175 x 550 x 150	7 kg	1175SR*	
Piètement à roulettes freins. <i>Stainless steel on castors with brakes.</i>	-	1 655 x 450 x 610	13 kg	1655PR6	
	-	1 425 x 450 x 610	12 kg	1425PR6*	
	-	1 425 x 450 x 790	13 kg	1425PR4	
	-	1 175 x 450 x 610	11 kg	1175PR6*	
	-	1 175 x 450 x 790	12 kg	1175PR4	
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 655 x 450 x 610	50 kg	1655SR6	
	-	1 425 x 450 x 610	43 kg	1425SR6*	
	-	1 425 x 450 x 790	56 kg	1425SR4	
	-	1 175 x 450 x 610	35 kg	1175SR6*	
	-	1 175 x 450 x 790	46 kg	1175SR4	
Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on castors with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 655 x 450 x 610	50 kg	1655SC6	
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 610	43 kg	1425SC6*	
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 790	56 kg	1425SC4	
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 610	35 kg	1175SC6*	
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 790	46 kg	1175SC4	
Toit de protection amovible : <input type="checkbox"/> Tout inox. <input type="checkbox"/> Avec enseigne lumineuse, amovible, finition inox. <i>Removable protective roof : <input type="checkbox"/> Stainless steel. <input type="checkbox"/> Stainless steel finish with illuminated sign.</i>	-	1 655 x 600 x 165	21 kg	Inox	1655BANI
	0,05 kW mono			Lumineux Inox	1655BANRi
	-	1 425 x 600 x 165	18 kg	Inox	1425BANI
	0,05 kW mono			Lumineux Inox	1425BANRi
	-	1 175 x 600 x 165	15 kg	Inox	1175BANI
	0,05 kW mono			Lumineux Inox	1175BANRi
Supplément éclairage. <i>Lighting extra.</i>	0,24 kW mono			ECLAIR.	
Pour 24 volts, suppléments sur le prix de la rôtisserie. <i>24 volts, extra on rotisserie price.</i>	-			24V	



* Piètements adaptés aux rôtisseries alternatives et continues (crapaudines). *Base adapted for the alternative and continuous rotisseries (spatchcock).*

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1 Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	1 185 x 36 x 36	CUI1655
	950 x 36 x 36	CUI1425
	720 x 36 x 36	CUI1175
2 Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1 185 x 75 x 65	BP1655
3 Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1425
4 Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	710 x 75 x 65	BP1175
5 Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
6 Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
7 Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double. <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong.</i>	1 185 x 105 x 75	BS1655
	950 x 105 x 75	BS1425
	710 x 105 x 75	BS1175
8 Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
9 Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts).</i>	1 200 x 130 x 60	BRC1655
	900 x 130 x 60	BRC1425
	700 x 130 x 60	BRC1175
11 Broche rôtis. <i>Roast clamp spit.</i>	1 125 x 120 x 170	BRRO1655
	925 x 120 x 170	BRRO1425
	700 x 120 x 170	BRRO1175
12 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	975 x 220 x 50	BCR1425
	725 x 220 x 50	BCR1175
13 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1 107 x 220 x 270	BA1655
	907 x 220 x 220	BA1425
14 Grille surélevée pour le stockage des viandes dans bac à jus. <i>Raised rack for meat storage over drip pan.</i>	1 125 x 425 x 55	GSV1655
	925 x 425 x 55	GSV1425
	725 x 425 x 55	GSV1175
15 Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC
16 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT



Brasilia (Crapaudine)

Inox

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Une cuisson crapaudine authentique,
un spectacle gustatif irrésistible.



Brasilia (Crapaudine)

Inox

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Poulets grillés marinés

- 27 poulets marinés en 30 minutes.
- Une consommation de gaz réduite 9 Broches = 15 kW (gaz).
- Encombrement réduit grâce à une optimisation des dimensions (peu de profondeur : 535 mm).
- Retour sur investissement rapide avec une marge de 4 Euros/volailles sur une saison de 120 jours.
- Rentabilisez votre achat dès la première année à partir de 9 volailles/jour.

Avantages

- Appareil entièrement inox.
- Eclairage intérieur.
- Double visibilité et accessibilité.
- Vitres en verre Sécurité.
- Bac à jus intégré.
- Gaz ou Electrique.
- Radiants gaz démontables (fabrication ROTISOL).
- Allumage par Piezo (modèle gaz).



Marinated grilled chicken

- 27 chicken marinated in 30 minutes.
- Reduced gas consumption 9 Spits = 15 kW (gas).
- Compact design with optimized dimensions (shallow depth: 535 mm).
- Quick return on investment with a margin of 4 Euros/poultry over operating time of 120 days.
- Profit from your purchase within the first year from as little as 9 birds / day

Pluses

- Full stainless steel unit.
- Interior lighting.
- Double visibility and accessibility.
- Tinted safety glass.
- Integrated juice tray.
- Gas or Electric.
- Removable Radiant burners gas (manufactured by ROTISOL).
- Piezo ignition (gas model)



BRASILA.G



	<ul style="list-style-type: none"> • Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
La Brasilia (crapaudine). <i>The Brasilia (spatchcock).</i>	12,38 kW tri	1 077 x 505 x 1 792	180 kg	BRASILIA.E
	15 / 0,23 kW mono	1 110 x 535 x 1 792	165 kg	BRASILIA.G
		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 27		
		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 27		



BRASILIA.E

LA
Roti
ROASTER

La rôtissoire à air pulsé intelligente





Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

- Rôtissoire à air pulsé.
- Revêtement intérieur inox démontable pour faciliter le nettoyage.
- Ecran électronique : affichage et programmation des paramètres de cuisson : temps et température.
- 6 programmes de cuisson, alarme de fin de cuisson puis maintien en température 63°C.
- 2 portes vitrées traversantes K.GLASS (protection à la chaleur et faible consommation) montées sur joints démontables en silicone.
- Entièrement calorifugée (économie d'énergie).
- 2 éclairages protégées par un verre vitrocéramique.
- Bac de réception des jus amovible avec robinet de vidange.
- Refroidissement automatique des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson.
- Bandeau supérieur d'habillage noir (version standard).
- Livrée avec balancelles à volailles (Réf. BALD..., voir options et accessoires p47 à 49).
- All stainless steel rotisserie.
- Removable stainless steel inside for easy cleaning.
- Digital Display: display and programming of cooking parameters: time and temperature.
- 6 cooking programs, alarm at end of cooking then temperature maintaining at 63°C.
- Front and rear opening glass doors (anti-burns K.Glass) fitted on removable silicon joint.
- Entirely insulated. Energy saving.
- 2 lighting protected by a ceramic glass.
- Removable juice tray with drainage tap.
- Automatic cooling of the heated turbine at the end of cooking cycle.
- Black decorative "Rotisserie" band (standard version).
- Delivered with chickens baskets (Ref. BALD..., see options and accessories p34 à 36).

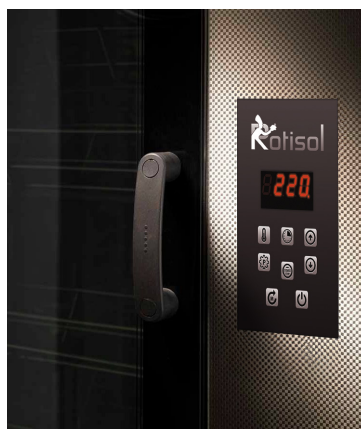


FBP5.560
Fond plein
+ 5560MSTO

	● PUIS. modèle Élec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Roti-Roaster. <i>Baskets rotisseries Roti-Roaster.</i>	17 kW tri	1085 x 885 x 1982 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 64	360 kg	FBP16.760
	13 kW tri	885 x 885 x 1982 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48	300 kg	FBP16.560
	8,5 kW tri	1085 x 886 x 1834 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32	230 kg	FBP8.760
	6,5 kW tri	924 x 885 x 1834 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24	190 kg	FBP8.560
	4,9 kW tri	924 x 816 x 1694 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15	150 kg	FBP5.560
	4 kW mono	724 x 739 x 1694 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 5/10*	135 kg	FBP5.360



FBPT5.560
Traversante
+ CAPT560
+ 5560MSTO



Ecran électronique
Digital display



Ecran Platine Touch Control
disponible en option (voir p 57)

* : selon grosseur - depending on size.

Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

Rôtissoires à balancelles
Roti-Roaster panoramique
 (3 faces vitrées).
*Baskets rotisseries Roti-Roaster
 panoramic (3 sides glass doors).*

• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
19 kW tri	1085 x 885 x 1982 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 64	360 kg	FBPT16.760
15 kW tri	885 x 885 x 1982 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48	300 kg	FBPT16.560
9,5 kW tri	1085 x 886 x 1834 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32	230 kg	FBPT8.760
7,5 kW tri	924 x 885 x 1834 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24	190 kg	FBPT8.560
6 kW tri	924 x 816 x 1694 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15	150 kg	FBPT5.560
4 kW tri	724 x 739 x 1694 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10	135 kg	FBPT5.360



FBPT16.560
Traversante



FBPT5.360
Traversante



FBPT8.760
Fond plein

Combiné Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

Combiné ROTI-ROASTER

Adoptez la rôtissoire COMBINÉ et réduisez considérablement vos factures par une optimisation de son espace, de son nettoyage rapide, de sa consommation énergétique réduite et de ses cuissons au rôtissage remarquable.



FBP5.560iF2LSPANO
Fond plein



FBPT8.560iF2LSPANO
Traversante

	● PUIS. modèle Élec Electric model power		Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf. Combiné Roti-Roaster	
	PANO	VCV				
Combiné meuble mobile de cuisson et de maintien en température. <i>Mobile cooking and temperature holding cabinet.</i>	11,7 kW	12,5 kW	1085 x 927 x 2015	285 kg	FBP 8.760i2LS PANO	FBP 8.760i2LS VCV
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 2015	225 kg	FBP 8.560i2LS PANO	FBP 8.560i2LS VCV
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 1875	225 kg	FBP 5.560i2LS PANO	FBP 5.560i2LS VCV

(1) Capacité volailles de la rôtissoire. Capacity chickens for rotisserie.

(2) Capacité volailles en coques du meuble ouvert, dépendant de la taille des coques. Capacity chickens containers for self-service display, depending on the size of the container.

Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

Concept pour un gain de place, d'énergie et de nettoyage ! Concept to save space, energy and cleaning !

Optimisation de l'espace de vente par un meuble ouvert libre service, 2 niveaux de présentation en inox chauffant inclinés à 10°, avec affichage digital et contrôle électronique de la température, monté sur roulettes freins.

Surmonté d'une rôtissoire programmable à air pulsé Star-Clean (voir p46 à 48 ou Roti-Roaster (voir p40 à 43), équipée de balancelles ou de broches à volailles, programmation électronique du temps et de la température avec affichage digital et alarme en fin de cuisson puis maintien en température à 63°C, avec un programme de pré-cuisson, six programmes de cuisson et un programme de lavage (Concept Star-Clean), équipée d'une glace bombée sérigraphiée en verre sécurit et double vitrage coté service.

Lors de la commande, veuillez préciser le positionnement de la commande : coté service ou coté client.

Optimisation of a space with a self-service display, 2 presentation levels in stainless steel inclined at 10°, with digital display and electronic temperature control, mounted on castors with brakes. Topped by a programmable roaster convection Star-Clean (see p46 to 48) or Roti-Roaster (see p40 to 43), with baskets or chicken spits, electronic programming time and temperature with digital display and alarm after cooking cycle and then maintaining the temperature at 63 °C with a program of pre-cooking, six cooking programs and a washing program (Star-Clean Concept), with securit convex glass and double glazing on service side.

When ordering, please specify the position of the command : service side or customer side.



FBPT8.560iF2LSTVCV
Traversante



FBP8.560iF2LSTVCV
+ Capteur de graisse
Fond plein



LA
Star
CLEAN

La rôtière intelligente
munie d'un mode de nettoyage



KOTISSERIE



Kotisol

214°C
0.34

Power button



Recettes



Manuel



Nettoyage



PLATINE TOUCH CONTROL
(voir page 57 *See page 57*)

Ecran électronique affichage et programmation des paramètres de cuisson.

- Préchauffage automatique à la mise en service.
- 6 programmes de cuisson.
- 1 programme vapeur pour aide au nettoyage, prévoir une alimentation en eau adoucie.

Digital Display with programming of cooking parameters (time and temperature).

- Pre heat program.*
- 6 cooking program.*
- A steam program to facilitate cleaning. Make sure you have a connection to softened water.*



SC8.560
+ 8.560MSTO

Balancelles et support démontables
Removable support and baskets in order to facilitate cleaning



Douchette haute pression pour nettoyage (option)
High pressure cleaning shower (optional)

Bac à graisse
Grease tray

Cartouche anti-tartre (Brita)
Anti-scale cartridge



Mode vapeur
Steam mode

Nouvelle génération pour des économies d'énergie et cycle de nettoyage ! New generation rotisserie with energy savings and cleaning cycle !

- Rôtissoire tout inox à air pulsé.
- Aide au nettoyage avec cycle programmé d'injection de vapeur dans la chambre de cuisson.
- Eclairage protégé par un verre vitrocéramique.
- Vitrage K.GLASS monté sur un joint d'étanchéité de porte, en silicone, démontable (protection à la chaleur / faible consommation).
- Entièrement calorifugée avec de la laine de roche.
- Bac de réception des jus intégré et incliné pour une meilleure évacuation par vanne de vidange.
- Refroidissement automatique des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson.
- Livrée avec balancelles à volailles (réf : BALSC..., voir options et accessoires p49 à 51).
 - All stainless steel rotisserie.
 - Cleaning assistance with programmed cycle of steam injection into the cooking chamber.
 - Lighting protected by a ceramic glass.
 - K-Glass door (anti-burns and energy safe) on removable silicon joint.
 - Entirely insulated. Energy saving.
 - Integrated grease tray , inclined for an ease to evacuate via drainage trap.
 - Automatic cooling of the heated turbine at the end of cooking cycle.
 - Delivered with chickens baskets (Ref. BALSC..., see options and accessories p49 à 51).



SC8.760
Fond plein



SCT8.560
Traversante

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Star-Clean (1 face vitrée, fond inox). <i>Baskets rotisseries Star-Clean (1 glass door, stainless steel back).</i>	9,4 kW tri	1085 x 886 x 1834	225 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32	SC8.760
	7,3 kW tri	924 x 885 x 1834	190 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24	SC8.560
	5,8 kW tri	924 x 816 x 1694	170 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15	SC5.560
Rôtissoires à balancelles Star-Clean traversante (2 faces vitrées). <i>Baskets rotisseries Star-Clean pass through (2 sides glass doors).</i>	9,5 kW tri	924 x 997 x 1694	225 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32	SCT8.760
	7,5 kW tri	924 x 997 x 1694	190 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24	SCT8.560
	5,8 kW tri	924 x 927 x 1694	170 kg Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15	SCT5.560

ATTENTION !

Ne jamais installer les fours Star-Clean côté commande électronique près d'une source de chaleur (plaque à snacker, friteuse, etc...) afin d'éviter tout dysfonctionnement.

Never install the oven with the electronic control panel close to a heat source (hot pale, deep fat fryer, etc...) in order to avoid any malfunction of the electronics.

Concept pour un gain de place, d'énergie et de nettoyage ! Concept to save space, energy and cleaning !

Optimisation de l'espace de vente par un meuble ouvert libre service, 2 niveaux de présentation en inox chauffant inclinés à 10°, avec affichage digital et contrôle électronique de la température, monté sur roulettes freins.

Surmonté d'une rôtissoire programmable à air pulsé Star-Clean (voir p46 à 48) ou Roti-Roaster (voir p40 à 43), équipée de balancelles ou de broches à volailles, programmation électronique du temps et de la température avec affichage digital et alarme en fin de cuisson puis maintien en température à 63°C, avec un programme de pré-cuisson, six programmes de cuisson et un programme de lavage (Concept Star-Clean), équipée d'une glace bombée sérigraphiée en verre sécurit et double vitrage coté service.

Lors de la commande, veuillez préciser le positionnement de la commande : coté service ou coté client.

Optimisation of a space with a self-service display, 2 presentation levels in stainless steel inclined at 10°, with digital display and electronic temperature control, mounted on castors with brakes. Topped by a programmable roaster convection Star-Clean (see p46 to 48) or Roti-Roaster (see p40 to 43), with baskets or chicken spits, electronic programming time and temperature with digital display and alarm after cooking cycle and then maintaining the temperature at 63 ° C with a program of pre-cooking, six cooking programs and a washing program (Star-Clean Concept), with securit convex glass and double glazing on service side.

When ordering, please specify the position of the command : service side or customer side.



SCT5.560i2LSPANO
Traversante



SCT5.560i2LSVCV
Traversante

	Puissance modèle Élec		Dimensions hors options		Poids	Réf. Combiné	
	Electric model power		Dimensions without options			Star-Clean	
			en mm (L X P X H)	in mm (W X D X H)	Weight		
Combiné meuble mobile de cuisson et de maintien en température. <i>Mobile cooking and temperature holding cabinet.</i>	11,7 kW	12,5 kW	1085 x 927 x 2015		285 kg	SC 8.760i2LS PANO	SC 8.760i2LS VCV
			Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32 ⁽¹⁾ - 25 ⁽²⁾				
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 2015		225 kg	SC 8.560i2LS PANO	SC 8.560i2LS VCV
		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾					
	9 kW	10,5 kW	885 x 927 x 1875		225 kg	SC 5.560i2LS PANO	SC 5.560i2LS VCV
		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾					



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

* : selon grosseur - depending on size.

(1) Capacité volailles de la rôtissoire. *Capacity chickens for rotisserie*

(2) Capacité volailles en coques du meuble ouvert, dépendant de la taille des coques. *Capacity chickens containers for self-service display, depending on the size of the container.*

Star-Clean/Roti-Roaster

Options

Options

1	Capteur de graisse pour utilisation intérieure, équipé d'une double filtration démontable à chocs et à charbons actifs. Branchement préconisé sur un conduit existant de Ø 150 mm. <i>Grease sensor to be used inside, equipped with a removable activated charcoal double filtration. Possible connection to an existing flue diameter 150 mm.</i>	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)		Réf.	Réf.
					Star-Clean	Roti-Roaster
		0,06 kW	1086 x 870 x 300		CAP8.720	CAP8.720
			886 x 870 x 300		CAP8.520	CAP8.520
			886 x 800 x 300		CAP5.520	CAP5.520
			686 x 800 x 300		x	CAP5.320
2	Douchette haute pression pour nettoyage. <i>Cleaning shower.</i>	-			DOUCH	x
3	Adoucisseur d'eau. <i>Water softener.</i>	-			BRITA.2	x
4	Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN bidon (2 x 5 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN fût (30 l)	-			MC1-1SPRAY	
					MC12-1SPRAY	
					MC2-5	
					MC1-30	
4	Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET bidon (2 x 5 l)	-			MN1-1SPRAY	
					MN12-1SPRAY	
					MN2-5	
5	Sac plastique (récupération graisses) vendu par 100. <i>Plastic bag (recovery grease) sold by 100's.</i>	-			SAC	x
6	Bac à graisse + socle à roulettes. <i>Grease tray + base on casters.</i>	-	Ø : 310 H : 470 Vol : 30 litres <i>liters</i>		BG	x

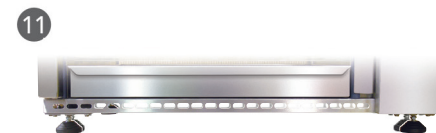


Star-Clean/Roti-Roaster

Options

Options

10	Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Réf.	
			Star-Clean	Roti-Roaster
Meuble support avec une étagère, à roulettes freins. <i>Cast solid supporting cupboard with 1 shelf on castors with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 855	x	FBP8.72S
		870 x 700 x 855	x	FBP8.52S
		870 x 630 x 855	x	FBP5.52S
		670 x 630 x 855	x	FBP5.32S
11				
4 Pieds Réglables fixés sur platine de renfort pour l'installation de la rôtissoire sur meuble neutre. <i>4 adjustable feet fixed on a reinforced plate for the installation of the rotisserie on neutral display.</i>	-	Ø : 60 H : 50	SC.PIED	FBP.PIED*
12				
Piètement à roulettes freins. <i>Stainless steel on castors with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 855	SC8.72PR	FBP8.72PR
		870 x 700 x 855	SC8.52PR	FBP8.52PR
		870 x 630 x 855	SC5.52PR	FBP5.52PR
		670 x 630 x 855	x	FBP5.32PR
Socle à roulettes freins. <i>Stand on castors with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 150	x	FBP16.72P
		870 x 700 x 150	x	FBP16.52P



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

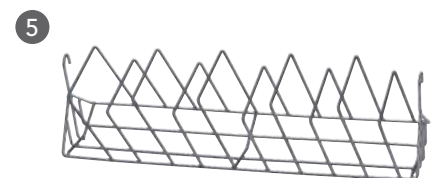
* Pour la Star-Clean, une adaptation du meuble existant doit être étudié afin de prévoir l'installation du bac de récupération des graisses de cuisson et une arrivée en eau adoucie. *For the Star-Clean, an adaptation of existing cabinet needs to be done to provide a space for drainage tap and connection of softened water.*

Star-Clean/Roti-Roaster

Accessoires

Accessories

1	Balancelle à volailles pour Star-Clean. <i>Chicken baskets for Star-Clean.</i>	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Star-Clean	Réf. Roti-Roaster
		720 x 140 x 120	BALSC720	x
520 x 140 x 120	BALSC520	x		
2	Balancelles à petites pièces pour Star-Clean. <i>Small cuts baskets for Star-Clean.</i>	720 x 140 x 120	BALRC720AS	x
		520 x 140 x 120	BALRC520AS	x
3	Balancelle standard pour volailles. <i>Chicken baskets standard for Roti-Roaster.</i>	720 x 140 x 120	x	BALD720
		520 x 140 x 120	x	BALD520
		340 x 140 x 120	x	BALD320
4	Balancelles à petites pièces. <i>Small cuts baskets for Roti-Roaster.</i>	720 x 140 x 120	x	BAP720
		520 x 140 x 120	x	BAP520
		340 x 140 x 120	x	BAP320
5	Balancelles à poulets grillés (en crapaudine). Utilisable uniquement pour les modèles réf : FBP8.720 et réf : FBP8.520. <i>« SPATCHCOCK CHICKEN » baskets. Usable only for the following models ref : FBP8.720 and ref : FBP8.520.</i>	720 x 160 x 90	x	BCRA720
		520 x 160 x 90	x	BCRA520
6	Broche à grosses pièces. <i>Big pieces of meat spit.</i>	720 x 300 x 300	BAB720	
		520 x 300 x 300	BAB520	
		340 x 200 x 200	x	BAB320
7	Plateau de dessus. <i>Stainless steel rack top.</i>	710 x 140 x 20	PDSC720	PD720
		510 x 140 x 20	PDSC520	PD520
		310 x 140 x 20	x	PD320
8	Toit de protection.* <i>Protective roof.*</i>	1 086 x 870 x 300	TP8720	
		886 x 870 x 300	TP8520	
		886 x 800 x 300	x	TP5520
		686 x 800 x 300	x	TP5320



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

* Nous recommandons l'installation d'un toit de protection :

1/ utilisation extérieur, protection contre les intempéries ; 2/ utilisation intérieur, sous une hotte, afin d'éviter les retombées de coulées de graisse provenant de la gaine d'extraction dans les parties techniques supérieures ventilées par des ouïes d'aération.

* We recommend the installation of a protective roof:

1/ for outdoor use protection against the elements ; 2/ for inside use, under an extraction hood, to avoid grease dripping from extraction back onto the unit.

LA
**Master
CLEAN**

**La rôtière intelligente
munie d'un mode de lavage automatique**





Master-Clean

Lavage automatique

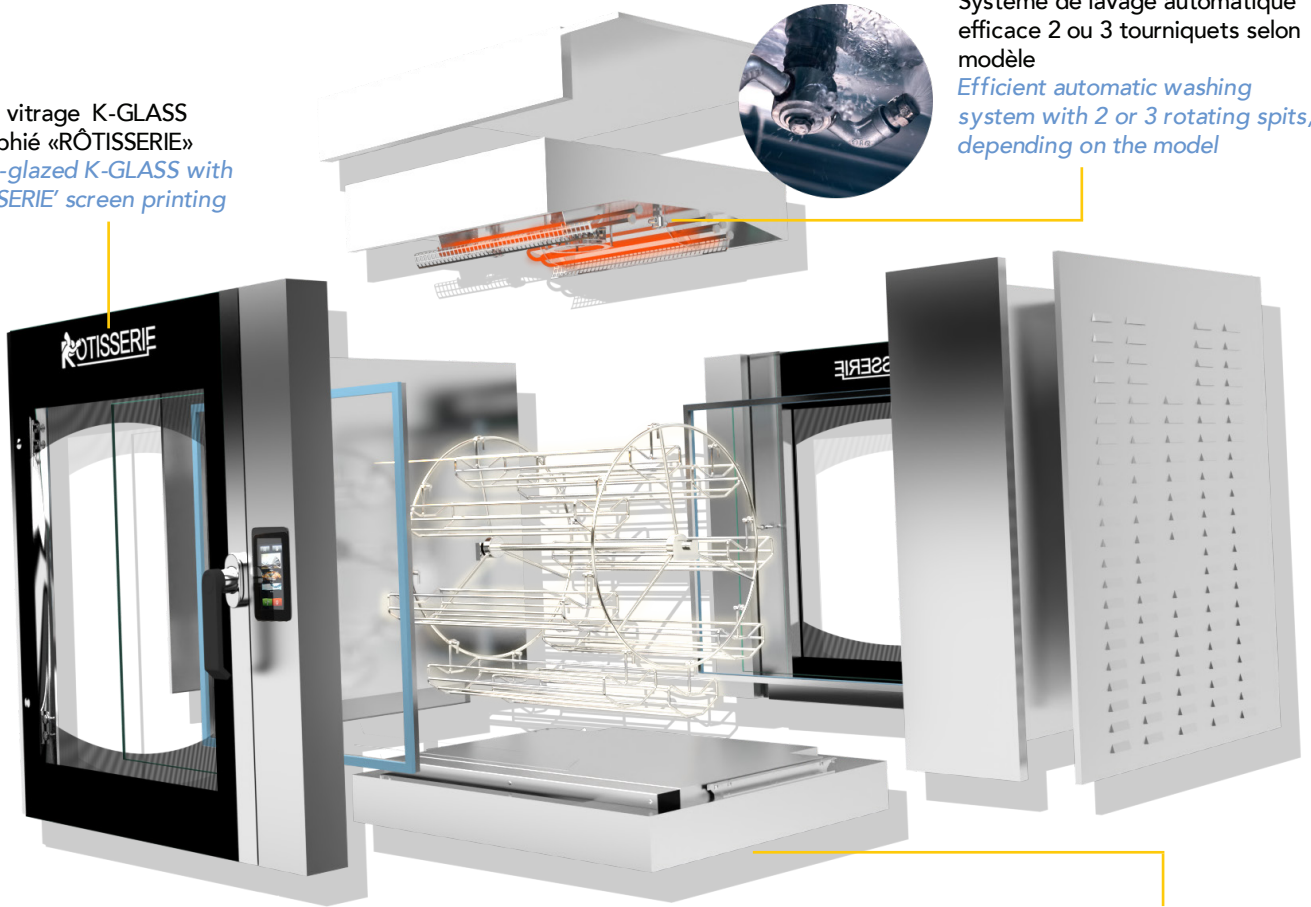
Automatic washing program

Electrique

Electric

Double vitrage K-GLASS
sérigraphié «RÔTISSERIE»
*Double-glazed K-GLASS with
'RÔTISSERIE' screen printing*

Système de lavage automatique
efficace 2 ou 3 tourniquets selon
modèle
*Efficient automatic washing
system with 2 or 3 rotating spits,
depending on the model*



Matériaux haut de gamme
entièrement calorifugé avec
combinaison de chauffe à
convection brassée
*Premium materials, fully
insulated, with a combined
forced convection heating
system*

Tablette de dépose amovible
Pull out shelf



MCT8.560
Traversante
+ 5560MSTO

Bac à graisse
Grease tray



Cartouche anti-tartre
(Brita)
Anti-scale cartridge

Logement pour 2 bidons de 5L
MEGA-CLEAN ref : MC2-5
(option, page 40)
MEGA-NET ref : MN2-5
(option, page 40)
Space for 2 x 5L containers

Nouvelle génération de rôtissoire pour des économies d'énergie et cycle de lavage ! New generation rotisserie with energy savings and washing cycle !

- Rôtissoire tout inox à air pulsé entièrement calorifugée avec de la laine de roche
- 1 porte vitrée (K .GLASS anti-brûlure) avec double vitrage (paroi froide) sérigraphiée "ROTISSERIE"
- 2 éclairages halogènes protégés par vitrocéramique
- Programmation et visualisation par écran tactile 5 pouces "TOUCH CONTROL" voir p41
- Affichage des programmes de cuisson (temps et température)
- Alarme de fin de cuisson puis arrêt automatique et passage en maintien à température 63°C
- Programme de lavage automatique avec 3 cycles (consommation 30 litres) : Vapeur (ramollissement des graisses), Détergent (lavage), Produit de rinçage (anti-calcaire).
- Cuve profonde de 100 mm pour cuisson de pommes de terre, inclinaison facilitant l'évacuation des jus de cuisson vers un bac à graisse mobile
- Vidange automatique des eaux usées par une électrovanne électromécanique
- Equipée de balancelles universelles (petites et grosses pièces)
- Equipée de son meuble support technique (voir détails p52)
- *All stainless steel convection rotisserie fully insulated with rock wool*
- *1 glass door (K.GLASS anti-burn) with double glazing (cold wall) screen-printed "ROTISSERIE"*
- *2 halogen lights protected by ceramic glass*
- *Programming and display via 5 inch touch screen "TOUCH CONTROL" see p41*
- *Display of cooking programs (time and temperature)*
- *Alarm at the end of the cooking time, then automatic stop and switch to holding temperature of 63°C*
- *Automatic washing program with 3 cycles (consumption 30 liters): Steam (softening of fats), Detergent (washing), Rinse aid (anti-lime).*
- *100 mm deep bowl for cooking potatoes, inclination facilitating the evacuation of the cooking juices to a mobile grease trap*
- *Automatic emptying of wastewater by an electromechanical solenoid valve*
- *Equipped with universal baskets (small and large parts)*
- *Equipped with its technical support unit (see details p52).*



MC5.560
Fond plein
+ 5560MSTO

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Master-Clean (1 face vitrée, fond inox) avec meuble support technique. <i>Baskets rotisseries Master-Clean (1 glass door, stainless steel back) with technical support unit.</i>	9,5 kW tri	1 100 x 886 x 1 780 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	225 kg	MC8.760
	7,5 kW tri	924 x 886 x 1 780 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/32	190 kg	MC8.560
	7,5 kW tri	924 x 816 x 1 721 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15/20	165 kg	MC5.560



La MASTER CLEAN simplifie votre quotidien avec un nettoyage rapide et efficace :

PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

La vapeur ramollit les graisses pour un dégrassage facile.

MEGA-CLEAN

Détergent puissant pour un nettoyage et une désinfection optimale.

MEGA-NET

Protège contre le calcaire pour une longévité accrue.

Selon modèle, 2 ou 3 tourniquets de lavage.

VITRE LATÉRALE EN OPTION.

Master-Clean

Lavage automatique

Electrique

Automatic washing program - Technical support unit

Electric

Désignation du meuble support technique :

- Piétement tubulaire sur roulettes freins en laque époxy noire
- Habillage du piétement en tôles latérales ainsi que les 2 portes d'accès au soubassement en laque époxy noire
- Réserve pour ustensiles de cuisson et tablette amovible de dépose
- Logement visuel pour les 2 bidons de nettoyage de 5 litres (MEGA-CLEAN et MEGA-NET)
- Emplacement pour le bac à graisse sur roulettes et fixations prévues pour le filtre BRITA et la douchette haute pression
- Intégration du robinet de vidange (cuisson/lavage) et de la vanne électromécanique directionnelle vers le bac à jus puis vers l'évacuation des eaux usées
- Accessibilité ergonomiques et rapides aux réservations techniques (alimentation eau/électricité, évacuation aux eaux usées)
- SECURITE ! le piétement est prévu pour un déchargement de la MASTER-CLEAN avec un chariot élévateur
- La conception du meuble à l'ouverture des portes est prévue pour un nettoyage du sol respectant les normes d'hygiène en vigueur HACCP.

Specifications of the technical support unit :

- Tubular base on black epoxy lacquered castors with brakes
- Base frame cladding in side panels and 2 doors to the base in lacquered black epoxy
- Storage space for cooking utensils and removable shelf
- Visual compartment for the two 5-litre cleaning containers (MEGA-CLEAN and MEGA-NET)
- Space for the grease trap on wheels and fixtures for the BRITA filter and the high-pressure shower
- Integration of the drain valve (cooking/washing) and the electromechanical directional valve to the juice container and the wastewater disposal
- Ergonomic and quick access to the technical parts (water/electricity supply, wastewater drainage)
- SAFETY! The base is designed for unloading the MASTER-CLEAN with a forklift
- The design of the cabinet when the doors are opened is designed for floor cleaning in accordance with the current HACCP hygiene standards.



MCT8.760
Traversante
+ 8760MSTO

Options

Options

		Ø : 310	H : 470	Réf.
1	Bac à graisse + socle à roulettes. <i>Grease tray + base on castors.</i>			BG
2	Adoucisseur d'eau. <i>Water softener.</i>			BRITA.2
3	Douchette haute pression pour nettoyage. <i>Cleaning shower.</i>			DOUCH
4	Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc			MC1-1SPRAY
				MC12-1SPRAY
				MC2-5
				MC1-30
4	Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc			MN1-1SPRAY
				MN12-1SPRAY
				MN2-5



Master-Clean

Lavage automatique

Automatic washing program - "Touch Control" board

Electrique

Electric

La platine à prise en main immédiate : 1 touche = 1 fonction The touch control board: 1 button = 1 function

La platine "Touch Control", véritable cerveau de votre rôtissoire, est équipée d'un écran couleur de 5 pouces à haute résolution (technologie IPS d'écran tactile capacitif, forte résistance aux utilisations intensives) pour une usage intuitif et agréable ; pas besoin de stylet il suffit d'effleurer l'écran avec le doigt. Son excellente clarté d'image vous permettra de l'utiliser même en pleine lumière.

Les indications précises de l'écran luminescent de votre platine "Touch Control" vous permettront un ajustement précis des paramètres tel que contrôle de la température et du temps de cuisson. Vous pourrez ainsi naviguer dans toutes les directions et accéder simplement aux nombreux menus.

Dès la mise en fonctionnement, son programme de pré-cuisson préchauffe automatiquement votre rôtissoire dans l'attente de l'installation des produits à cuire dans la chambre de cuisson et du lancement d'un programme de recette de votre choix.

Pour ce faire le menu de recettes pré-enregistrées est divisé en 4 grandes catégories facilement identifiables grâce à leurs photos d'ambiances : Poulets, Dinde, Porc, Agneau-boeuf, elles mêmes sous divisées en plusieurs recettes de base pour vous permettre une utilisation immédiate de votre rôtissoire.

Si les recettes déjà présentes ne vous suffisent pas vous pourrez facilement enregistrer jusqu'à 99 recettes supplémentaires grâce au clavier multilingue.

Son programme de fin de cuisson (qui vous informe par un signal sonore) passera automatiquement en mode maintien en température à 63°C pour la conservation de vos produits cuits en attendant leur mise en vitrine ou le lancement d'un nouveau cycle de cuisson.

La platine «Touch Control» vous permet aussi un contrôle total du lavage de votre rôtissoire, puisque toutes les étapes s'affichent à l'écran, ainsi que la gestion du détergent et du produit de rinçage tout en vous laissant libre d'intervenir à tout moment.

The "Touch Control" board, the real brain of your rotisserie, is equipped with a 5-inch high-resolution colour screen (IPS capacitive touch screen technology, highly resistant to intensive use) for intuitive and pleasant use; no need for a stylus, just touch the screen with your finger. Its excellent image clarity allows you to use it even in bright light.

The precise indications of the luminescent screen of your "Touch Control" plate will allow you to precisely adjust the parameters such as temperature control and cooking time. You will be able to navigate in all directions and easily access the numerous menus.

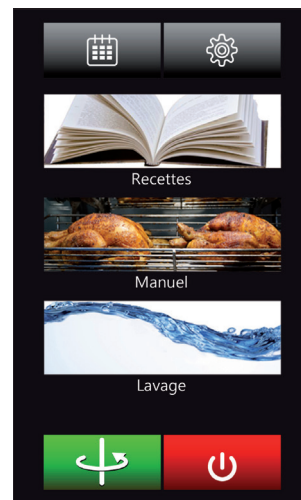
As soon as it is switched on, its pre-cooking program automatically preheats your rotisserie while waiting for the products to be cooked to be loaded in the cooking chamber and for a recipe program of your choice to be launched.

To do this, the menu of pre-programmed recipes is divided into 4 main categories easily identifiable thanks to their background photos: Chicken, Turkey, Pork, Lamb and Beef, themselves subdivided into several basic recipes to allow you to use your rotisserie immediately.

If the recipes already present are not enough for you, you can easily record up to 99 additional recipes thanks to the multilingual keyboard.

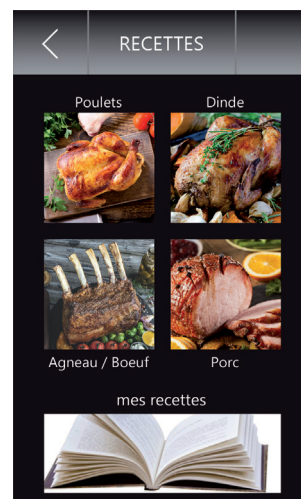
Its end-of-cooking program (which informs you by with audible signal) will automatically switch to temperature maintenance mode at 63°C to preserve your cooked products while waiting for them to be transferred to a display cabinet or for a new cooking cycle to be launched.

The "Touch Control" board also allows you to have total control over the cleaning of your rotisserie, since all the steps are displayed on the screen, as well as the management of the detergent and the rinsing product, while leaving you free to intervene at any time.



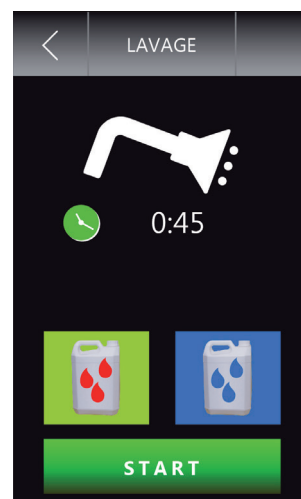
Menu principal simplifié

Simplified main menu



4 catégories de programmes pré-enregistrés

4 categories of pre-set programs



Programme de lavage

Washing program

Master-Clean

Lavage automatique

Automatic washing program - Technical support unit

Electrique

Electric



MC8.560i2LSPANO
Fond plein

Combiné MASTER-CLEAN

Vous en aviez rêvé... Rotisol l'a inventée !
Votre personnel va adorer le nettoyage automatique et vous aussi.

Plus de 300 heures de main d'œuvre en moins chaque année.



MCT5.560i2LSPANO + CAPT
Taversante

	Puissance modèle Elec <i>Electric model power</i>	Dimensions hors options en mm (L X P X H) <i>Dimensions without options in mm (W X D X H)</i>	Poids <i>Weight</i>	Réf. Combiné Master-Clean	
Combiné meuble mobile de cuisson et de maintien en température <i>Mobile cooking and temperature holding cabinet</i>	11.75 kW	1085 x 927 x 2015 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32 ⁽¹⁾ - 25 ⁽²⁾	285 kg	MC 8.760i2LS PANO	MC 8.760i2LS VCV
	9 kW	885 x 927 x 2015 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	225 kg	MC 8.560i2LS PANO	MC 8.560i2LS VCV
	9 kW	885 x 927 x 1875 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	225 kg	MC 5.560i2LS PANO	MC 5.560i2LS VCV

(1) Capacité volailles de la rôtisserie. *Capacity chickens for rotisserie.*

(2) Capacité volailles en coques du meuble ouvert, dépendant de la taille des coques. *Capacity chickens containers for self-service display, depending on the size of the container.*

Master-Clean

Lavage automatique

Automatic washing program - "Touch Control" board

Electrique

Electric



MC85560i2LSVCV
Traversante



MC8.560i2LSVCV
Fond plein

Maintien en chauffe ventilée libre-service
pour un chargement avant.



Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Electrique

Electric

Des pizzas croustillantes, une cuisson
uniforme, un résultat professionnel.



Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Electrique

Electric

Version Standard :

Four à sole à pizzas, électrique, façade inox et carrosserie inox. Régulation thermostatique des foyers haut et bas, contrôle visuel par hublot, thermomètre, plan de cuisson réfractaire.

Standard Version :

Electric pizza ground, stainless steel front, black epoxy body. Regulation of top and bottom grates, visual porthole control, thermometer, refractory cooking surface.

Version Luxe :

Couleur émail de façade à définir. Porte inox ou laiton. Carrosserie époxy noir.

Deluxe Version :

Enamel front colour to be defined. Door stainless steel or brass. Body black epoxy.

	• Pui. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.	Réf.
							Luxe	Standard
Ø pizzas : 300 mm. Ø pizzas : 300 mm.		19,2 kW tri	1 250 x 1 120 x 850	400 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (910 x 915 x 150)x2		FPE9+9L	FPE9+9
		9,6 kW tri	1 250 x 1 120 x 425	225 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 910 x 915 x 150		FPE9L	FPE9
		14,4 kW tri	900 x 1 120 x 750	218 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (610 x 915 x 140)x2		FPE6+6L	FPE6+6
		7,2 kW tri	900 x 1 120 x 425	126 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 610 x 915 x 140		FPE6L	FPE6
		8,4 kW tri	900 x 835 x 750	163 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (610 x 610 x 140)x2		FPE4+4L	FPE4+4
		4,2 kW tri	900 x 835 x 425	93 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 610 x 610 x 140		FPE4L	FPE4
Ø pizzas : 350 mm. Ø pizzas : 350 mm.		27 kW tri	1 370 x 1 310 x 750	400 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (1 080 x 1 080 x 140)x2		FPE9+9.35L	FPE9+9.35
		13,5 kW tri	1 370 x 1 310 x 425	220 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 1 080 x 1 080 x 140		FPE9.35L	FPE9.35
		18 kW tri	1 370 x 950 x 750	320 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (1 080 x 720 x 140)x2		FPE6+6.35Li	FPE6+6.35i
		9 kW tri	1 370 x 950 x 425	175 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 1 080 x 720 x 140		FPE6.35Li	FPE6.35i
		18 kW tri	1 010 x 1 310 x 750	310 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (720 x 1 080 x 140)x2		FPE6+6.35L	FPE6+6.35
		9 kW tri	1 010 x 1 310 x 425	182 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 720 x 1 080 x 140		FPE6.35L	FPE6.35
		12 kW tri	1 010 x 950 x 750	230 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (720 x 720 x 140)x2		FPE4+4.35L	FPE4+4.35
		6 kW tri	1 010 x 950 x 425	135 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 720 x 720 x 140		FPE4.35L	FPE4.35



FPE4



FPE4+4L



Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Gaz

Gas

Version Standard :

Four à sole à pizzas, gaz, façade inox et carrosserie inox. Régulation des foyers haut et bas, contrôle visuel par hublot, thermomètre, thermostat mécanique, plan de cuisson réfractaire.

Standard Version :






Gas pizza ground oven, stainless steel front and body. Regulation of top and bottom grates, visual porthole control, thermometer, mechanical thermostat, refractory cooking surface.

Version Luxe :

Couleur émail de façade à définir. Porte inox ou laiton. Carrosserie inox.

Deluxe Version :

Enamel front colour to be defined. Door stainless steel or brass. Stainless steel body.

	Puis. modèle Gaz Gas model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.	Réf.
							Luxe	Standard
Ø pizzas : 300 mm. Ø pizzas : 300 mm.	 49 / 1 kW mono	1 300 x 1 395 x 940	1 395 x 940	358 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (920 x 920 x 155)x2	FPG9+9L	FPG9+9	
								24,5 / 0,5 kW mono
	 36 / 1 kW mono	1 000 x 1 395 x 940	282 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (620 x 920 x 155)x2	FPG6+6L	FPG6+6		
							18 / 0,5 kW mono	1 000 x 1 395 x 470
	 27,8 / 1 kW mono	1 000 x 1 095 x 940	224 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (620 x 620 x 155)x2	FPG4+4L	FPG4+4		
							13,9 / 0,5 kW mono	1 000 x 1 095 x 470
Ø pizzas : 350 mm. Ø pizzas : 350 mm.	 22,5 / 0,5 kW mono	1 455 x 1 195 x 470	166 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 1 080 x 720 x 155	FPG6.35Li	FPG6.35i		
							 17 / 0,5 kW mono	1 095 x 1 195 x 470



FPG4



FPG4+4



* La profondeur indiquée comprend la gaine d'évacuation des gaz brûlés (205 mm).
The indicated depth includes duct exhaust outlet (205 mm).

Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Options

Options

Fours à sole Ground ovens

	Ø Pizzas Ø Pizzas	L W	X D	P D	X H	Poids en kg Weight in kg	Réf.	Réf.	
							Luxe	Standard	
<p>Soubassement support four à sole électrique STANDARD inox avec porte-glissières pour plaques de cuisson (livré sans plaques de cuisson).</p> <p><i>Stainless steel base cabinet to support STANDARD Electric pizza ground oven with sliders for cooking plates (no supplied).</i></p> <p>Version Luxe : Couleur époxy à définir.</p> <p>Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i></p>		1 250	x	1 120	x	1 030	130 kg	SRL9.30	SRS9.30
	300 mm	900	x	1 120	x	1 030	95 kg	SRL6.30	SRS6.30
		900	x	835	x	1 030	70 kg	SRL4.30	SRS4.30
		1 370	x	1 310	x	1 030	160 kg	SRL9.35	SRS9.35
	350 mm	1 370	x	950	x	1 030	110 kg	SRL6.35i	SRS6.35i
		1 010	x	1 310	x	1 030	125 kg	SRL6.35	SRS6.35
	1 010	x	950	x	1 030	90 kg	SRL4.35	SRS4.35	



SRS6.30

	Ø Pizzas Ø Pizzas	L W	X D	P D	X H	Poids en kg Weight in kg	Réf.	Réf.	
							Luxe	Standard	
<p>Soubassement support four à sole gaz STANDARD inox avec porte-glissières pour plaques de cuisson (livré sans plaques de cuisson).</p> <p><i>Stainless steel base cabinet to support STANDARD pizza ground oven with sliders for cooking plates (no supplied).</i></p> <p>Version Luxe : Couleur époxy à définir.</p> <p>Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i></p>		1 300	x	1 190	x	930	150 kg	SRL9.30G	SRS9.30G
	300 mm	1 000	x	1 190	x	930	115 kg	SRL6.30G	SRS6.30G
		1 000	x	890	x	930	85 kg	SRL4.30G	SRS4.30G
		1 455	x	990	x	930	150 kg	SRL6.35Gi	SRS6.35Gi
	350 mm	1 095	x	990	x	930	115 kg	SRL4.35G	SRS4.35G



SRL6.30G



FPE4+4L
+ SRL4.30

Fours à Pizzas

Accessoires

Accessories

Pizzas Ground Ovens

	Réf.
1 Roller à pics massif. <i>Stainless steel roller with spikes.</i>	ROLLER
2 Hachoir à pizza. <i>Pizza cutter.</i>	ROUPIZZA
3 Pelle en inox. <i>Pizza spade.</i>	PEL33
4 Saupoudreuse à épices. <i>Herb shaker.</i>	SAUPEPICE
5 Racloir en inox. <i>Scraper in stainless steel.</i>	RACLOIR
6 Couteau à pâton. <i>Dough knife.</i>	COUPATON
7 Pince pour plaque à pizza. <i>Prong to hold pizza plates.</i>	PINPLA
8 Louche à pizza. <i>Pizza ladle.</i>	LOUPIZZA
9 Rack mobile pour stockage des bacs plastique à pâtons. <i>Mobil rack for storage.</i>	CAPL07
10 Bac plastique pour stockage / pâton. <i>Plastic containers to store dough.</i>	BACPATON
11 Pelle et unité de mesure fromage et produits carnés. <i>Measuring spoon.</i>	PELFRO
12 Brosse racloir pour four à pizza. <i>Brush for pizza oven.</i>	BRORAC
13 Moule perforé. <i>Perforated mod.</i>	MOUPER
14 Plaque de cuisson 600 x 400 mm en acier bleu. <i>Cooking plate 600 x 400 mm.</i>	PLAQPAT



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X X	H H	Réf.
Laminoir à pizza traditionnel avec structure entièrement acier inoxydable conçu pour étaler la pâte à froid, épaisseur et diamètre réglable, machine évitant l'emploi de personnel qualifié. Pour pizza Ø = 300 mm. <i>Traditional pizza rolling mill with fully stainless steel structure designed to spread the paste cold, thickness and diameter adjustable, machine avoiding the use of qualified staff. For pizza Ø = 300 mm.</i>	0,4 kW mono	420	x	480	x	610	FP1



Fours Mixtes Multifonctionnels Vesuv

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à injection directe de vapeur, à hautes performances. Contrôle numérique avec écran tactile, avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 2 réglages de la vitesse. 4 cycles de cuisson par programme. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Sonde à coeur. Système autonettoyant.

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
10 niveaux GN2/1 ou 650x450 ou 12 broches (36 volailles) ; 85 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 650x450 mm.	21 kW tri	982	x 880	x 1260	151 kg	VESUV10	
6 niveaux GN2/1 ou 650x450 ou 8 broches (24 volailles) ; 85 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 650x450 mm.	14 kW tri	982	x 880	x 925	117 kg	VESUV6	



VESUV10
+ HV10.6
+ SV10.6



VESUV6

Fours Mixtes Multifonctionnels Vesuv

Multifunction Combi Ovens

Accessoires - Options

Accessories - Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	X H	Poids Weight	Réf.
Hotte à condensation, en acier inoxydable. 2 filtres anti-graisse amovibles et lavables ; 2 vitesses d'extraction. Pour four Vesuv 10 et Vesuv 6.	0,3 kW	983	x 850	x 317		HV10.6
Soubassement avec bac de récupération des graisses. Pour four Vesuv 10 et Vesuv 6.		920	x 620	x 700		SV10.6

	Réf.
1 Broche de cuisson.	CUI975
2 Kit fumoir pour fours.	SMOKE
3 Pierre de cuisson pour pizza.	PC65.45
4 Grille chromée 650x450.	GC65.45
5 Bac perforé GN2/1 en acier inoxydable, hauteur 40 mm.	BP 2/1
6 Bac simple GN2/1 en acier inoxydable, hauteur 65 mm.	BS 2/1
7 Plaque perforée en aluminium 650x450 mm.	PP65.45
8 Plaque simple en aluminium 650x450 mm.	PS65.45
9 Douchette de nettoyage.	DOUCH
10 Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire pour le four Vesuv.	BRITA.2
11 Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN bidon (2 x 5 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN fût (30 l)	MC1-1SPRAY
	MC12-1SPRAY
	MC2-5
	MC1-30
12 Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET bidon (2 x 5 l)	MN1-1SPRAY
	MN12-1SPRAY
	MN2-5



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à hautes performances. Contrôle numérique avec écran tactile, avec 400 programmes. Sonde à coeur avec mesure en 3 points. Connexion externe en option pour 2e sonde à coeur. Moteur triphasé (à hautes performances). Système de ventilateur bidirectionnel à inversion (toutes les 80 secondes). Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique (1 plateau - demi-charge - pleine charge de plateaux). 10 temporisateurs programmables (possibilité de faire cuire différents aliments en même temps). 10 réglages de la vitesse. 10 cycles de cuisson par programme. 200 recettes de cuisson installées dans l'appareil / 200 recettes libres. Fonction de maintien (pour maintenir la température après la cuisson). Fonction de régénération. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Système auto-nettoyant intégré. Système Android pour connexion « Wi-fi » et CLOUD pour télécommande, USB, diagnostic. App Android pour créer des recettes personnelles depuis n'importe quel appareil.



TC20HD



TC10HD



TC6HD



TC4HD

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28,5 kW tri	1050	x 940	x 1900	255 kg	TC20HD	
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	790	x 945	x 1260	163 kg	TC10HD	
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW tri	790	x 945	x 930	129 kg	TC6HD	
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	9 kW tri	790	x 945	x 770	109 kg	TC4HD	

Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à injection directe de vapeur, à hautes performances. Contrôle numérique digital avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 2 réglages de la vitesse. 4 cycles de cuisson par programme. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Sonde à coeur. Système auto-nettoyant sur demande. Chariot inclus avec une capacité de 20 plateaux GN 1/1 (DC20 uniquement).

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28 kW tri	1050	x 940	x 1900	250 kg	DC20
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	935	x 821	x 1200	151 kg	DC10
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 860	117 kg	DC6
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 700	103 kg	DC4



DC20



DC10



DC6



DC4



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à hautes performances. Contrôle manuel. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau électronique. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes. Chariot inclus avec une capacité de 20 plateaux GN 1/1 (G20M) (uniquement MC20).

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28,5 kW tri	1050	x 940	x 1900	250 kg	MC20	
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	935	x 821	x 1200	151 kg	MC10	
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 860	117 kg	MC6	
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 700	103 kg	MC4	



MC20



MC10



MC6



MC4



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunction Combi Ovens

Options

Options

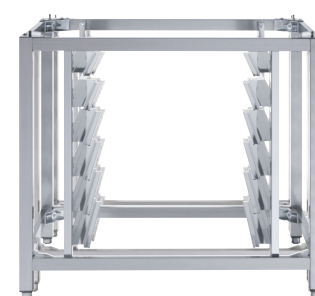
	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Piètemment à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Montée sur roulettes freins. Pour fours TC20HD, DC20, MC20.	790	x	940	x	700	24,6 kg	PT20
Piètemment à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours TC10HD.	790	x	940	x	700	24,6 kg	PT10
Piètemment à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours TC6HD et TC4HD.	790	x	940	x	800	25 kg	PT6.4
Piètemment à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour four DC10 et MC10.	920	x	620	x	700	24,6 kg	PDM10
Piètemment à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour four DC6, DC4, MC6, MC4.	920	x	620	x	800	22,6 kg	PDM6.4



PT20



PT10



PDM6-4



ST10.6.4

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Soubassement avec bac de récupération des graisses. Pour fours TC10HD, TC6HD, TC4HD.	790	x	940	x	700	24,6 kg	ST10.6.4

	Réf.
Kit de 2 roues avec freins + 2 roues sans freins.	260B
Kit de 2 roues avec freins + 2 roues sans freins pour étuves de fermentation.	260P



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunction Combi Ovens

Accessoires

Accessories

	Réf.
1 Pierre de cuisson pour pizza.	PC65.45
2 Grille GN1/1 pour poulet.	GP1/1
3 Plaque simple aluminium 600x400.	PS6.4
4 Plaque perforée aluminium 600x400.	PP6.4
5 Grille chromée 600x400.	GC6.4
6 Bac perforé GN1/1, en acier inoxydable, hauteur 40mm.	BP1/1
7 Bac simple GN1/1, en acier inoxydable, hauteur 65 mm.	BS1/1
8 Plaque perforée GN1/1, en aluminium.	PP1/1
9 Plaque simple GN1/1 en aluminium.	PS1/1
10 Douchette.	DOUCH
11 Kit fumoir.	SMOKE
12 Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire pour fours TC--HD et DC--.	BRITA.2
13 Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN bidon (2 x 5 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN fût (30 l)	MC1-1SPRAY
	MC12-1SPRAY
	MC2-5
	MC1-30
14 Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET bidon (2 x 5 l)	MN1-1SPRAY
	MN12-1SPRAY
	MN2-5



Four Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique, avec humidité, à hautes performances pour la pâtisserie et boulangerie. Contrôle numérique digital avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 4 cycles de cuisson pour chaque programme. Lumières halogènes.



DH64



DH43



DH33

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.	
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	6,7 kW mono	800	x	700	x	580	67 kg	DH64
4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	530	38 kg	DH43
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	505	35 kg	DH33



Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique, avec humidité, à hautes performances pour la pâtisserie et boulangerie. Contrôle manuel. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau manuel. Temporisateur mécanique 0-120' - Lumières halogènes.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	X H	Poids Weight	Réf.
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	6,7 kW mono	800	x 700	x 580	67 kg	MH64
4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x 595	x 530	38 kg	MH43
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x 595	x 505	35 kg	MH33



MH64



MH43



MH33



Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunction Combi Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique à hautes performances pour la pâtisserie. Contrôle manuel. Réglage de l'injection d'eau manuel. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 450x340 mm.	2,85 kW mono	560	x	595	x	530	36 kg	M43



M43

Fours à convection électrique pour la pâtisserie. Contrôle manuel. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes. Equipé de plateaux en aluminium.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	2,85 kW mono	560	x	595	x	455	31 kg	M33



M33



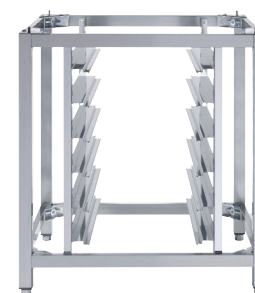
Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunction Combi Ovens

Accessoires - Options

Accessories - Options

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Piètements à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours DH64, MH64.	792	x	570	x	800	22,6 kg	PDMH6.4
Piètements à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	592	x	530	x	800	21 kg	PDMH4.3



PDMH6.4

	Réf.
1 Kit de réduction d'air. Pour fours DH64 et MH64.	K33
2 Kit de réduction d'air. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	K22
3 Kit pour monter les fours 800x700 en superposition. Pour fours DH64 et MH64.	K12
4 Kit pour monter les fours 450x340 en superposition. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	K6
5 Pierre de cuisson pour pizza. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	PC4.3
6 Grille chromée 450x340. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	GC4.3
7 Plaque simple 450x340, en aluminium. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	PS4.3
8 Pierre de cuisson pour pizza. Pour fours DH64 et MH64.	PC6.4
9 Grille chromée 600x400. Pour fours DH64 et MH64.	GC6.4
10 Plaque simple 600x400, en aluminium. Pour fours DH64 et MH64.	PS6.4
11 Douchette.	DOUCH
12 Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire.	BRITA.2
13 Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN bidon (2 x 5 l) <input type="checkbox"/> MEGA-CLEAN fût (30 l)	MC1-1SPRAY
	MC12-1SPRAY
	MC2-5
	MC1-30
14 Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET spray (12 x 0,95 l) <input type="checkbox"/> MEGA-NET bidon (2 x 5 l)	MN1-1SPRAY
	MN12-1SPRAY
	MN2-5



Vitrines



14VCFD0°7SA3
avec hygrométrie contrôlée

14MOGC07SA5



Chaud

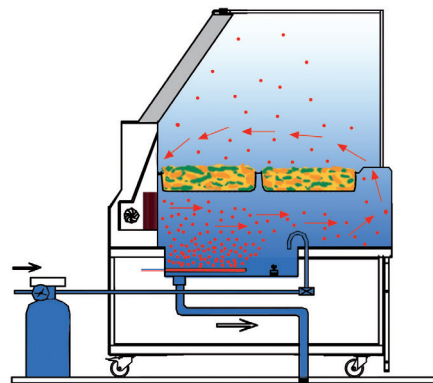
LA CONSERVATION AU CHAUD

Pionnier dans le développement de matériel chauffant, ROTISOL a déployé cette expertise dans la mise au point de produits de conservation au chaud. Nous vous donnons les moyens de maintenir les aliments à la température idéale afin d'éviter leur dessiccation ou décomposition grâce à un saturateur hygrométrique automatique. Conformément aux normes d'hygiène établies, ils sont conservés « à coeur » entre 63°C et 70°C, à point pour l'obtention d'un goût et d'une texture aptes à la consommation. Une température douce, constante et bien répartie, diffusée dans un mobilier au design soigné, et adaptable à toutes les configurations.

HEAT CONSERVATION

A pioneer in the development of heating products, Rotisol has used its expertise in order to develop products to maintain temperature.

We enable you to maintain your products at the ideal temperature making sure the product does not dry out or decompose thanks to its automatic humidity saturator. According to the set hygiene norms, attaining core temperature of between 63°C and 70°C, so as to maintain taste and texture suitable for consumption. Mild temperatures, dispersed constantly through the cabinet and adaptable to all different configurations.

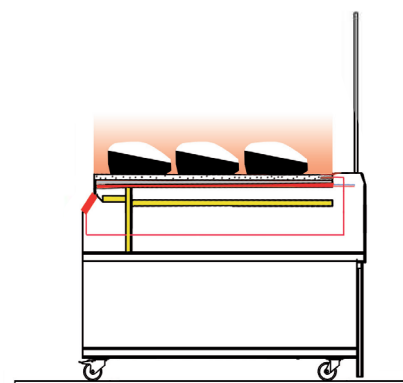


LE GRANIT CHAUFFANT

Présentez vos aliments et plats chauds en les maintenant à la juste température grâce aux vitrines « Evolution » Granit Chauffant. Issues de l'expertise ROTISOL dans la maîtrise de la chaleur, ces vitrines reposent sur des plans en granit chauffant conçus pour le service libre comme assisté. La régulation électronique de la température permet de s'adapter à tous les besoins. Ces meubles à vitrines cubiques sont équipés d'un ou plusieurs plans de présentation, inclinés à 5° ou à 0°. Ils sont disponibles en plusieurs formats et coloris, équipés d'une vitre de protection également amovible, et disposent de soubassements à roulettes ou à pieds réglables.

THE HEATED GRANITE

Offer your food and hot food item holding them at the right temperature through the display cabinet "Evolution" Heated Granite. ROTISOL's expertise in controlling heat, these display cabinets are based on heating granite countertops designed for self-service – or assisted service. Electronic temperature control can be adapted to all needs. These displays cabinet with cubic glass are equipped with one or more presentation plans, inclined at 5° or 0°. They are available in several sizes and colours, fitted with a removable protective glass, with bases on wheels or adjustable feet.



Principe de fonctionnement

Displays - Principle



11VF9SA2
+ 6xGN2/3



11VF9LS2

Froid

LES VITRINES FROIDES, UN PROCÉDÉ UNIQUE

S'appuyant sur son expérience dans la maîtrise de la chaleur, ROTISOL a développé un concept innovant de vitrines froides reposant sur un principe de « froid brassé ».

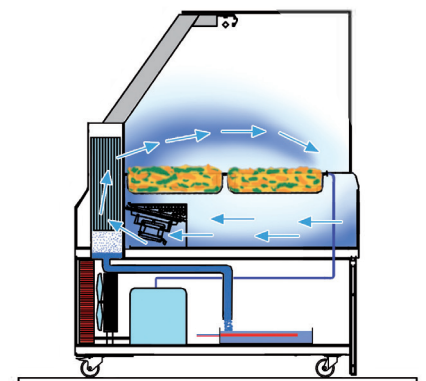
A la différence du froid statique ou ventilé, ce procédé permet une préservation optimale des températures dans toutes les conditions climatiques. Fruits d'une technologie de pointe, les vitrines froides ROTISOL maintiennent les produits dans une atmosphère propice au meilleur goût et à la meilleure qualité. La fraîcheur de nos vitrines a été testée et approuvée par les laboratoires du CEMAGREF, centre d'expertise de la chaîne du froid et du chaud, et répond aux normes de conformité CEMAFROID PERFORMANCE, veillant à ce que les températures « à cœur » des aliments soient comprises entre 0°C et 5°C. ROTISOL a décliné ce savoir-faire en développant un procédé de froid sur granit répondant aux mêmes exigences d'hygiène et de performance.

COLD DISPLAY CABINET, A UNIQUE PROCESS

Based on its experience in the control of heat, ROTISOL has developed an innovative concept of cold display cabinets based on a principle of turbine assisted. Unlike static or ventilated cold, this method enables optimal preservation temperature in all weather conditions.

High tech, ROTISOL cold display cabinets maintain the products in a suitable atmosphere hence preserving taste and quality of the product. The freshness of our display cabinets have been tested and approved by the CEMAGREF laboratories, centre of expertise in hot and cold, and answers to the norms of CEMAFROID PERFORMANCE, making sure that the core temperature of the products is between 0°C and 5°C.

ROTISOL has used this expertise in developing a cold process onto granite answering the same hygiene requirements and food safety regulations



* Nous consulter pour tarif

Prof. utile 593

Panorama Hot - Useful depth 593

Self Service

Meuble **Chauffant Ventilé**, "2, 3, 4 ou 5 niveaux" avec une profondeur utile 593 mm. Contrôle indépendant de la température par niveau. Bandeau sérigraphié «Servez-vous» optionnel. Vitrage latéraux en verre K-Glass. Chargement avant et arrière. Eclairage par LED. Carrosserie epoxy noir. Soubassement fermé sur pieds fixes ou roulettes freins.

Heated open display 2,3,4 or 5 levels of presentation; useful depth 593 mm. Independent temperature control per level. Printed roof «Servez-vous» as option. K-Glass side glasses. Front and rear loading. Lighting of each shelf by LED lamps. Body black enamel. Closed base cabinet on fixed feet or wheels with brakes.

Modèles au choix / *models to chose*



10MCV4LS.T
+ GLP10MCV.SV



6MCV3LS.T
+ GLP6MCV.SV



4MCV4LS.T
+ GLP4MCV.SV



6MCV2LS.TT
+ GLP6MCV.SV

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
	Chaud brassé Circulated air Meuble Chauffant Ventilé 2, 3, 4 ou 5 niveaux (+63°C) avec contrôle indépendant par niveau <i>Heated cabinet «Essential» 2, 3, 4 or 5 levels (+63°C) with independent temperature adjustment per level</i>	4,32 kW	1025	x 747	x 1983	220	kg
3,46 kW		1025	x 747	x 1691	180	kg	10MCV4LS.T Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 40/80
2,6 kW		1025	x 747	x 1400	150	kg	10MCV3LS.T* Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 30/60
1,76 kW		1025	x 747	x 1108	120	kg	10MCV2LS.T* Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 20/40
2,8 kW		650	x 747	x 1983	160	kg	6MCV5LS.T Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 30/60
2,24 kW		650	x 747	x 1691	140	kg	6MCV4LS.T Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 24/48
1,67 kW		650	x 747	x 1400	120	kg	6MCV3LS.T* Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 18/36
1,15 kW		650	x 747	x 1108	100	kg	6MCV2LS.T* Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 12/24
Efficacité énergétique (gain financier important) Energy efficiency (significant financial gain)	2,24 kW	450	x 747	x 1691	110	kg	4MCV4LS.T Capacité volailles <i>Capacity poultry</i> 10/20

Options

Options

		Réf.	
Bandeau sérigraphié «Servez-vous». <i>Printed roof «Servez-vous».</i>	1030 x 6 x 102	1,5 kg	GLP10MCV.SV
	655 x 6 x 102	1 kg	GLP6MCV.SV
	455 x 6 x 102	0,7 kg	GLP4MCV.SV
Panier pour armoires 2LS et 3LS. <i>Basket for displays 2LS and 3LS.</i>	1021 x 617 x 86	7,7 kg	PANIER10MCV
	646 x 617 x 86	5,3 kg	PANIER6MCV
	446 x 617 x 86	4 kg	PANIER4MCV

* Existe en modèle à poser sur vos linéaires déjà existant ou un meuble Rotisol. Nous consulter pour plus d'information et tarif.
Available in table top unit to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet. Consult us for more informations and price.

Meuble **Chauffant Ventilé** avec fond plein "2, 3, 4 ou 5 niveaux"

Contrôle indépendant de la température par niveau. Bandeau sérigraphié «Servez-vous» optionnel. Vitrage latéraux en verre K-Glass. Chargement avant. Eclairage par LED. Carrosserie epoxy noir. Soubassement fermé sur pieds fixes ou roulettes freins.

Heated open display 2,3,4 or 5 levels of presentation; Independent temperature control per level. Printed roof «Servez-vous» as option. K-Glass side glasses. Front loading. Lighting of each shelf by LED lamps. Body black enamel. Closed base cabinet on fixed feet or wheels with brakes.

Modèles au choix / *models to chose*



10VCV5LS



4VCV4LS



6VCV3LS

Chaud brassé
Circulated air

Meuble Chauffant Ventilé
Fond plein

2, 3, 4 ou 5 niveaux (+63°C) avec contrôle indépendant par niveau
Heated cabinet «Evolution» with closed back 2, 3, 4 or 5 levels (+63°C) with independent temperature adjustment per level

Efficacité énergétique
(gain financier important)
Energy efficiency
(significant financial gain)

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
	6,51 kW	1025	x 672	x 1917	225 kg	Capacité volailles Capacity poultry 100	10VCV5LS
	5,21 kW	1025	x 672	x 1649	185kg	Capacité volailles Capacity poultry 80	10VCV4LS
	3,91 kW	1025	x 672	x 1380	150 kg	Capacité volailles Capacity poultry 60	10VCV3LS
	2,61 kW	1025	x 672	x 1112	120 kg	Capacité volailles Capacity poultry 40	10VCV2LS
	4,00 kW	650	x 672	x 1917	170 kg	Capacité volailles Capacity poultry 60	6VCV5LS
	3,2 kW	650	x 672	x 1649	148 kg	Capacité volailles Capacity poultry 48	6VCV4LS
	2,4 kW	650	x 672	x 1380	126 kg	Capacité volailles Capacity poultry 36	6VCV3LS
	1,6 kW	650	x 672	x 1112	104 kg	Capacité volailles Capacity poultry 24	6VCV2LS
	2,3 kW	450	x 672	x 1649	120 kg	Capacité volailles Capacity poultry 32	4VCV4LS



Contrôle indépendant de la température pour chaque niveau.

Independent digital electronic control per level.

* Existe en modèle à poser sur vos linéaires déjà existant ou un meuble Rotisol. Nous consulter pour plus d'information et tarif.
Available in table top unit to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet. Consult us for more informations and price.

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

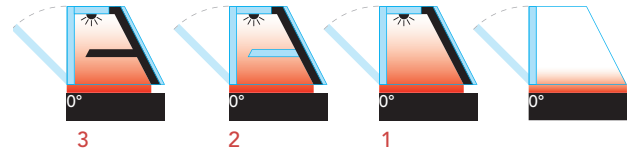
Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Assisted Service

Vitrine **Chaud** vitre Droite basculante, avec ou sans éclairage halogène intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement de rangement sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : bacs gastronorme, plaque de découpe**).

Hot display cabinet with straight tilting glass, with or without halogen lighting. Stainless steel presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plates (Optional accessories : gastronorme, cutting plan**).

* Modèles au choix / models to chose



	• Pui., modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1700 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1700</i>	3 kW	1736	x	1078	x	1306	200 kg	17VC9SA
	2,4 kW	1736	x	898	x	1306	180 kg	17VC7SA
	1,9 kW	1736	x	726	x	1306	160 kg	17VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,75 kW						+ 5 kg	17VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelf</i>	+ 0,75 kW						+ 5 kg	17VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelf</i>	+ 0,75 kW						+ 10 kg	17VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1400 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1400</i>	2,4 kW	1400	x	1078	x	1306	165 kg	14VC9SA
	1,92 kW	1400	x	898	x	1306	150 kg	14VC7SA
	1,52 kW	1400	x	726	x	1306	130 kg	14VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,6 kW						+ 5 kg	14VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelf</i>	+ 0,6 kW						+ 5 kg	14VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelf</i>	+ 0,6 kW						+ 10 kg	14VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 1100 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 1100</i>	1,8 kW	1063	x	1078	x	1306	130 kg	11VC9SA
	1,44 kW	1063	x	898	x	1306	120 kg	11VC7SA
	1,14 kW	1063	x	726	x	1306	110 kg	11VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,45 kW						+ 5 kg	11VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelf</i>	+ 0,45 kW						+ 5 kg	11VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelf</i>	+ 0,45 kW						+ 10 kg	11VC...SA3
Vitrine Chaud Service Assisté maintien à température (+63°C) Modèle de base 700 <i>Heated display assisted service maintaining temperature (+63°C) Base model 700</i>	1,2 kW	728	x	1078	x	1306	90 kg	7VC9SA
	0,96 kW	728	x	898	x	1306	85 kg	7VC7SA
	0,76 kW	728	x	726	x	1306	75 kg	7VC5SA
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,3 kW						+ 5 kg	7VC...SA1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelf</i>	+ 0,3 kW						+ 5 kg	7VC...SA2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelf</i>	+ 0,3 kW						+ 10 kg	7VC...SA3



11VC9SA



1 11VC9SA1



1 11VC9SA1 + 6xGN2/3 + 3xGN1/3**



3 11VC9SA3

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

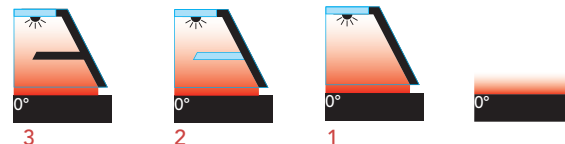
Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Self Service

Vitrine **Chaud** vitre **Droite**, avec ou sans éclairage halogène intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox.

Heated display cabinet straight glass with or without halogen lighting. Stainless Steel presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate.

* Modèles au choix / models to chose



	• Pui _s , modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1700 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C) Base model 1700</i>	3 kW	1736	x 1078	x 770	175	kg		17VC9LS
	2,4 kW	1736	x 898	x 770	155	kg		17VC7LS
	1,9 kW	1736	x 726	x 770	140	kg		17VC5LS
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+0,75 kW				1306	+ 5 kg		17VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+0,75 kW				1306	+ 5 kg		17VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelve</i>	+0,75 kW				1306	+ 10 kg		17VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1400 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C) Base model 1400</i>	2,4 kW	1400	x 1078	x 770	145	kg		14VC9LS
	1,92 kW	1400	x 898	x 770	130	kg		14VC7LS
	1,52 kW	1400	x 726	x 770	110	kg		14VC5LS
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,6 kW				1306	+ 5 kg		14VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,6 kW				1306	+ 5 kg		14VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelve</i>	+ 0,6 kW				1306	+ 10 kg		14VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 1100 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C) Base model 1100</i>	1,8 kW	1063	x 1078	x 770	115	kg		11VC9LS
	1,44 kW	1063	x 898	x 770	105	kg		11VC7LS
	1,14 kW	1063	x 726	x 770	95	kg		11VC5LS
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,45 kW				1306	+ 5 kg		11VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,45 kW				1306	+ 5 kg		11VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelve</i>	+ 0,45 kW				1306	+ 10 kg		11VC...LS3
Vitrine Chaud Libre Service maintien à température (+63°C) Modèle de base 700 <i>Heated display self service maintaining temperature (+63°C) Base model 700</i>	1,2 kW	728	x 1078	x 770	80	kg		7VC9LS
	0,96 kW	728	x 898	x 770	75	kg		7VC7LS
	0,76 kW	728	x 726	x 770	65	kg		7VC5LS
+ Eclairage halogène <i>+ Halogen lighting</i>	+ 0,3 kW				1306	+ 5 kg		7VC...LS1
+ Eclairage halogène + étagère vitrée <i>+ Halogen Lighting + glass shelve</i>	+ 0,3 kW				1306	+ 5 kg		7VC...LS2
+ Eclairage halogène + étagère inox <i>+ Halogen Lighting + stainless steel shelve</i>	+ 0,3 kW				1306	+ 10 kg		7VC...LS3



11VC9LS



1 11VC9LS1



2 11VC9LS2



3 11VC9LS3

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Essentiel | Chaud Maintien

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

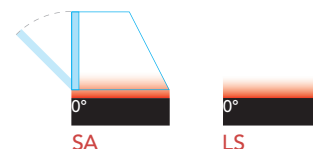
Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Assisted Service - Self Service

Vitrine **Chaud** d'Angle 45°. Plan de presentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur 900, 700 ou 500 mm. Regulation thermostatique de la température. Soubassement neutre ouvert sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox.

Heated display cabinet 45° angle. Stainless steel plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate.

Modèles au choix / models to chose



Service Assisté

Assisted Services

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Chaud Service Assisté Maintien en température Petit modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Assisted Service Hot Maintaining Small model 45° (+63°C)</i>	0,6 kW	1 125	x 1 078	x 1 306	90	kg		PMC45°9SA
	0,48 kW	990	x 902	x 1 306	80	kg		PMC45°7SA
	0,38 kW	855	x 726	x 1 306	70	kg		PMC45°5SA
Vitrine Chaud Service Assisté Maintien en température Grand modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Assisted Service Hot Maintaining Large model 45° (+63°C)</i>	1,2 kW	1 535	x 1 078	x 1 306	125	kg		GMC45°9SA
	0,96 kW	1 400	x 902	x 1 306	115	kg		GMC45°7SA
	0,76 kW	1 265	x 726	x 1 306	105	kg		GMC45°5SA



SA PMC45°7SA

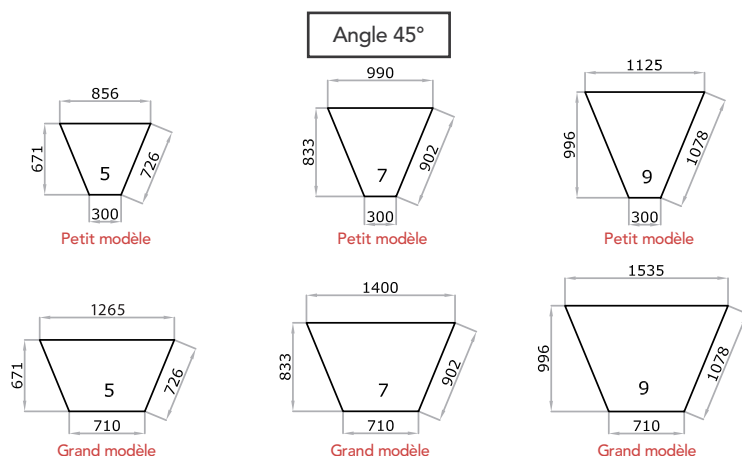
Libre Service

Self Service

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Chaud Libre Service Maintien en température Petit modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Self Service Hot Maintaining Small model 45° (+63°C)</i>	0,6 kW	1 125	x 1 078	x 770	84	kg		PMC45°9LS
	0,48 kW	990	x 902	x 770	76	kg		PMC45°7LS
	0,38 kW	855	x 726	x 770	68	kg		PMC45°5LS
Vitrine Chaud Libre Service Maintien en température Grand modèle 45° (+63°C) <i>Heated display Self Service Hot Maintaining Large model 45° (+63°C)</i>	1,2 kW	1 535	x 1 078	x 770	113	kg		GMC45°9LS
	0,96 kW	1 400	x 902	x 770	105	kg		GMC45°7LS
	0,76 kW	1 265	x 726	x 770	97	kg		GMC45°5LS



LS PMC45°7LS



* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Essentiel | Chaud Maintien/Cuisson

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

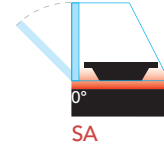
Essentiel Hot Maintaining and cooking - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Self Service

Vitrine **Chaude** d'Angle 45°/90° vitre Droite basculante pour poêlon de maintien à température ou de cuisson de Ø 500, 600, 800. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée sans poêlon (option: définir le diamètre*).

Closed cooking display with tilting straight glass for maintaining or cooking pans of Ø 500, 600, 800. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without cooking pan (confirm the diameter*).

Modèles au choix / models to chose



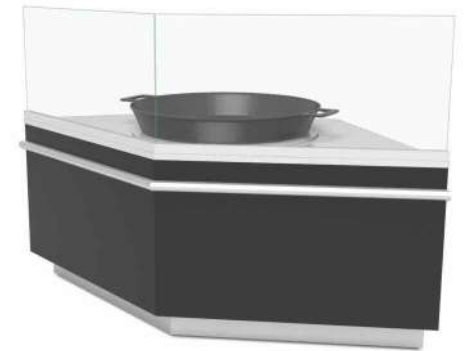
	Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Grand modèle 45° <i>Display Assisted Service pan integration Large model 45°</i>		1535	x 1078	x 1306			120 kg	GM45°9SA
		1400	x 902	x 1306			110 kg	GM45°7SA
		1266	x 726	x 1306			100 kg	GM45°5SA
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Grand modèle 90° <i>Display Assisted Service pan integration Large model 90°</i>		2079	x 1078	x 1306			220 kg	GM90°9SA
		1830	x 902	x 1306			200 kg	GM90°7SA
		1581	x 726	x 1306			180 kg	GM90°5SA

Options*

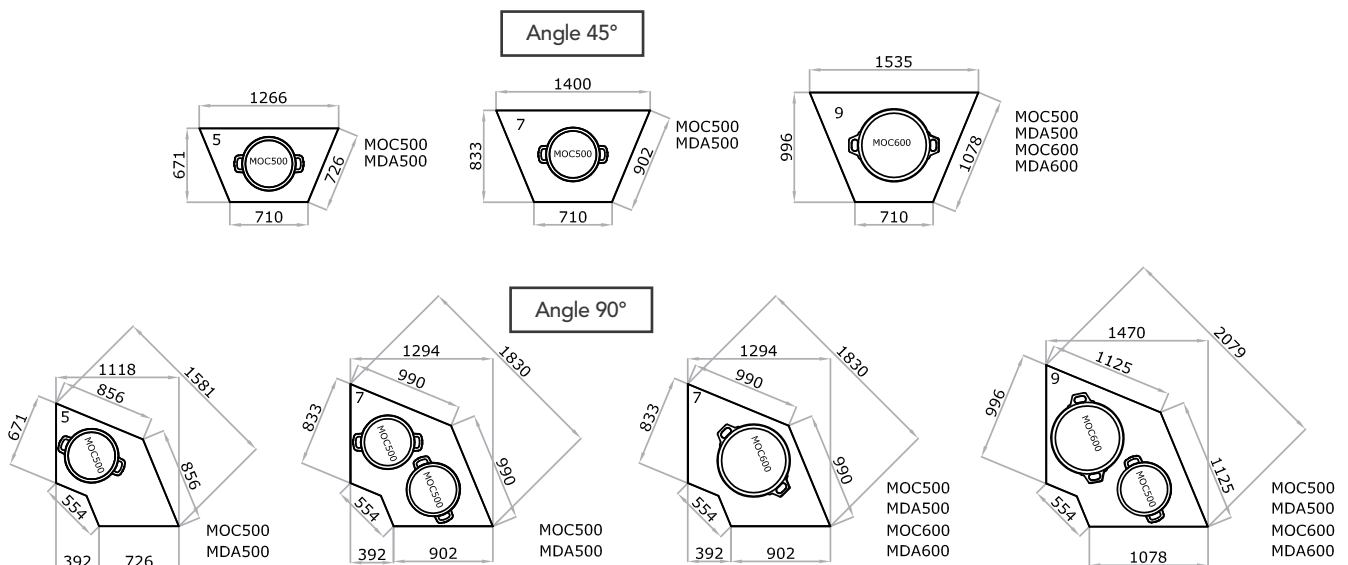
Options*	Puis. modèle Élec Electric model power	Ø	X	H	Poids Weight	Réf.
Intégration dalle de maintien à température (+63°C) <i>Maintaining temperature slab integration (+63°C)</i>	1,35 kW	Ø 730	x 65	65	40 kg	MDA800
	1,06 kW	Ø 530	x 65	65	20 kg	MDA600
	0,69 kW	Ø 455	x 65	65	16 kg	MDA500
Intégration dalle de cuisson (+250°C) <i>Cooking slab integration (+250°C)</i>	8,9 kW	Ø 760	x 280	280	40 kg	MOC800
	7,6 kW	Ø 650	x 280	280	30 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 420	x 280	280	18 kg	MOC500



SA GM45°7SA + MDA500 + POEFONTE500*



SA GM90°7SA + MOC600 + POEFONTE600*



* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Essentiel | Chaud Maintien/Cuisson

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

Essentiel Hot Maintaining and cooking - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Assisted Service

Vitrine **Chaud** vitre Droite basculante pour poêlon de maintien à température ou de cuisson de Ø 500, 600, 800. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée sans poêlon (option: définir le diamètre*).

Cooking display with tilting straight glass for maintaining or cooking pans of Ø 500, 600, 800. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without cooking pan (confirm the diameter*).

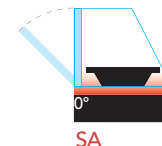
	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Modèle de base 1700 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1700</i>		1736	x	1078	x	1306	195 kg	17M9SA
		1736	x	898	x	1306	175 kg	17M7SA
		1736	x	726	x	1306	155 kg	17M5SA
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Modèle de base 1400 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1400</i>		1400	x	1078	x	1306	160 kg	14M9SA
		1400	x	898	x	1306	145 kg	14M7SA
		1400	x	726	x	1306	125 kg	14M5SA
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Modèle de base 1100 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 1100</i>		1063	x	1078	x	1306	125 kg	11M9SA
		1063	x	898	x	1306	115 kg	11M7SA
		1063	x	726	x	1306	105 kg	11M5SA
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon Modèle de base 700 <i>Display Assisted Service pan integration Base model 700</i>		728	x	1078	x	1306	85 kg	7M9SA
		728	x	898	x	1306	80 kg	7M7SA
		728	x	726	x	1306	70 kg	7M5SA

Options*

Options*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Ø	X	H	Poids Weight	Réf.
Intégration dalle de maintien à température (+63°C) <i>Maintaining temperature slab integration (+63°C)</i>	1,35 kW	Ø 730	x	65	40 kg	MDA800
	1,06 kW	Ø 530	x	65	20 kg	MDA600
	0,69 kW	Ø 455	x	65	16 kg	MDA500
Intégration dalle de cuisson (+250°C) <i>Cooking slab integration (+250°C)</i>	8,9 kW	Ø 760	x	280	40 kg	MOC800
	4,95 kW	Ø 650	x	280	30 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 420	x	280	18 kg	MOC500

Modèles au choix / models to chose



SA



SA 11M5SA + MDA500 + POEFONTE500*
+ 2xLCARGENT*



SA 11M7SA + MOC600 + POEFONTE600*
+ 2xLCARGENT*



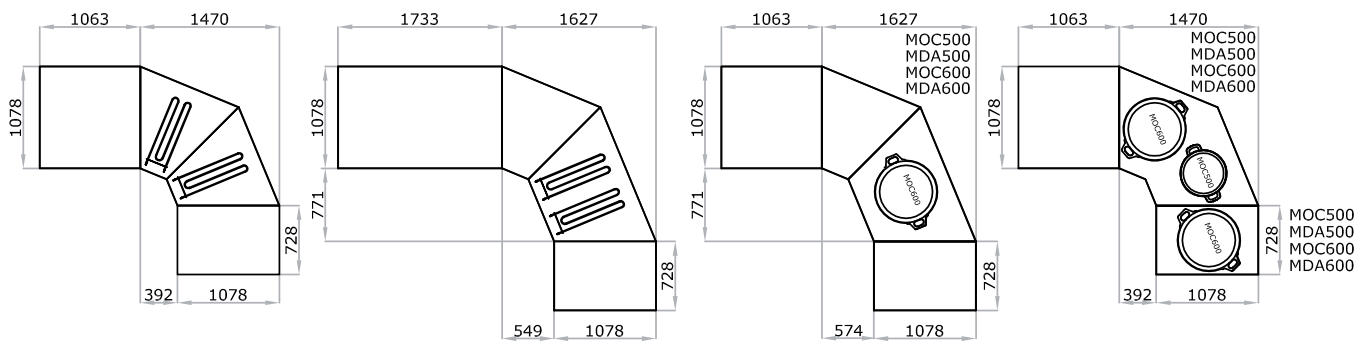
SA 14M7SA + 2xMOC500 + 2xPOEFONTE500*
+ 2xLCARGENT*

* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

EXEMPLES DE LINEAIRES

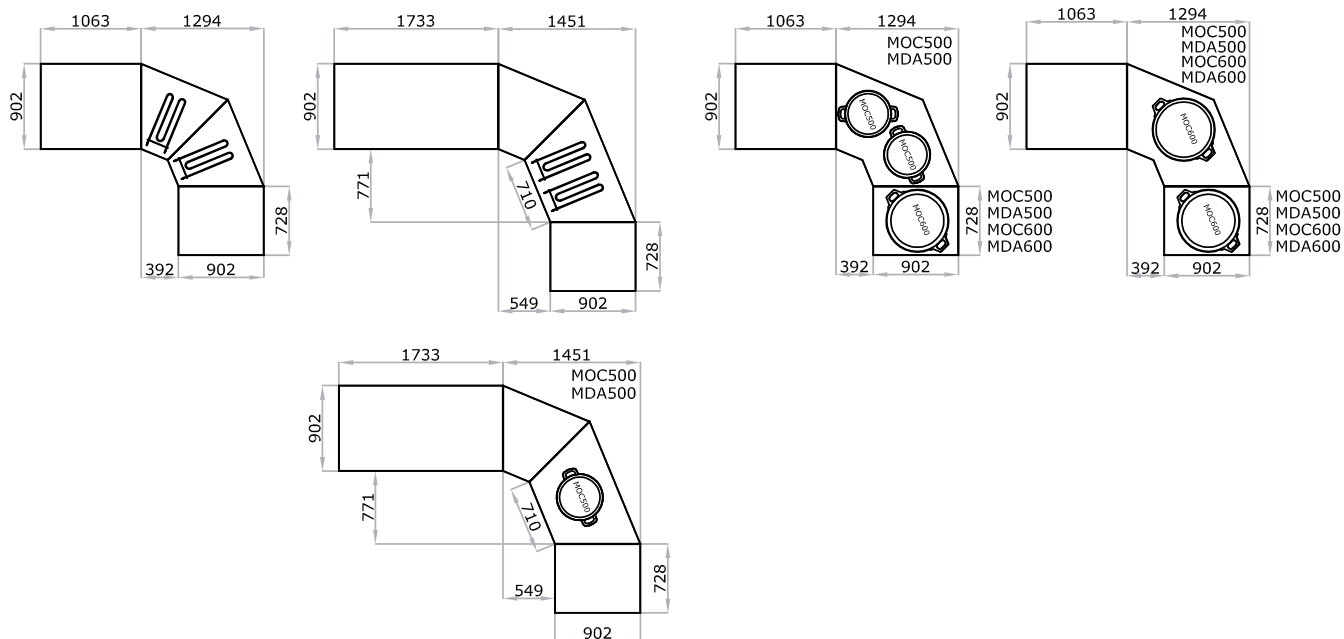
Ligne 9

line 9



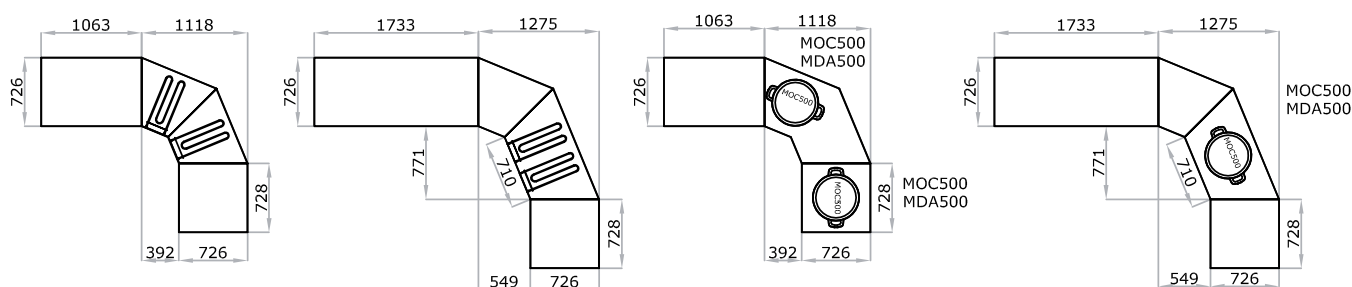
Ligne 7

line 7



Ligne 5

line 5



Présentation 0°

Essentiel Hot Maintaining - Presentation 0°

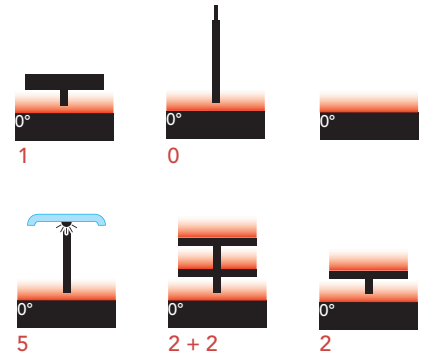
Self Service

Îlot **Chaud Ouvert**. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 800 mm. Régulation électronique de la température par tapis chauffants. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Open Island display. Stainless Steel Presentation plan at 0° and height 800 mm. Electronic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle	
Îlot chaud ouvert de maintien à température (+63°C)	2,1 kW	1807	x	1077	x	800	160 kg	18IC
Modèle de base	1,68 kW	1507	x	1077	x	800	140 kg	15IC
Island display for maintaining temperature (+63°C)	1,26 kW	1107	x	1077	x	800	110 kg	11IC
Base model								
+ Potence de balisage sérigraphiée «Servez-vous», hauteur totale du meuble : + Sign height display with text «Self-Service», total height of the display :						1777	+ 5 kg	C0
+ 1 étagère neutre supérieure + 1 neutral upper shelve							+ 15 kg	C1
+ 1 étagère chauffante supérieure (+63°C) + 1 hot upper shelve (+63°C)	+ 0,6 kW						+ 25 kg	C2
+ 2 niches à chips + 2 chips niches								C3
+ Eclairage + Lighting	+ 0,016 kW							C4
+ Casquette en verre sérigraphiée + éclairage + Printed glass top + lighting	+ 0,016 kW						+ 15 kg	C5



15IC



3 15IC + C0 + 2 x C2 + C3



0 15IC + C0



5 15IC + C3 + C5



2 15IC + C0 + C2



1 15IC + C0 + C1

Essentiel | Froid

Présentation 0° prof. utile 700/500

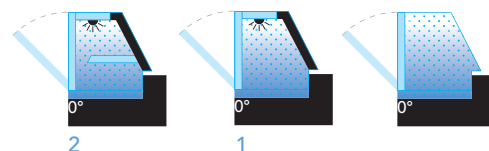
Essentiel Cold - Presentation 0° useful depth 700 / 500

Assisted Service

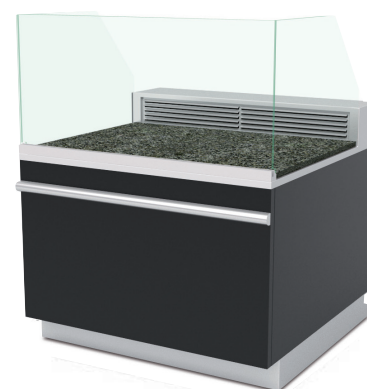
Vitrine **Froide** vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit, bacs gastronorme**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab, gastronorme**).*

* Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*	
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1700 <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Base model 1700</i>	1,2 kW	1736	x	1078	x	1306	220 kg	17VF9SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,035 kW						+ 5 kg	17VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,035 kW						+ 5 kg	17VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1400 <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Base model 1400</i>	1,1 kW	1400	x	1078	x	1306	190 kg	14VF9SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,028 kW						+ 5 kg	14VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,028 kW						+ 5 kg	14VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1100 <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Base model 1100</i>	0,9 kW	1063	x	1078	x	1306	160 kg	11VF9SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,021 kW						+ 5 kg	11VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,021 kW						+ 5 kg	11VF...SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 700 <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Base model 700</i>	0,7 kW	728	x	1078	x	1306	120 kg	7VF9SA
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,015 kW						+ 5 kg	7VF...SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,015 kW						+ 5 kg	7VF...SA2



11VF9SA + 3xPG700**



1 11VF9SA1



2 11VF9SA2 + 6xGN2/3**

Il est conseillé d'utiliser des vitrines réfrigérées dans un milieu climatisé afin d'éviter la formation de condensation sur les vitres extérieures provoqué par une forte hygrométrie ambiante

It is advisable to use refrigerated display in an air conditioned environment to avoid condensation on the outside of windows caused by high ambient humidity

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700/500

Essentiel Cold - Presentation 0° useful depth 700 / 500

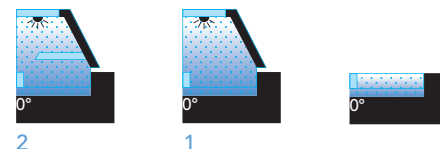
Self Service

Vitrine **Froide** vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit, bacs gastronorme**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab, gastronorme**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1700 <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Base model 1700</i>	1,2 kW	1736 x	1078 x	923	210 kg		17VF9LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,035 kW				1306 + 5 kg		17VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,035 kW				1306 + 5 kg		17VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1400 <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Base model 1400</i>	1,1 kW	1400 x	1078 x	923	180 kg		14VF9LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,028 kW				1306 + 5 kg		14VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,028 kW				1306 + 5 kg		14VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 1100 <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Base model 1100</i>	0,9 kW	1063 x	1078 x	923	155 kg		11VF9LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,021 kW				1306 + 5 kg		11VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,021 kW				1306 + 5 kg		11VF...LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Modèle de base 700 <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Base model 700</i>	0,7 kW	728 x	1078 x	923	115 kg		7VF9LS
+ Eclairage néon + Neon lighting	+ 0,015 kW				1306 + 5 kg		7VF...LS1
+ Eclairage néon + étagère neutre + Neon lighting + glass shelve	+ 0,015 kW				1306 + 5 kg		7VF...LS2

* Modèles au choix / models to chose



11VF9LS



1 11VF9LS1



2 11VF9LS2

Il est conseillé d'utiliser des vitrines réfrigérées dans un milieu climatisé afin d'éviter la formation de condensation sur les vitres extérieures provoqué par une forte hygrométrie ambiante

It is advisable to use refrigerated display in an air conditioned environment to avoid condensation on the outside of windows caused by high ambient humidity

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).
When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Essentiel | Froid

Présentation 0° prof. utile 700/500

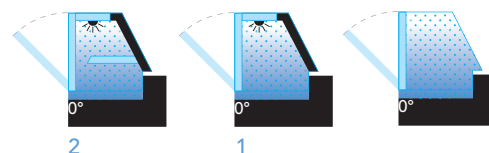
Essentiel Cold - Presentation 0° useful depth 700 / 500

Assisted Service

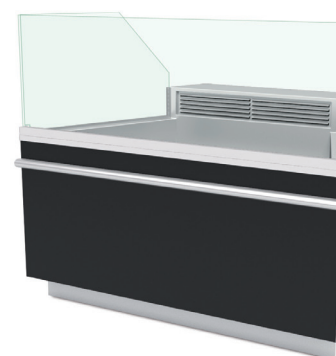
Vitrine **Froide** d'angle 45° vitre Droite basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab**).*

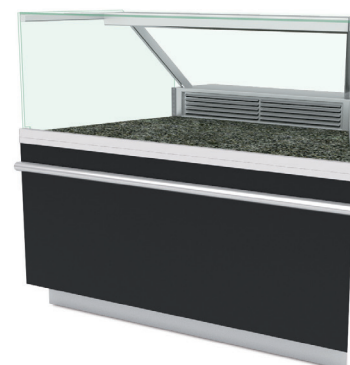
Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*	
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Large model 45°</i>	0,7 kW	1535	x	1078	x	1306	150 kg	GMF45°9SA
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW						+ 5 kg	GMF45°9SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW						+ 5 kg	GMF45°9SA2
Vitrine Froide Service Assisté maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Assisted Service (+3°C) Large model 45°</i>	0,7 kW	1400	x	902	x	1306	140 kg	GMF45°7SA
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW						+ 5 kg	GMF45°7SA1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW						+ 5 kg	GMF45°7SA2



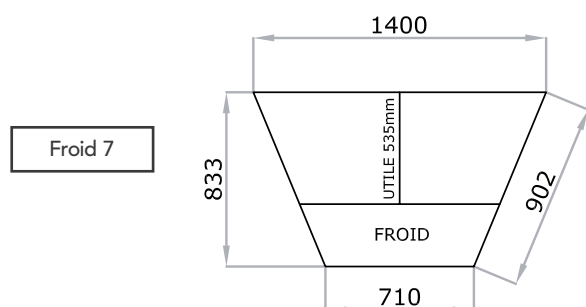
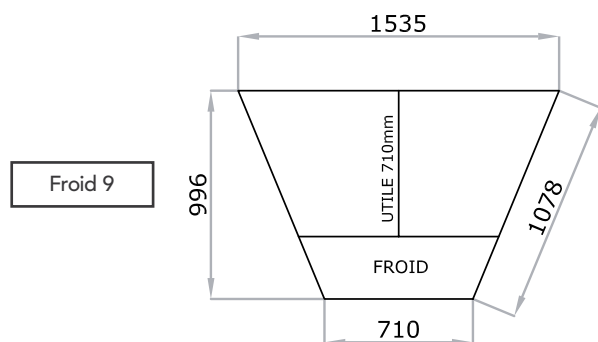
GMF45°9SA



1 GMF45°9SA1 + GMGF45°9



2 GMF45°9SA2



* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).

See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700/500

Essentiel Cold - Presentation 0° useful depth 700 / 500

Self Service

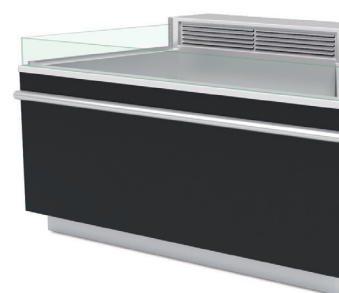
Vitrine **Froide** d'angle 45° vitre **Droite** basculante avec ou sans éclairage néon intégré. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700, 500 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (options accessoires : plaques de granit**).

*Cold display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770 mm. Useful depth 700, 500 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (Optional accessories : granite slab**).*

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1535	x 1078	x 923		140 kg	GMF45°9LS
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW					1 306 + 5 kg	GMF45°9LS 1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW					1 306 + 5 kg	GMF45°9LS2
Vitrine Froide Libre Service maintien à température (+ 3°C) Grand modèle 45° <i>Cold display Self Service (+3°C)</i> <i>Large model 45°</i>	0,7 kW	1400	x 902	x 923		130 kg	GMF45°7LS
+ Eclairage néon <i>+ Neon lighting</i>	+ 0,015 kW					1 306 + 5 kg	GMF45°7LS 1
+ Eclairage néon + étagère neutre <i>+ Neon lighting + glass shelve</i>	+ 0,015 kW					1 306 + 5 kg	GMF45°7LS2



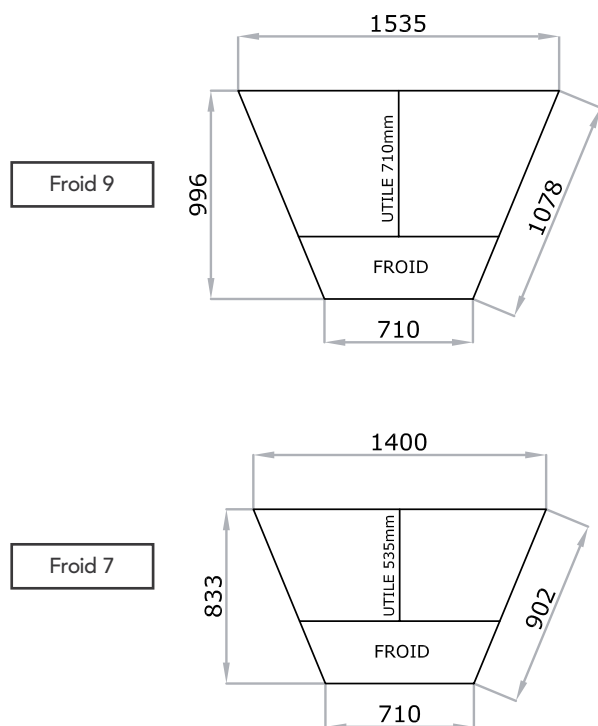
GMF45°9LS



1 GMF45°9LS1



2 GMF45°9LS2



* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix (profondeur de la vitrine).

When ordering complete the reference with model of display of your choice (depth of the display).

** Voir liste des accessoires (p 111-114).

See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700

Essentiel Cold and Hot - Presentation 0° useful depth 700

Self Service

Vitrine **Froide** et **Chaud**e vitre **Droite** et éclairage intégré. Plan de présentation en inox à 0° et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 700 mm. Régulations électroniques de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Etagère chauffante supérieur. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Chargement par service arrière.

Cold & Hot display cabinet with straight tilting glass, with or without neon lighting. Stainless Steel Presentation plan of 0° and height 770mm. Useful depth 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Fan forced refrigeration (installed or central compressor). Heated upper shelf. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without accessories. Rear loading unit.

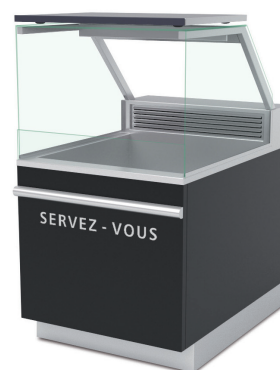
Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Vitrine Froide / Chaud Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1700 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1700</i>	2,1 kW	1736	x 1069	x 1336	245 kg	17FC9LS	
Vitrine Froide / Chaud Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1400 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1400</i>	2 kW	1400	x 1069	x 1336	215 kg	14FC9LS	
Vitrine Froide / Chaud Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 1100 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 1100</i>	1,5 kW	1063	x 1069	x 1336	180 kg	11FC9LS	
Vitrine Froide / Chaud Libre Service température (+3°C +63°C) Modèle de base 700 <i>Hot and Cold display cabinet Self Service (+3°C +63°C) Base model 700</i>	1,2 kW	728	x 1069	x 1336	135 kg	7FC9LS	



11FC9LS



7FC9LS



17FC9LS

VITRINE VISIO

Vision surbaissée (5° d'inclinaison)



17VFi9LS1



	• Pui _{s.} modèle Elec <i>Electric model power</i>	L <i>W</i>	X	P <i>D</i>	X	H <i>H</i>	Poids <i>Weight</i>	Réf. + modèle*
Vitrine froide Libre Service / Service Assisté maintien en température (+3°C)	1.2 kW	1736	x	1078	x	1306	220kg	17VFi9SA1
<i>Cold display Self Service / Assisted Service (+3°C)</i>	1.2 kW	1736	x	898	x	1306	190kg	17VFi7LS1
	1.1 kW	1400	x	1078	x	1306	190kg	14VFi9SA1
	1.1 kW	1400	x	898	x	1306	165kg	14VFi7SA1
	0.9 kW	1063	x	1078	x	1306	160kg	11VFi9SA1
	0.9 kW	1063	x	898	x	1306	140kg	11VFi7SA1

Il est conseillé d'utiliser des vitrines réfrigérées dans un milieu climatisé afin d'éviter la formation de condensation sur les vitres extérieures provoquée par une forte hygrométrie ambiante

It is advisable to use refrigerated displays in an air conditioned environment to avoid condensation on the outside of windows caused by high ambient humidity

UTÉS



VITRINE PANORAMIQUE



10MFV4LS

Nouvelle vitrine froide en libre service fermée

Uniquement en groupe logé

• Puis. modèle
Élec
Electric model
power

L X P X H Poids
W D H Weight

Réf. + modèle*

Vitrine froide Libre Service
maintien en température (+3°C)
Cold display Self Service / Assisted Service
(+3°C)

0,9 kW

910 x 800 x 1400 150kg

10MFV4LS

Essentiel | Neutre

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

Essentiel Neutral - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Assisted Service - Self Service

Meuble Neutre. Plan de présentation 0° en inox ou en granit et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (option plaques granit*). Avec ou sans vitres latérales (en option, à préciser lors de la commande).

Neutral cabinets. Presentation plan on 0° stainless steel or granite and height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Open neutral base cabinet with castors with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plates (Optional accessories: granite slabs, cutting plan). With or without side glasses (as option, to be precised when order).*

Service Assisté

Assisted Service

	L W	x	P D	x	H	Poids Weight	Réf. + modèle
Meuble Neutre Service Assisté Modèle de base 1700 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1700	1736	x	1054	x	1306	175 kg	17MN9SA
	1736	x	874	x	1306	155 kg	17MN7SA
	1736	x	702	x	1306	140 kg	17MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté Modèle de base 1400 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1400	1400	x	1054	x	1306	145 kg	14MN9SA
	1400	x	874	x	1306	130 kg	14MN7SA
	1400	x	702	x	1306	110 kg	14MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté Modèle de base 1100 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1100	1063	x	1054	x	1306	115 kg	11MN9SA
	1063	x	874	x	1306	105 kg	11MN7SA
	1063	x	702	x	1306	95 kg	11MN5SA
Meuble Neutre Service Assisté Modèle de base 700 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 700	728	x	1054	x	1306	80 kg	7MN9SA
	728	x	874	x	1306	75 kg	7MN7SA
	728	x	702	x	1306	65 kg	7MN5SA

Libre Service

Self Service

Meuble Neutre Libre Service Modèle de base 1700 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1700	1736	x	1054	x	770	150 kg	17MN9LS
	1736	x	874	x	770	130 kg	17MN7LS
	1736	x	702	x	770	120 kg	17MN5LS
Meuble Neutre Libre Service Modèle de base 1400 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1400	1400	x	1054	x	770	125 kg	14MN9LS
	1400	x	874	x	770	110 kg	14MN7LS
	1400	x	702	x	770	90 kg	14MN5LS
Meuble Neutre Libre Service Modèle de base 1100 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 1100	1063	x	1054	x	770	100 kg	11MN9LS
	1063	x	874	x	770	90 kg	11MN7LS
	1063	x	702	x	770	80 kg	11MN5LS
Meuble Neutre Libre Service Modèle de base 700 <i>Neutral cabinet Self Service</i> Base model 700	728	x	1054	x	770	70 kg	7MN9LS
	728	x	874	x	770	65 kg	7MN7LS
	728	x	702	x	770	55 kg	7MN5LS

Modèles au choix / models to chose



LS 11MN7LS



SA 11MN7SA



LS 11MN7LS + 3xPG700*



SA 11MN7SA + 3xPG700*

* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Essentiel | Neutre

Présentation 0° prof. utile 900/700/500

Essentiel Neutral - Presentation 0° useful depth 900 / 700 / 500

Assisted Service - Self Service

Meuble **Neutre** d'angle 45°/90°. Plan de présentation 0° en inox et de hauteur 770 mm. Profondeur utile 900, 700 ou 500 mm. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables. Livrée avec plaques inox (option : plaques de granit*).

Neutral cabinets. Presentation plan on 0° stainless steel height 770 mm. Useful depth 900, 700 or 500 mm. Open neutral base cabinet with castors with brakes or adjustable feet. Delivered with stainless steel plate (optional: granite plate*).

Service Assisté

Assisted Service

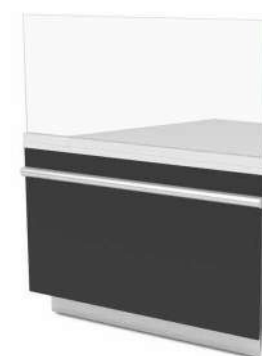
	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. + modèle
Meuble Neutre Service Assisté Angle 45° Petit modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service 45° angle Small model</i>	1 125	x 1 078	x 1 306	80	kg	PMN45°9SA
	990	x 902	x 1 306	70	kg	PMN45°7SA
	855	x 726	x 1 306	60	kg	PMN45°5SA
Meuble Neutre Service Assisté Angle 45° Grand modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service 45° angle Large model</i>	1 535	x 1 078	x 1 306	105	kg	GMN45°9SA
	1 400	x 902	x 1 306	95	kg	GMN45°7SA
	1 265	x 726	x 1 306	85	kg	GMN45°5SA
Meuble Neutre Service Assisté Angle 90° Grand modèle <i>Neutral cabinet Assisted Service 90° angle Large model</i>	2 079	x 1 078	x 1 306	190	kg	GMN90°9SA
	1 830	x 902	x 1 306	170	kg	GMN90°7SA
	1 581	x 726	x 1 306	150	kg	GMN90°5SA

Libre Service

Self Service

Meuble Neutre Libre Service Angle 45° Petit modèle <i>Neutral cabinet Self Service 45° angle Small model</i>	1 125	x 1 078	x 770	75	kg	PMN45°9LS
	990	x 902	x 770	65	kg	PMN45°7LS
	855	x 726	x 770	55	kg	PMN45°5LS
Meuble Neutre Libre Service Angle 45° Grand modèle <i>Neutral cabinet Self Service 45° angle Large model</i>	1 535	x 1 078	x 770	95	kg	GMN45°9LS
	1 400	x 902	x 770	85	kg	GMN45°7LS
	1 265	x 726	x 770	75	kg	GMN45°5LS
Meuble Neutre Libre Service Angle 90° Grand modèle <i>Neutral cabinet Self Service 90° angle Large model</i>	2 079	x 1 078	x 770	170	kg	GMN90°9LS
	1 830	x 902	x 770	150	kg	GMN90°7LS
	1 581	x 726	x 770	130	kg	GMN90°5LS

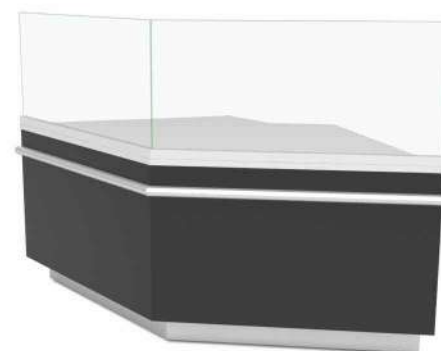
Modèles au choix / models to chose



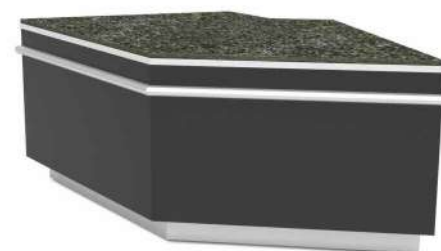
SA PMN45°7SA



LS PMN45°7LS + PMGC45°7**



SA GMN90°7SA



LS GMN90°7LS + 2xPMG45°7**

* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Hot Maintaining - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. Vitrine **Chaude Fermée** avec vitre **Droite** basculante et éclairage halogène intégré. Plan de présentation horizontal. Profondeur utile 700 mm. Régulation électronique de la température. **Remplissage en eau automatique. Hygrométrie contrôlée.** Sonde à coeur. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Finition aluminium. Livrée sans accessoires***.

Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Closed Heated display cabinet with straight glass and integrated halogen lighting. Horizontal presentation plan. Useful depth of 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Automatic water refill. Controlled humidity. Technical base cabinet on castors with brakes or adjustable feet. Alu finish. Delivered without accessories***.

Hygrométrie contrôlée
Controlled humidity
Chaud brassé
Circulated air

Vitrine Chaude Fermée

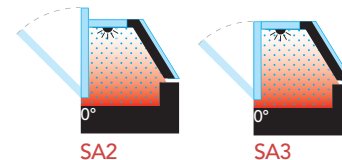
Droite

(+63°C), linéaire.

Hot display cabinet closed straight.
(+63°C).

• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	SA2 H	SA3 H	Poids Weight	Réf. + modèle*
10,5 kW tri	1 720	x 1 015	x 1 500	1 385	1 385	235 kg	17VCFD0°7...
8,5 kW tri	1 380	x 1 015	x 1 500	1 385	1 385	210 kg	14VCFD0°7...
6,4 kW tri	1 045	x 1 015	x 1 500	1 385	1 385	155 kg	11VCFD0°7...
4,3 kW tri	710	x 1 015	x 1 500	1 385	1 385	110 kg	7VCFD0°7...

Modèles au choix / models to chose



SA3 14VCFD0°7SA3



SA3 14VCFD0°7SA3
+ 4xPG700***



SA2 7VCFD0°7SA2



SA3 14VCFD0°7SA3
+ 8xGN2/3***
+ 14RA

Options **

Options **

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Étagère Intermédiaire In between glass shelve		5 kg	..EI
 Eclairage halogène pour étagère intermédiaire Halogen lighting for in between glass shelve	0,15 kW		..EH
 Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 7VCFD0°7SA3
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7EI / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. Meuble Ouvert Granit **Chauffant** avec pare-haleine. Plan de présentation horizontal (profondeur utile 700 mm). Régulation électronique de la température. Finition Aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Open display cabinet in HEATED GRANITE with sneeze guard. Horizontal presentation plan (useful depth 700 mm). Electronic regulation of the temperature. Alu finish. Neutral base cabinet, open on castors with brakes or adjustable feet.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	SA5 H	LS5B H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Meuble Ouvert Granit Chauffant (+63°C), linéaire. Open heated granite cabinet (+63°C), straight.	6,1 kW tri	2 055	x	1 015	x	1 385	971	250 kg	21MOGC0°7...
	5,1 kW tri	1 720	x	1 015	x	1 385	971	215 kg	17MOGC0°7...
	4,1 kW tri	1 380	x	1 015	x	1 385	971	180 kg	14MOGC0°7...
	3,1 kW mono	1 045	x	1 015	x	1 385	971	145 kg	11MOGC0°7...
	2,1 kW mono	710	x	1 015	x	1 385	971	110 kg	7MOGC0°7...

angle 90°

90° angle

Grand modèle. Large model.	3,45 kW mono	2 215	x	1 015	x	1 385	971	230 kg	GM90MOGC0°7...
Petit modèle. Small model.	2,85 kW mono	2 029	x	1 015	x	1 385	971	200 kg	PM90MOGC0°7...
Grand modèle inversé. Large model.	3,45 kW mono	2 175	x	1 015	x	1 385	971	230 kg	GMI90MOGC0°7...
Petit modèle inversé. Small model.	2,85 kW mono	2 065	x	1 015	x	1 385	971	200 kg	PMI90MOGC0°7...
Angle 90° 90° Angle	2,25 kW mono	1 694	x	1 015	x	1 385	971	170 kg	MC90MOGC0°7...

angle 45°

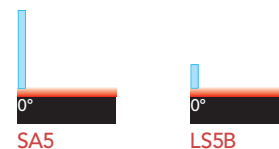
45° angle

Angle 45° droit. 45° angle right.	2,25 kW mono	1 291	x	1 015	x	1 385	971	155 kg	D45MOGC0°7...
Angle 45° gauche. 45° angle left.	2,25 kW mono	1 291	x	1 015	x	1 385	971	155 kg	G45MOGC0°7...
angle 45° droit inversé. 45° angle right inversed.	2,25 kW mono	1 268	x	1 015	x	1 385	971	155 kg	DI45MOGC0°7...
angle 45° gauche inversé. 45° angle left inversed.	2,25 kW mono	1 268	x	1 015	x	1 385	971	155 kg	GI45MOGC0°7...



LS5B PMI90MOGC0°7LS5B

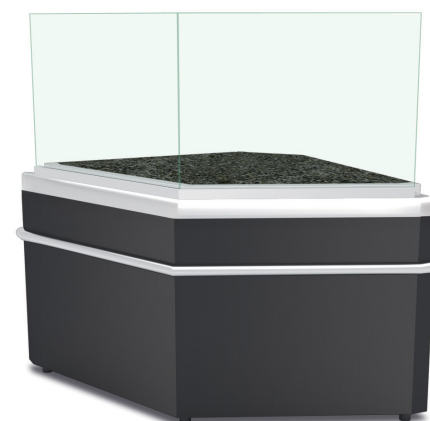
Modèles au choix / models to chose



SA5 14MOGC0°7SA5



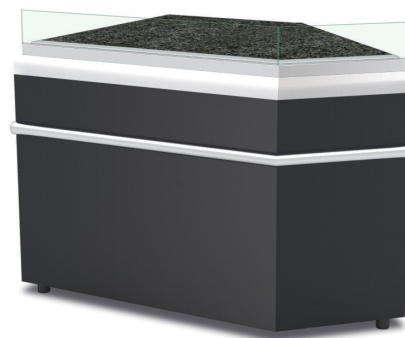
SA5 GM90MOGC0°7SA5



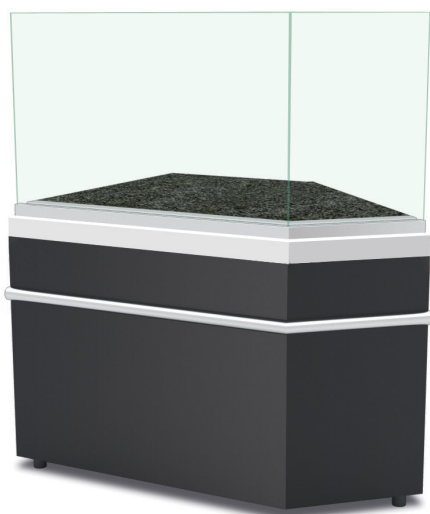
SA5 MC90MOGC0°7SA5



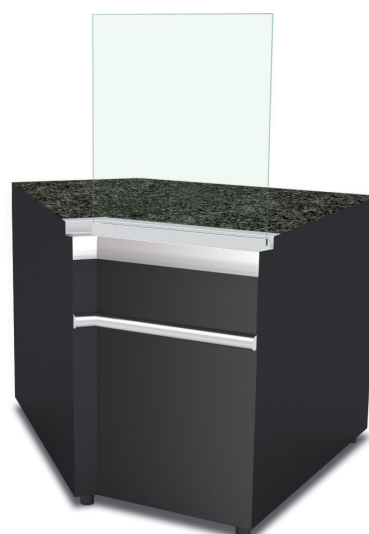
SA5 PMI90MOGC0°7SA5



LS5B G45MOGC0°7LS5B





SA5 G45MOGC0°7SA5



SA5 DI45MOGC0°7SA5

Options**

Options**

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Supérieure pour SA5 <i>Upper glass shelf for SA5</i>		5 kg	..ES5
 Rampe inox à plateaux <i>Stainless steel ramp for trays</i>		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter



SA5 11MOGC0°7SA5
+ 11ES5
+ 11RA

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 11MOGC0°7SA5
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7ES5 / 11ES5
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Cold - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. Vitrine **Froide** avec vitre **Droite** basculante et éclairage néon intégré. Plan de présentation horizontal en ALUMINIUM. Profondeur utile 700 mm. Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Finition aluminium. Livrée sans accessoires***.




Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Cold display cabinet with straight glass and integrated neon light. Horizontal presentation plan in ALUMINIUM. Useful length 700 mm. Electronic regulation of the temperature. Cold brewed (refrigeration group installed or at distance). Technical base cabinet on wheels with brakes or adjustable feet. Alu finish. Delivered without accessories***.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	SA2 H	SA3 H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Froid brassé Circulated air Vitrine Froide Fermée Droite (+3°C), linéaire. Closed Cold display cabinet straight (+3°C).	1,75 kW mono	1 720	x 1 015	x 1 500	1 385	255	kg	17VFD0°7...	
	1,4 kW mono	1 380	x 1 015	x 1 500	1 385	230	kg	14VFD0°7...	
	1,18 kW mono	1 045	x 1 015	x 1 500	1 385	170	kg	11VFD0°7...	
	0,88 kW mono	710	x 1 015	x 1 500	1 385	140	kg	7VFD0°7...	

angle 90°
90° angle

Grand modèle. Large model.	2,31 kW mono	2 215	x 1 015	x 1 500	1 385	285	kg	GM90VFD0°7...
Petit modèle. Small model.	2,26 kW mono	2 029	x 1 015	x 1 500	1 385	260	kg	PM90VFD0°7...

Options**
Options**

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Intermédiaire In between glass shelf		5 kg	..EI
 Eclairage néon pour étagère intermédiaire Neon lighting for in between glass shelf	0,05 kW		..EN
 Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

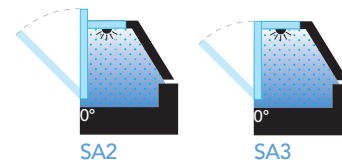
Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 7VFD0°7SA3
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

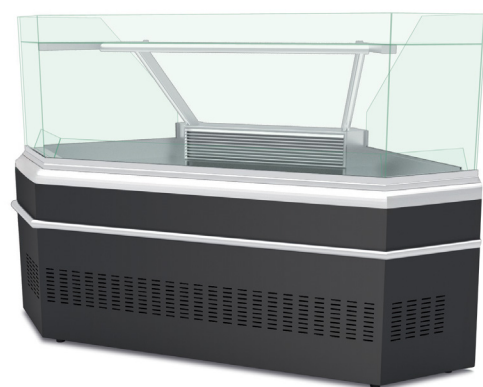
** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7EI / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Modèles au choix / models to chose



SA2 14VFD0°7SA2



SA2 GM90VFD0°7SA2

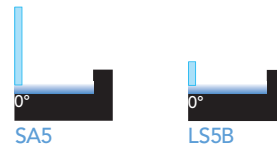


SA3 7VFD0°7SA3
+ 2xPG700***
+ 7EI + 7EN
+ 7RA

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. **Vitrine Froide Ouverte** avec pare-haleine. Plan de présentation horizontal en ALUMINIUM (profondeur utile 700 mm). Régulation électronique de la température. Froid brassé (groupe logé ou à distance). Finition aluminium. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables.

Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Open cold display cabinet with sneeze guard. Horizontal presentation plan in ALUMINIUM (useful depth 700 mm). Automatic regulation of the temperature. Cold brewed (refrigeration group installed or at distance). Alu finish. Technical base cabinet on wheels with brakes or adjustable feet.

Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	SA5 H	LS5B H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Froid brassé Circulated air Vitrine Froide Ouverte (+3°C), linéaire. <i>Open cold display cabinet (+3°C), straight.</i>	2,23 kW mono	2 055	x	1 015	x	1 385	971	260 kg	21VFO0°7...
	1,66 kW mono	1 720	x	1 015	x	1 385	971	225 kg	17VFO0°7...
	1,32 kW mono	1 380	x	1 015	x	1 385	971	200 kg	14VFO0°7...
	1,11 kW mono	1 045	x	1 015	x	1 385	971	155 kg	11VFO0°7...
	0,84 kW mono	710	x	1 015	x	1 385	971	120 kg	7VFO0°7...

angle 90°

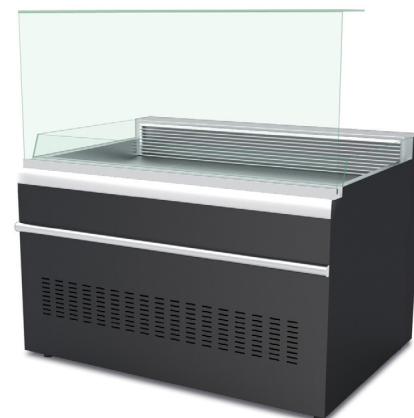
90° angle

Grand modèle. <i>Large model.</i>	2,23 kW mono	2 215	x	1 015	x	1 385	971	260 kg	GM90VFO0°7...
Petit modèle. <i>Small model.</i>	2,18 kW mono	2 029	x	1 015	x	1 385	971	230 kg	PM90VFO0°7...
Grand modèle inversé. <i>Large model inverted.</i>	2,13 kW mono	2 175	x	1 015	x	1 385	971	270 kg	GMI90VFO0°7...
Petit modèle inversé. <i>Small model inverted.</i>	1,32 kW mono	2 065	x	1 015	x	1 385	971	240 kg	PMI90VFO0°7...

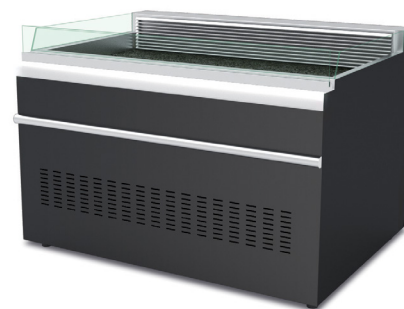
angle 45°

45° angle

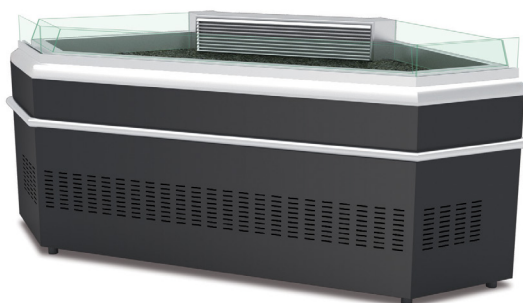
Angle 45°. <i>45° angle.</i>	1,11 kW mono	1 160	x	1 015	x	1 385	971	145 kg	45VFO0°7...
angle 45° inversé. <i>45° angle inverted.</i>	1,07 kW mono	1 160	x	1 015	x	1 385	971	140 kg	I45VFO0°7...



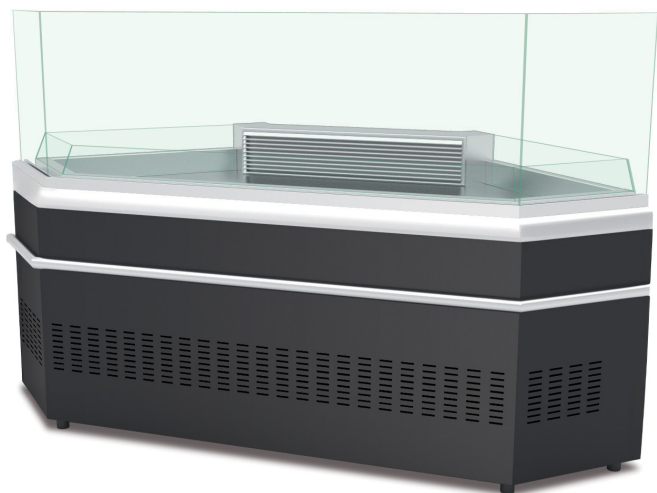
SA5 14VFO0°7SA5
+ 14ES5



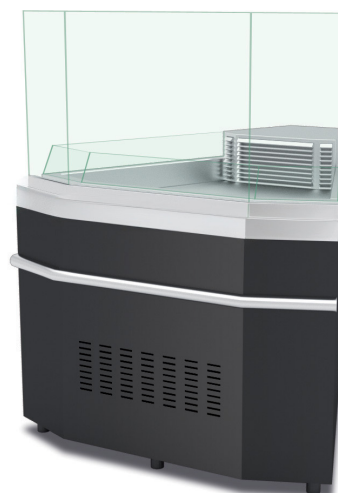
LS5B 14VFO0°7LS5B
+ 4xPG700***



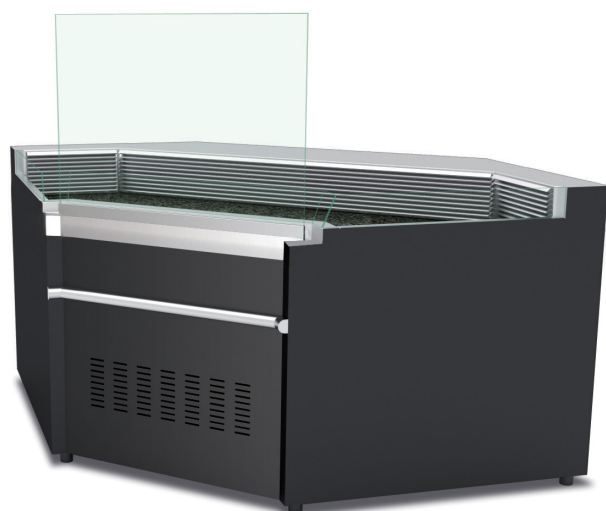
LS5B GM90VFO0°7LS5B
+ VGF90°7***



SA5 GM90VFO0°7SA5



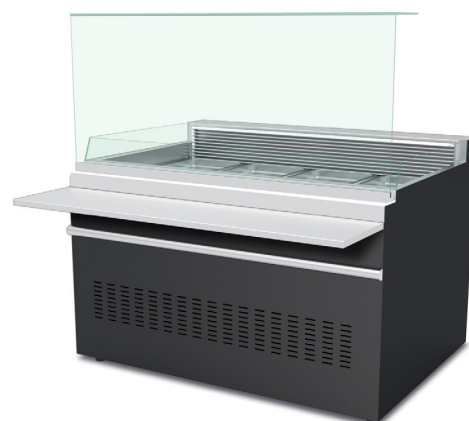
SA5 45VFO0°7SA5



SA5 GMI90VFO0°7SA5
+ VGIF90°7***





LS5B I45VFO0°7LS5B



SA5 14VFO0°7SA5
+ 8xGN2/3***
+ 14ES5
+ 14RA

Options**

Options**

	Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Supérieure pour SA5 Upper glass shelf for SA5		5 kg	..ES5
 Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX: 14VFO0°7SA5
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX: 7EI / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. **Meuble Ouvert Neutre**. Plan de présentation horizontal en granit (profondeur utile 700 mm). Finition aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Open neutral cabinet. Horizontal presentation plan in granite (useful depth 700 mm). Alu finish. Open neutral base cabinet with castors with brakes or adjustable feet.

	L W	X D	P D	X H	SA5 H	SA H	Poids Weight	Réf. + modèle*
Meuble Ouvert Neutre linéaire. Modèle de base 2100 mm. <i>Open neutral cabinet, straight.</i> <i>Base model 2100 mm.</i>	2 055	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	250 kg	21MO0°7...
	1 720	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	215 kg	17MO0°7...
	1 380	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	180 kg	14MO0°7...
	1 045	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	135 kg	11MO0°7...
	710	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	110 kg	7MO0°7...

angle 90°

90° angle

Grand modèle. <i>Large model.</i>	2 215	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	230 kg	GM90MO0°7...
Petit modèle. <i>Small model.</i>	2 029	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	200 kg	PM90MO0°7...
Grand modèle inversé. <i>Large model.</i>	2 175	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	230 kg	GMI90MO0°7...
Petit modèle inversé. <i>Small model.</i>	2 065	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	200 kg	PMI90MO0°7...
Angle 90° <i>90° Angle</i>	1 694	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	170 kg	MC90MO0°7...

angle 45°

45° angle

Angle 45° droit. <i>45° angle right.</i>	1 291	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	155 kg	D45MO0°7...
Angle 45° gauche. <i>45° angle left.</i>	1 291	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	155 kg	G45MO0°7...
angle 45° droit inversé. <i>45° angle right inversed.</i>	1 268	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	155 kg	DI45MO0°7...
angle 45° gauche inversé. <i>45° angle left inversed.</i>	1 268	x 1 015	x 1 385	x 1 385	856	856	155 kg	GI45MO0°7...

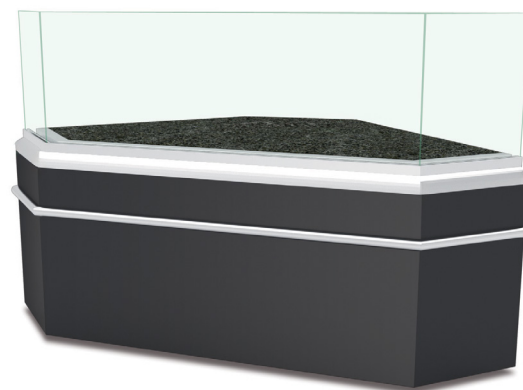


SA GM90MO0°7SA

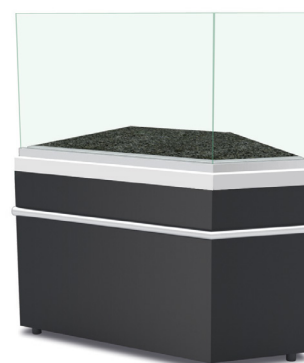
Modèles au choix / models to chose



SA5 14MO0°7SA5



SA5 GM90MO0°7SA5



SA5 G45MO0°7SA5

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Neutral - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service or Self Service



SA5 PMI90MOGC0°7SA5



SA MC90MO0°7SA





SA DI45MO0°7SA



SA 11MO0°7SA

Options**

Options**

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Poids Weight	Réf.
 Etagère Supérieure pour SA5 Upper glass shelve for SA5		5 kg	..ES5
 Rampe inox à plateaux Stainless steel ramp for trays		5 kg	..RA

Selon la longueur de la réf., prix au mètre linéaire - Depending on the length of the ref., price per linear meter



SA5 11MO0°7SA5
+ 11ES5
+ 11RA

* Lors de la commande, complétez la référence par le modèle de vitrine de votre choix.] EX : 11MO0°7SA5
When ordering complete the reference with model of display of your choice.

** Lors de la commande, complétez la référence de l'option selon la vitrine de votre choix.] EX : 7E1 / 11EH / 14RA
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

*** Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700

Evolution Hot Maintaining and cooking - Presentation 0° useful depth 700

Assisted Service

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. Vitrine **Chaud** vitre **Droite** basculante pour poêlon de maintien à température ou de cuisson de Ø 500, 600, 800. Plan de présentation inox à 0° et de hauteur 857 mm. Profondeur utile 700 mm. Régulation thermostatique de la température. Soubassement technique sur roulettes freins ou pieds réglables. Livrée sans poêlon (option: définir le diamètre*).
 Display cabinet than can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Cooking display with tilting straight glass for maintaining or cooking pans of Ø 500, 600, 800. Stainless Steel presentation plan at 0° and height 770 mm. Useful depth 700 mm. Thermostatic regulation of the temperature. Technical base on wheels with brakes or adjustable feet. Delivered without cooking pan (confirm the diameter*).

	Puis. modèle	L	X	P	X	H	Poids	Réf. + modèle*
	Élec Electric model power	W	D	D	H	Weight		
Vitrine Service Assisté d'intégration poêlon <i>Display Assisted Service pan integration</i>	6,1 kW tri	2 055	x	1 015	x	1 385	250 kg	21MIP7SA
	5,1 kW tri	1 720	x	1 015	x	1 385	215 kg	17MIP7SA
	4,1 kW tri	1 380	x	1 015	x	1 385	180 kg	14MIP7SA
	3,1 kW mono	1 045	x	1 015	x	1 385	145 kg	11MIP7SA
	2,1 kW mono	710	x	1 015	x	1 385	110 kg	7MIP7SA

Options*

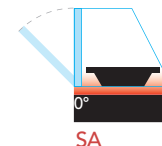
Options*

	Puis. modèle	Ø	X	H	Poids	Réf.
	Élec Electric model power			H	Weight	
Intégration dalle de maintien à température (+63°C) <i>Maintaining temperature slab integration (+63°C)</i>	1,35 kW	Ø 730	x	65	40 kg	MDA800
	1,06 kW	Ø 530	x	65	20 kg	MDA600
	0,69 kW	Ø 455	x	65	16 kg	MDA500
Intégration dalle de cuisson (+250°C) <i>Cooking slab integration (+250°C)</i>	8,9 kW	Ø 760	x	280	40 kg	MOC800
	7,6 kW	Ø 650	x	280	30 kg	MOC600
	4,4 kW	Ø 420	x	280	18 kg	MOC500



SA 14MIP7SA + 2xMOC500 + 2xPOEFONTE500*

Modèles au choix / models to chose



SA 11MIP7SA
+ MDA500
+ POEFONTE500*



SA 11MIP7SA
+ MOC600
+ POEFONTE600*
+ 2xLCARGENT*



SA 14MIP7SA
+ 2xMOC500
+ 2xPOEFONTE500*

* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

Présentation 0° prof. utile 700

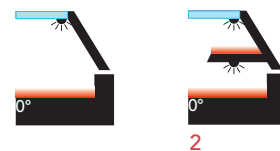
Evolution Heated Granite - Presentation 0° useful depth 700

Self Service

Vitrine d'agencement accouplée avec divers meubles (chaud / froid / neutre) pour construction d'un linéaire de vente fixe. Vitrine Granit **Chauffant** 1, 2 niveaux de présentation inclinés à 0°. Profondeur utile 700 mm, étagère basse 600 mm, étagère haute 500 mm. Régulation électronique de la température. Finition aluminium. Soubassement neutre ouvert à roulettes freins ou pieds réglables.

Display cabinet that can be coupled with other units (hot/cold/neutral) for the construction of a fixed sales shelf. Heated granite display with 1, 2 presentation inclined at 0°. Usable depth 700 mm, with electronic regulation of the temperature. Alu finish. On open neutral base cabinet with castors brakes or adjustable feet.

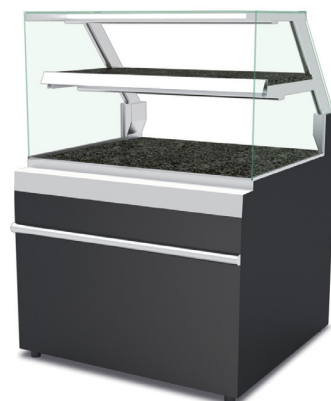
Modèles au choix / models to chose



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
Vitrine Granit Chauffant (+63°C), linéaire. 1 niveau de présentation. <i>Hot granite display (+63°C). 1 presentation level.</i>	4,3 kW tri	1380	x 1015	x 1385	185 kg	1400GCLS	
	3,2 kW mono	1045	x 1015	x 1385	155 kg	1100GCLS	
	2,1 kW mono	710	x 1015	x 1385	120 kg	700GCLS	
Vitrine Granit Chauffant (+63°C), linéaire. 2 niveaux de présentation. <i>Hot granite display (+63°C). 2 presentation levels.</i>	7,15 kW tri	1380	x 1015	x 1385	220 kg	1400GC2LS	
	5,25 kW tri	1045	x 1015	x 1385	190 kg	1100GC2LS	
	3,15 kW mono	710	x 1015	x 1385	155 kg	700GC2LS	



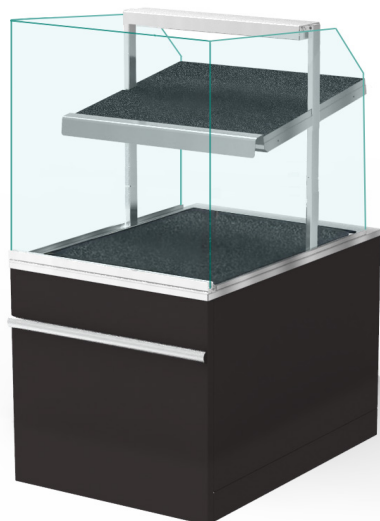
LS 700GCLS



LS 1100GC2LS



LS 7MOGC9



SA 7VC9EGC

« Spécial-marché » Hot maintaining display cabinet

Assisted Service

Vitrine chaude fermée mobile, alimentée par gaz, pour maintenir en température toute préparation (viandes, garnitures etc). Finition inox. Vitrage en polycarbonates. Equipée de bacs gastronorme 1/1 ou d'un bac de débroschage (à préciser à la commande).

Gas powered mobile heated display unit to maintain the temperature of all foods prepared in this way (meats, garnishes, etc). Stainless steel finish. Fixed polycarbonates glasses. Equipped with adaptation of GEE Norms 1/1 containers or a spit-removing tray (to be precised when order).



	Puis. modèle Gaz Gas model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.
	Vitrine chaude «Spécial-marché» (+63°C), linéaire. «Special-marché» heated display (+63°C).	3,85 kW	1430	x 605	x 510	80 kg	

Attention ! Afin de ne pas détériorer la structure polycarbonate,
prévoit une protection et une manipulation minutieuse.
Attention ! It is recommended to move the polycarbonate with care and protection.



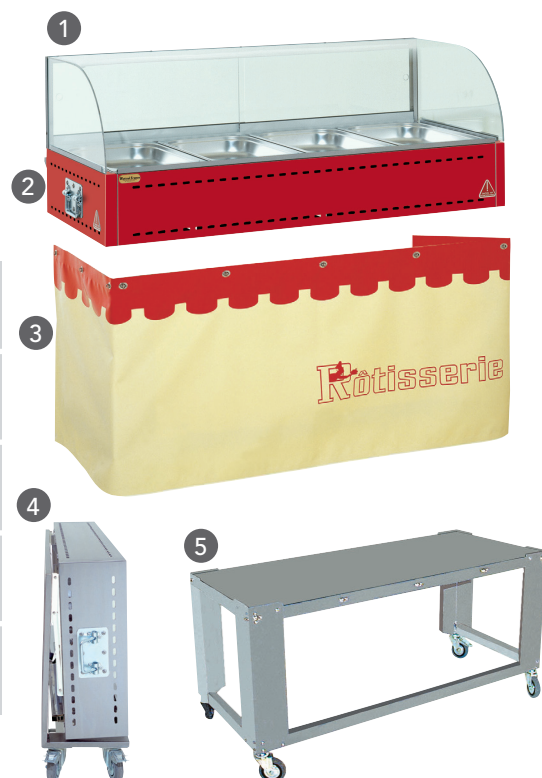
1400VSM toutes options
1400VSM all options

Options

Options

	L W	X D	P H	X H	Réf.
1 Jeu complet de glaces polycarbonate de rechange. <i>Spare polycarbonate glasses.</i>	1390	x 600	x 300		1400JCG
2 Finition de couleur rouge ou jaune*. <i>Finished in red or yellow colour*.</i>					COUL
3 Bâche d'habillage. <i>Dressing.</i>	2629	x 1	x 660		1400B.H
4 Piètement pliable à roulettes freins. <i>Flexible stand with castors.</i>	1400	x 300	x 780		1400PP
5 Piètement démontable à roulettes freins. <i>Dismantled stand with castors.</i>	1400	x 605	x 670		1400PF

* Couleurs spécifiques, nous consulter pour commandes et délais de fabrication.
Specific colours contact us to place an order and for manufacturing time.



Hot maintaining units

Assisted Service or Self Service

Dalle chauffante à encastrer ou à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au chaud des plats cuisinés pour buffet, self-service, etc. Commande à distance intégrée de la température par thermostat électronique ou thermostat pré-réglé pour les références DI.

Heated granite slab to build in or to put into your already existing linear or in a Rotisol cabinet, keep hot dishes for buffet, self service, etc. Integrated remote control of temperature by an electronic thermostat or thermostat pre-adjusts for references DI.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L	X	P	X	H	Poids	Réf.
		W		D			Weight	
Dalle chauffante en granit (+63°C), à encastrer. <i>Heated slab (+63°C), to build in.</i>	1,6 kW mono	915	x	610	x	118	41 kg	DIC 4
	1,2 kW mono	760	x	610	x	118	34 kg	DIC 3
	1 kW mono	760	x	510	x	118	29 kg	DIC 2
	0,8 kW mono	610	x	510	x	118	23 kg	DIC 1

Dalle chauffante extra plate en inox (+63°C), à poser. <i>Extra thin heated slab (+63°C), to put.</i>	0,7 kW mono	1712	x	520	x	60	21 kg	DI 4
	0,6 kW mono	1381	x	520	x	60	18 kg	DI 3
	0,35 kW mono	1050	x	520	x	60	14 kg	DI 2
	0,3 kW mono	720	x	520	x	60	9 kg	DI 1

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Ø	X	H	Poids	Réf.
				H	Weight	
Dalle chauffante en fonte d'aluminium (+63°C), à encastrer. <i>Heated slab (+63°C), to build in.</i>	1,35 kW mono	730	x	65	40 kg	MDA800
	1,06 kW mono	530	x	65	20 kg	MDA600
	0,69 kW mono	455	x	65	16 kg	MDA500

Dalle chauffante en fonte d'aluminium (+63°C), à poser. <i>Heated slab (+63°C), to put.</i>	1,35 kW mono	760	x	80	40 kg	DA800
	1,06 kW mono	600	x	80	20 kg	DA600
	0,69 kW mono	500	x	80	15 kg	DA500

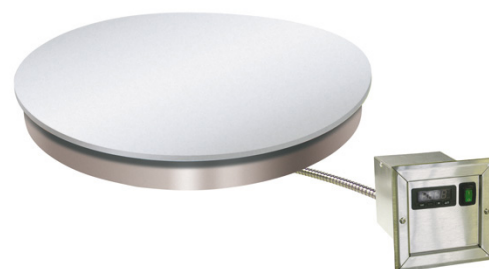
Dalle de cuisson en Aluminium (+250°C), à encastrer <i>Cooking slab integration (+250°C), to build-in</i>	8,9 kW tri	760	x	280	90 kg	MOC800
	4,95 kW tri	650	x	280	30 kg	MOC600
	4,4 kW tri	420	x	280	18 kg	MOC500



DIC 2
+ GRM2*



DI 2



MDA600



DA600
+ POEFONTE600*



MOC600

* Voir liste des accessoires (p 111-114).
See list of accessories (p 111-114).

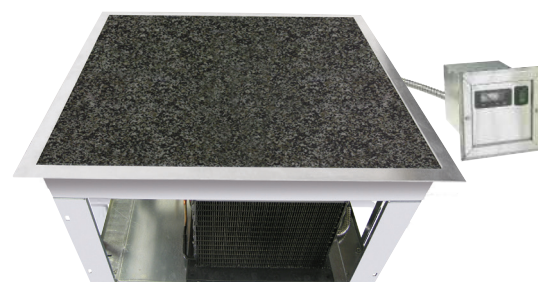
Cold maintaining units

Assisted Service or Self Service

Dalle réfrigérée à encastrer dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au froid des produits alimentaires sur granit pour buffet, self-service, etc dans des plats en fonte d'aluminium (Réf. PLA Oval4526*). Idéal pour la conservation des poissons lors de leur découpe (exemple : sushi). Commande à distance intégrée de la température par thermostat électronique (groupe logé ou à distance**).

Cold slab to build into your already existing linear or in a Rotisol cabinet, keep cold foods on granite for buffet, self-service, etc, in dishes made of cast aluminium (Réf. PLA Oval4526). Ideal for conservation fish when they are cut (example : sushi). Integrated remote control of temperature by an electronic thermostat (refrigeration group installed or at distance**).*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L	X	P	X	H	Poids Weight	Réf.**	
		W		D		H			
Froid surfacique <i>Surface cold</i>	0,7 kW mono	915	x	610	x	345	92 kg	DIF 4	DIFD 4
	0,7 kW mono	760	x	610	x	345	80 kg	DIF 3	DIFD 3
	0,7 kW mono	760	x	510	x	345	70 kg	DIF 2	DIFD 2
	0,7 kW mono	610	x	510	x	345	64 kg	DIF 1	DIFD 1



DIF 2
+ GRM2*

 DIC 2
+ GRM2*
+ 2xPLAOVAL4526*

 DIF 2
+ GRM2*
+ PLA Oval4526*



Exemple d'intégration de deux dalles, une chaude et une réfrigérée au sein d'un même meuble.
Example of integration of two slabs, a heated one and a cold one within a single cabinet.

* Voir liste des accessoires (p 107 - 110).

See list of accessories (p 107 - 110).

** Dalle avec groupe froid logé (Réf. DIF...) ou groupe froid à distance (Réf. DIFD...).

Granite slab with refrigeration group installed (ref. DIF...) or at distance (ref. DIFD...).

Modules à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol ; pour maintien au chaud des plats cuisinés pour buffet, self-service, etc. Avec plan de présentation en granit chauffant par thermostat électronique, monté sur 4 pieds réglables.

Units to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet ; keep hot dishes for buffet, self service, etc. Presentation surface in heated granite with electronic thermostat, on 4 adjustable feet.

	• Puis. modèle		L	X	P	X	H	Poids	Réf.
	Élec	Élec							
	Electric model	power	W		D			Weight	
Module en granit chauffant (+63°C), linéaire, à poser. <i>Granit heated slab (+63°C), to put.</i>	4,1 kW	tri	1380	x	896	x	215	150 kg	1400MOGC.INT
	3,1 kW	mono	1045	x	896	x	215	110 kg	1100MOGC.INT
	2,1 kW	mono	710	x	896	x	215	70 kg	700MOGC.INT
	1,1 kW	mono	355	x	896	x	215	30 kg	355MOGC.INT
Module d'angle en granit chauffant (+63°C), à poser. <i>Angle granit heated slab (+63°C), to put.</i>	2,2 kW	mono	1171	x	900	x	215	90 kg	D45MOGC.INT
	2,2 kW	mono	1171	x	900	x	215	90 kg	G45MOGC.INT
	3,2 kW	mono	1700	x	900	x	215	120 kg	90MOGC.INT
Module d'angle inversé en granit chauffant (+63°C), à poser. <i>Inverted angle granit heated slab (+63°C), to put.</i>	2,2 kW	mono	1271	x	937	x	215	100 kg	DI45MOGC.INT
	2,2 kW	mono	1271	x	937	x	215	100 kg	GI45MOGC.INT



1400MOGC.INT



700MOGC.INT



DI45MOGC.INT



G45MOGC.INT



90MOGC.INT

Présentation 0° prof. utile 700/600/500

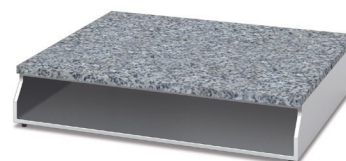
Neutral maintaining units - Useful depth 700 / 600 / 500

Assisted Service or Self Service

Modules neutres multi-usages, à poser dans vos linéaires déjà existants ou dans un meuble Rotisol. Avec plan de présentation en granit, monté sur 4 pieds réglables.

Neutral units to put on your already existing linear or on a Rotisol cabinet. Presentation surface in granite, on 4 adjustable feet.

	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
Module en granit linéaire, à poser. <i>Granite slab, to put.</i>	1380	x	896	x	215	150 kg	1400MO.INT
	1045	x	896	x	215	110 kg	1100MO.INT
	710	x	896	x	215	70 kg	700MO.INT
	355	x	896	x	215	30 kg	355MO.INT



1100MO.INT

Exemple d'agencement de différents modules.

Example of arrangement of different units.



Côté service / Service side



G45MOGC.INT

G90MOGC.INT

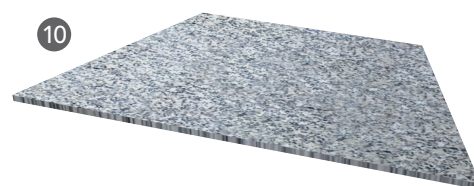
D45MOGC.INT

700MO.INT

700MOGC.INT

• Puis, modèle Elec Electric model power

		Réf.
1	Lampe chauffante orientable par flexible gainé. Infrarouge. Finition dorée. <i>Heating lamp with flexible corde. Infrared. Brass coating finish.</i>	LCOR
	0,25 kW	
	Lampe chauffante orientable par flexible gainé. Infrarouge. Finition chrome. <i>Heating lamp with flexible corde. Infrared. Chrome finish.</i>	LCARGENT
2	Lampe d'éclairage chauffante à suspendre type cloche epoxy - 250 W (couleur à définir). <i>Epoxy bell type lighting lamp and heating - 250 W (colour to be defined).</i>	LETC
3	Lampe d'éclairage neutre à suspendre type cloche epoxy - 120 W (couleur à définir). <i>Epoxy bell type neutral lighting lamp - 120 W (colour to be defined).</i>	LETN
4	Texte sérigraphié en vinyle adhésif. <i>Text in adhesive vinyl.</i>	VINYL
5	Perçage de trou (diamètre 60 mm) sur granit. <i>Hole drilling (diameter 60 mm) on granite tray.</i>	T60
6	Plan de présentation en granit au m ² . <i>Granite tray at square meter.</i>	GRM2
7	Plaque en granit 325 x 870 pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate 325 x 870 for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	PG900
	Plaque en granit 325 x 690 pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate 325 x 690 for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	PG700
	Plaque en granit 325 x 520 pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate 325 x 520 for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	PG500
8	Plaques en granit pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	GMG45°...** PMG45°...**
9	Plaques en granit pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	GMGF45°...** PMGF45°...**
10	Plaques en granit pour vitrines Essentiel et Evolution (neutres et froides). <i>Granite plate for Essentiel and Evolution displays (neutral and cold).</i>	VGf90° VPF90° VGIF90° VPIF90° VF45° VIF45°

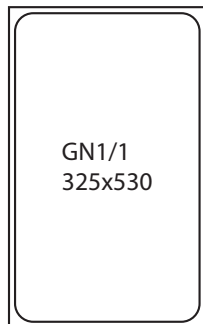


	Réf.	
1 Plaque de découpe 325 x 870. <i>Cutting surface 325 x 870.</i>	PD900	
	Plaque de découpe 325 x 690. <i>Cutting surface 325 x 690.</i>	PD700
	Plaque de découpe 325 x 520. <i>Cutting surface 325 x 520.</i>	PD500
2 Plaque de présentation en inox ou aluminium 325 x 870. <i>Plate presentation 325 x 870.</i>	PP900 PP900N	
	Plaque de présentation en inox ou aluminium 325 x 690. <i>Plate presentation 325 x 690.</i>	PP700 PP700N
	Plaque de présentation en inox ou aluminium 325 x 520. <i>Plate presentation 325 x 520.</i>	PP500 PP500N
4 Plat fonte d'aluminium noir 410 x 280. <i>Plate in aluminium 410 x 280</i>	PLAO410.280N	
	Plat fonte d'aluminium noir 320 x 270. <i>Plate in aluminium 320 x 270</i>	PLAO320.270N
5 Bac Gastronomique 2/3 «Steel Coat» anti-adhérent (prof. : 65 mm). <i>Gee norms 2/3 black «Teflon» (depth : 65 mm).</i>	BACA2365N	
6 Poêlon artisanal en fonte d'aluminium de très haute conductibilité calorifique avec revêtement anti-adhérent, fond parfaitement plan (parfait contact surfacique). <i>Traditional saucepan of cast aluminium with very high heat conductivity with anti-stick coating, completely flat bottom (for a perfect surface contact).</i>	POEFONT800	
	POEFONT650	
	POEFONT500	
7 Poêlon fonte 2 compartiments. <i>Cast iron saucepan with 2 compartments.</i>	POEFONT8002S	
	POEFONT6502S	
8 Poêlon fonte 3 compartiments. <i>Cast iron saucepan with 3 compartments.</i>	POEFONT8003S	
	POEFONT6503S	



* Couleurs à préciser lors de la commande. Couleurs spécifiques, nous consulter pour commandes et délais de fabrication.
To be specified when order. Specific colors contact us to place an order and for manufacturing time.

** Lors de la commande, compléter la référence de l'option selon la vitrine de votre choix. EX : GGMGF45*7
When ordering complete the option's reference in function of the display of your choice.

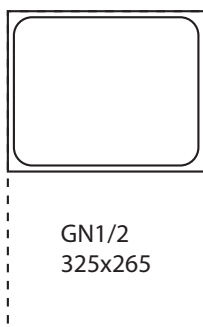


BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/1
325 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1120	20	3
BAC1140	40	5,8
BAC1155	55	8
BAC1165	65	9
BAC11100	100	13,5
BAC11150	150	20
BAC11200	200	28

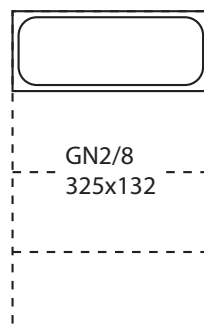


BAC1165



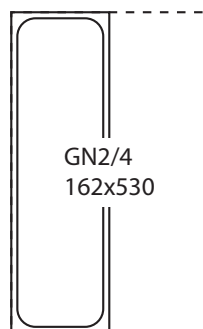
BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/2
325 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1220	20	1,2
BAC1240	40	2,5
BAC1255	55	3,3
BAC1265	66	4
BAC12100	100	6,2
BAC12150	150	9
BAC12200	200	12



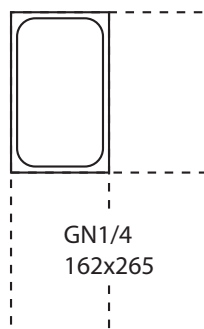
BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/8
325 x 132 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2865	65	1,5
BAC28100	100	2,7
BAC28150	150	3,8



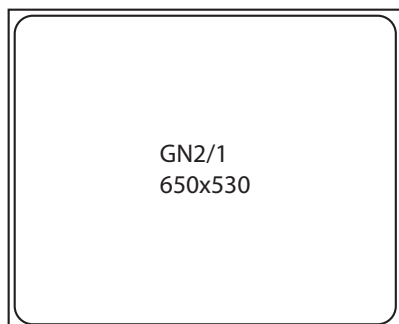
BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/4
162 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2420	20	1,2
BAC2440	40	2,5
BAC2465	65	4
BAC24100	100	6,2
BAC24150	150	9
BAC24200	200	12



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/4
162 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

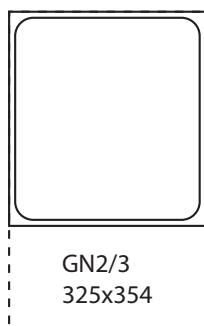
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1420	20	0,5
BAC1440	40	1,1
BAC1455	55	1,5
BAC1465	65	1,7
BAC14100	100	2,5
BAC14150	150	4
BAC14200	200	5,2



BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/1
650 x 530 mm

GEE norms containers - Gastro tray

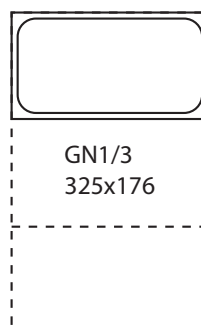
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2120	20	6,5
BAC2140	40	12
BAC2155	55	16,5
BAC2165	65	19
BAC21100	100	29
BAC21150	150	43
BAC21200	200	58



BACS GASTRONORME PLEINS GN 2/3
325 x 354 mm

GEE norms containers - Gastro tray

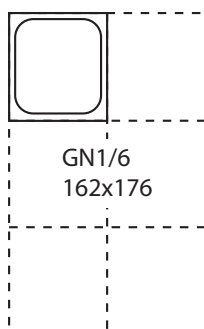
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2340	40	3,5
BAC2365	65	5,5
BAC23100	100	8,7
BAC23150	150	13
BAC23200	200	16,7



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/3
325 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

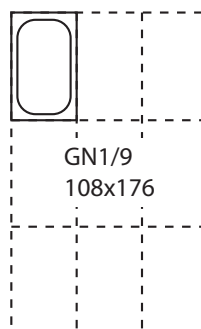
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1340	40	1,6
BAC1355	55	2,1
BAC1365	65	2,5
BAC13100	100	3,7
BAC13150	150	5,7
BAC13200	200	7,5
BAC13250	250	10



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/6
162 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1665	65	1
BAC16100	100	1,7
BAC16150	150	2,2
BAC16200	200	3



BACS GASTRONORME PLEINS GN 1/9
108 x 176 mm

GEE norms containers - Gastro tray

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1965	65	0,6
BAC19100	100	0,8

Principe de hotte spéciale complète type "RHC"

Complete "RHC" type special hood system

Cette hotte est spécialement étudiée pour que l'extraction soit parfaitement réalisée grâce aux filtres à chocs inclinés disposés en avant de la rôtissoire.

Cela a pour effet lors de l'ouverture des glaces de capter immédiatement les gaz brûlés, la température et les graisses.

Les dégagements latéraux de chaleur de la rôtissoire sont captés par les filtres horizontaux, évitant l'accumulation de température dans les parties techniques.

This hood is specially designed to provide highly efficient extraction due to the inclined filters at the front of the rotisserie.

These ensure that as soon as the glass doors are open, all the fumes and hot air are extracted.

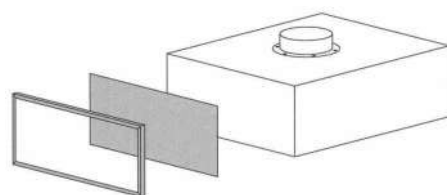
The heat vapours given off laterally by the rotisserie are collected by the horizontal filters which serve to dissipate excessive heat from accumulating in the apparatus.

	• débit indicatif Average consumption	L W	X	P D	X H	Poids Weight	Réf.	
Module de hotte non motorisé <i>Opaline hood module</i>	4 000 m ³ /h	3 503	x	1 250	x	550	150 kg	HOR 3500
	3 500 m ³ /h	3 003	x	1 250	x	550	114 kg	HOR 3000
	3 000 m ³ /h	2 503	x	1 250	x	550	98 kg	HOR 2500
	2 500 m ³ /h	2 003	x	1 250	x	550	83 kg	HOR 2000
	2 000 m ³ /h	1 503	x	1 250	x	550	64 kg	HOR 1500
	1 500 m ³ /h	1 003	x	1 250	x	550	50 kg	HOR 1000



Options - Options

Tôle d'habillage en époxy (couleur à définir) + ferrures laiton ou chrome poli miroir thermo-soudés sans visserie apparente. Prix au mètre carré. <i>Enamel cover plate (colour to be defined) + thermo-welded ultra-finish brass or stainless steel trims with no visible screws. Price to the square meter.</i>	THE16
	THE13
	THE9
	THE



Emallage et application de votre logo ou enseigne (à fournir) sur la façade de la hotte. <i>Enamelling and application of your logo or sign (to be supplied) on the front of the hood.</i>	LOGO
---	------

Structure métallique pour ajout d'une façade arrondie. <i>Metal structure for adding a rounded façade.</i>	THEFA
---	-------



HOR1500
+ THE
+ LOGO
+ THEFA

Préparation de Pizzas

Pizzas preparation

Meubles de préparations

Preparing equipment

Version Standard

Tout inox - plan de travail + bacs gastronormes réfrigérés + compartiment inférieur réfrigéré - groupe Logé

Standard Version

Entire Stainless steel - working surface + gastronorm foods tubs + refrigerated interior compartment - Installed refrigeration group

Version Luxe :

couleur époxy à définir.

Deluxe Version :

epoxy colour to be defined.



MPP1 Luxe

	• Puis, modèle Elec	L	X	P	X	H	Poids Weight	Réf.
	Electric model power	W	D	D	H			
Meuble de préparation Preparing equipment	0,4 kW mono	1400	x	815	x	920	125 kg	MPP2
	0,3 kW mono	930	x	815	x	920	90 kg	MPP1

Meubles bas traiteur froid

Preparing equipment

Version Standard

Tout inox, plan de travail, compartiment inférieur réfrigéré - Groupe Logé.

en option : intégration des bacs gastronormes pour stockage ingrédients pizzas.

Standard version

Entire Stainless steel, work Bench, with lower refrigerated cabinet - installed refrigeration group.
as option : integrated gee norm food tubs ingredients pizza.

Version Luxe :

couleur époxy à définir.

Deluxe version :

epoxy colour to be defined.



	• débit indicatif Average consumption	L	X	P	X	H	Poids Weight	Réf.
		W	D	D	H			
Meuble bas traiteur froid Preparing equipment	0,371 kW mono	2430	x	700	x	850	200 kg	TGM4/C
								GN1/4X9
	0,35 kW mono	1945	x	700	x	850	170 kg	TGM3/C
								GN1/4X7
	0,257 kW mono	1460	x	700	x	850	140 kg	TGM2/C
								GN1/4X5



TGM3/C standard

Cellules de Refroidissement

Blast Chiller

Version STANDARD

La dernière-née de la famille ROTISOL. La gamme « Easy-Cleaning » (nettoyage facile) est extrêmement évoluée, complète et polyvalente grâce à une capacité de charge allant du BAC GN1/1 aux plaques 600 x 400 Euronorm.

Nos cellules de refroidissement se distinguent par un revêtement intégral garanti SANS TRACES DE DOIGTS, qui optimise la résistance, facilite considérablement le nettoyage et assure une hygiène impeccable en toutes circonstances.

La ligne « Easy Cleaning » offre un choix de cycles de refroidissement et de congélation à air pulsé automatiques et manuels pour renforcer son aspect pratique.

Elle est livrée avec des portes réversibles d'une épaisseur d'isolation de 60 mm.

Les coins arrondis de la chambre et l'accès rapide à l'évaporateur ainsi qu'aux ventilateurs garantissent un niveau d'hygiène supérieur sur toutes les surfaces internes.

Le dispositif de la sonde à cœur indique la température à cœur en temps réel pour des cycles de fonctionnement optimisés et une consommation d'énergie réduite.

Dégivrage automatique. Refroidissement et surgélation ultra-rapide. Stockage en fin de cycle.

STANDARD version

The latest addition to the Rotisol family of blast chillers, the Easy Cleaning line is highly evolved, complete and versatile, thanks to load capacities ranging from three to fifteen 60x40 trays.

Easy Cleaning blast chillers stand out for a complete covering in innovative, FINGERPRINT-FREE material that optimises resistance, greatly facilitates cleaning and guarantees impeccable hygiene at all times.

The Easy-Cleaning line offers a choice of automatic and manual blast chilling and freezing cycles and comes with reversible doors (insulation thickness 60 mm) for greater practicality. Various options are also available, including a core temperature probe.

The coved corners of the chamber and swift access to the evaporator and fans combine to guarantee a superior level of hygiene over all internal surfaces.

The core probe is a device that indicates the temperature at the centre of the product in real time, for optimized operating cycles and reduced energy consumption.

Automatic defrost. Soft and hard blast chilling and deep freezing. Storage at the end of each cycle.

Version Luxe :

Couleur époxy à définir*

Deluxe version :

Epoxy colour to be defined*

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf.
Cellules de refroidissement Blast chiller	3,7 kW mono	790	x	760	x	1 950	161 kg	CEL.15
		Capacité de charge Load capacity 15 GN 1/1						
	2,9 kW mono	790	x	760	x	1 600	136 kg	CEL.10
		Capacité de charge Load capacity 10 GN 1/1						
	2,2 kW mono	790	x	760	x	1 600	128 kg	CEL.8
	Capacité de charge Load capacity 8 GN 1/1							
	1,3 kW mono	760	x	670	x	895	82 kg	CEL.5
	Capacité de charge Load capacity 5 GN 1/1							
	0,8 kW mono	760	x	670	x	895	77 kg	CEL.3
	Capacité de charge Load capacity 3 GN 1/1							



CEL.15



CEL.8



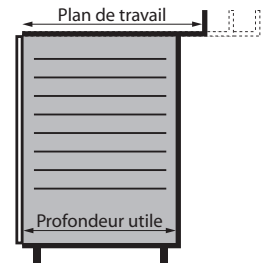
CEL.3

Meuble neutre standard tout inox. Plan de travail 900/800/700 mm avec compartiment pour plaques 600x400 ou bacs gastronormes 1/1 ; dossieret (hauteur : 100 mm). Portes battantes. Trappes de réservation pour passages câbles électriques et canalisation. Soubassement neutre équipé d'une crémaillère de stockage pour 8 niveaux (espace de 70 mm entre 2 niveaux) sur pieds réglables.

Standard neutral cabinet all stainless steel finish. Workplan of 900/800/700 mm 600x400 compartment plates or trays Gastro norm 1/1 ; backrest (height : 100 mm). Doors. Hole reservation for power cables and piping. Neutral base equipped with a storage rack for 8 levels (70 mm space between each level) on adjustable feet.

	Profondeur Utile <i>Usable depth</i>	L <i>W</i>	X <i>D</i>	P <i>H</i>	X <i>H</i>	Poids <i>Weight</i>	Réf.
Meuble arrière standard 5 portes. Modèle de base 2 370 mm. <i>Standard rear cabinet 5 doors. Base model 2 370 mm.</i>	600	2 370	x 900	x 860	175 kg	600M9A2370	
	600	2 370	x 800	x 860	155 kg	600M8A2370	
	600	2 370	x 700	x 860	135 kg	600M7A2370	
Meuble arrière standard 4 portes. Modèle de base 1 895 mm. <i>Standard rear cabinet 4 doors. Base model 1 895 mm.</i>	600	1 895	x 900	x 860	135 kg	600M9A1895	
	600	1 895	x 800	x 860	120 kg	600M8A1895	
	600	1 895	x 700	x 860	105 kg	600M7A1895	
Meuble arrière standard 3 portes. Modèle de base 1 420 mm. <i>Standard rear cabinet 3 doors. Base model 1 420 mm.</i>	600	1 420	x 900	x 860	105 kg	600M9A1420	
	600	1 420	x 800	x 860	95 kg	600M8A1420	
	600	1 420	x 700	x 860	80 kg	600M7A1420	
Meuble arrière standard 2 portes. Modèle de base 900 mm. <i>Standard rear cabinet 2 doors. Base model 900 mm.</i>	600	900	x 900	x 860	65 kg	600M9A900	
	600	900	x 800	x 860	60 kg	600M8A900	
	600	900	x 700	x 860	50 kg	600M7A900	
Meuble arrière standard 1 porte. Modèle de base 450 mm. <i>Standard rear cabinet 1 door. Base model 450 mm.</i>	600	450	x 900	x 860	35 kg	600M9A450	
	600	450	x 800	x 860	30 kg	600M8A450	
	600	450	x 700	x 860	25 kg	600M7A450	

A



600M9A2370



600M9A1895



600M9A1420



600M9A900



600M9A450

Matériels sur mesure

Custom Hardware

Pour mieux vous servir, Rotisol vous propose la fabrication de votre matériel en fonctions de vos exigences.

Longueur, profondeur, hauteur, nombre de portes, dimensions du plan de travail, avec ou sans bacs gastronormes, robinet, plonge, ouverture pour poubelle etc, toutes vos envies deviennent possibles.

Tous vos rêves d'équipement peuvent devenir réalité, il suffit de nous contacter (voir nos coordonnées p 120).

In order to serve you better, Rotisol proposes you manufacturing your equipment according to your requirements. Length, depth, height, number of doors, size of the work plan, with or without Gastronorm trays, tap, plunge, opening for trash etc, all your desires are possible.

All your dreams can become reality, simply contact us (see our adress p120).



Préparation et Nettoyage

Preparing and Cleaning equipment

Rack à broches

Spit racks

	Poids Weight	Réf.
Rack tout inox pour le transport et le stockage des broches (livré sans broches et sans bâche). Spécifier le modèle de la rôtissoire à la commande S.V.P. <i>Spits rack all stainless steel finish (No spit and cover supplied). Please specify the rotisserie model when order.</i>	150 kg	RACK20
	105 kg	RACK 10
Bâche de protection. <i>Protection cover.</i>	4 kg	BACHE20
	3 kg	BACHE10
Table de travail tout inox. <i>All stainless steel working table. Without stainless steel tray to marinade.</i>	32 kg	TTI2000
	24 kg	TTI1500
	18 kg	TTI1000
	10 kg	TTI500



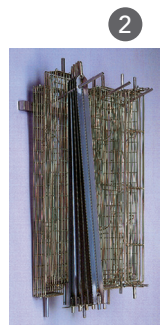
RACK10 + BACHE10



Préparation et nettoyage

Preparing and cleaning

	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
1 Station de préparation (embrochage). Prise de courant monophasé 16 A. <i>Preparation area (spits). Monophase 16 amps plug.</i>	1400	x 700	x 1780		110 kg	SPE
2 Support mural en inox pour broches. <i>Stainless steel wall mounted spit holder.</i>	600	x 250	x 330		3 kg	SMIB
3 Station de nettoyage des plats et des broches. Avec 2 étagères égouttoir, robinet mitigeur et douchette, bac de trempage mobile. <i>Dish and spit cleaning area. With 2 drainer shelves, mixer tap and hand shower, mobile soaker sink.</i>	1550	x 700	x 1815		120 kg	SNPB



3

Préparation et Nettoyage

Preparing and Cleaning equipment

4		L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
4	Bac de débrouillage à roulettes sur soubassement rangement avec tablette rabattable. <i>Stainless steel tray to unspit on cabinet with one shelf inside and folding table on top.</i>	1200	x	600	x	850	62 kg	BDR
							+ tablette 445 x 600	
5	Bac de débrouillage à roulettes avec vanne de vidange et étagère basse. <i>Mobile soaker sink.</i>	1200	x	400	x	850	24 kg	BDR.CAR
6	Bac de trempage mobile avec couvercle de protection. <i>Mobile soaker sink.</i>	1480	x	440	x	1000	45 kg	BTM
7	Bac de trempage compact pour filtres à graisse de ventilation, pattes de fixation au mur, vanne de vidange sous le bac. <i>Compact soaker tank for grease filters, wall fixations, drainage tap under the tank.</i>	420	x	160	x	650	20 kg	BCG
8	Meuble "plonge" équipé d'un robinet infra-rouge/douchette de nettoyage (option : époxy de couleur). <i>"washing-up" cabinet equipped with infra-red tap/cleaning shower (option : color epoxy).</i>	1550	x	700	x	1815	95 kg	SPB
9	Meuble "lave-mains" équipé d'un robinet infrarouge sur soubassement rangement (tout inox). <i>Hand wash sink equipped with infra-red tap on base cabinet (all stainless steel).</i>	600	x	870	x	950	60 kg	SLM
10	Poubelle tout inox avec porte battante, couvercle supportant les plateaux repas, collecteur de déchets à l'intérieur (vol : 58 l), montée sur 2 roulettes fixes + pieds (option : époxy de couleur). <i>All stainless steel bin with hinged door, cover supporting meal trays, trash container inside (vol: 58 l), on 2 fixed castors + feet, (option : color epoxy).</i>	400	x	400	x	1100	40 kg	PB



Meuble rangement gaz

Gas storage equipment

Meuble tout inox pour le déplacement, le rangement et l'alimentation en gaz d'une à deux rôtissoires Rotisol. Verrouillage des portes par cadenas (non fourni), stockage de 4 bouteilles de gaz type 13 kg (non fournies) ; chaîne de sécurité empêchant la séparation du meuble avec la rôtissoire évitant l'arrachement des flexibles et raccords (en option, voir ci dessous) ; surmonté d'un bac de débroschage amovible. Monté sur socle à roulettes freins.

Meuble disponible pour gammes Grandes-Flammes Olympia et Millenium, Performances, Spécial-marché, Brasília, Doubles-Broches, Super-BBQ.

Stainless steel unit for moving, storage and supply of gas for one to two Rotisol's rotisseries.

Lockable doors (Padlock not included) ; storage of 4 gas bottles 13 kg (not included) ; safety chain preventing the unit separating from the rotisserie, avoiding damage to gas pipe and connections (optional, see below). topped with a removable tray to un-spit. On castors with brakes.

Available for Olympia, Millenium, Performances, Special-Market, Brasília, Double-Spits, BBQ.



	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.	
Meuble rangement gaz <i>Gas storage equipment</i>	1 400	x	500	x	851	56 kg	1400SRBDEB

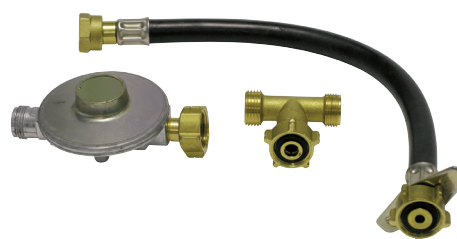
Flexibles et raccords

Flexible and connections

Accessoires communs aux rôtissoires gammes Grandes-Flammes Olympia et Millenium, Performances, Spécial-marché, Brasília, Doubles-Broches, Super-BBQ.

Common accessories for rotisseries ranges : Olympia, Millenium, Performances, Spécial-Marché, Brasília, Double-Spits, BBQ.

	Réf.
Flexible tubogaz NFD 36-123 20-27 (3/4).	
2 mètres.	TG34200
1,5 mètres.	TG34150
1 mètre.	TG34125
Flexible tubogaz NFD 36-123 15-21 (1/2).	
2 mètres.	TG12200
1,5 mètres.	TG12150
1 mètre.	TG12100
Raccord rapide NFD 36-124.	
20-27 (3/4).	PUS2027
15-21 (1/2)	PUS1521
Kit de raccordement de bouteilles gaz pour meuble rangement gaz	
Détendeur 37 m/bar	DETF54.04
Détendeur 57 m/bar	DETF5404
Té	TE
Lyre	LYRE



Équipement vestimentaire

Clothing equipment

	Réf.
1 Paire de gants de rôtisseurs, nettoyables, pour le débrosage. <i>Pair of washable roasting-gloves, to unspit.</i>	GROT
2 Sonde digitale de température. <i>Digital temperature probe.</i>	STD



Épices

Spices

	Réf.
Volaille 1 kg <i>Poultry.</i>	EPVOL
Gyros 1 kg <i>Gyro.</i>	EPGYR



Produits nettoyants

Cleaners

	Réf.
1 Détergent, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc □ MEGA-CLEAN spray (0,95 l) □ MEGA-CLEAN spray (12 x 0,95 l) □ MEGA-CLEAN bidon (2 x 5 l) □ MEGA-CLEAN fût (30 l)	MC1-1SPRAY
	MC12-1SPRAY
	MC2-5
	MC1-30
	2 Détartrant, vendu avec + 1 paire de gants en caoutchouc □ MEGA-NET spray (0,95 l) □ MEGA-NET spray (12 x 0,95 l) □ MEGA-NET bidon (2 x 5 l)
	MN12-1SPRAY
	MN2-5
3 OUATOR (boîte de 250 g) - qualité M (entretien laiton) <i>OUATOR (250 g can) - polish brass</i>	OUATOR



Démarquez-vous de la concurrence !

Differentiate yourself from the competition !

	Réf.
LA RÔTISSERIE CE N'EST PAS QUE LA VOLAILLE ! Grâce à ce livre vous découvrirez 300 recettes pour vous diversifier et offrir à vos clients de nouvelles saveurs oubliées, traditionnelles Livre de 300 recettes - 192 pages. <i>This recipe book contains 300 recipes allowing you to diversify and offer your customers new flavours, forgotten, traditional or unusual.</i> <i>Book of 300 recipes - 192 pages.</i>	JW



Partnership - We are with you every step of the way

Les équipes de professionnels de ROTISOL vous accompagnent pendant toute la phase de fabrication du concept que vous imaginez, de l'élaboration à la livraison finale.

A team of professionals from ROTISOL accompany you during the entire manufacturing process from the concept that you imagine and design to the final delivery.

Les étapes du projet :

1 Faisabilité :

Vous soumettez votre projet, dont la faisabilité sera étudiée par nos équipes commerciales, sur site.

2 Conception :

Notre bureau d'étude réalise un plan d'implantation ainsi qu'un plan technique validé par vos soins.

3 Production :

Votre concept passe en phase de fabrication, au sein de notre usine aux équipements de dernière génération, supervisée par nos opérateurs spécialisés.

4 Finitions :

Vous personnalisez votre produit jusqu'à la dernière touche grâce à un choix varié de surfaces émaillées, de couleurs, de découpes laser, d'équipements...

5 Installation :

Livraison, mise en place et mise en route des matériels par nos techniciens itinérants, sur site.

6 Accompagnement :

Notre service après vente, rattaché à la direction qualité, assure la garantie ainsi que le suivi technique de votre parc machine.

Stages of the project :

1 Feasibility :

You submit your project, the feasibility will be reviewed by our sales teams on site.

2 Design :

Our research department carries out an implementation drawing and a technical plan for your approval.

3 Production :

Your concept goes into production phase in our factory using state of the art machinery supervised by our specialised operators.

4 Finishes :

You can customize your product to the last detail with a varied selection of enamel surfaces, colours, laser cut out text, etc..

5 Installation :

Delivery, installation and commissioning of equipment by our field technicians.

6 Support :

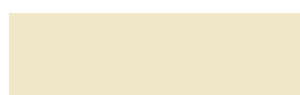
Our after sales service provides technical support for the purchased equipment.

Couleurs

Colors

Donnez vie à votre concept en choisissant la couleur qui lui conviendra au mieux, parmi notre large gamme de coloris¹.

Give life to your design by choosing the colour that suits you best, from our wide range of colours¹.



RAL 1013
Blanc Perle - *Pearl White*



RAL 1015
Blanc Ivoire - *Ivory*



RAL 1023
Jaune Trafic - *Lemon*



RAL 2011
Orange Profond - *Marmelade*



RAL 3003
Rouge Rubis - *Ruby Red*



RAL 3004
Rouge Pourpre - *Purple Red*



RAL 3013
Rouge Tomate - *Tomato Red*



RAL 3020
Rouge Trafic - *Scarlett Red*



RAL 8004
Brun Cuivre - *Dark Copper*



RAL 8012
Brun Rouge - *Chocolate*



RAL 5002
Bleu Outremer - *Ultramarine*



RAL 5003
Bleu Saphir - *Sapphire*



RAL 6001
Vert Émeraude - *Emerald Green*



RAL 6002
Vert Feuillage - *Olive Green*



RAL 6005
Vert Mousse - *Moss Green*



RAL 6011
Vert Réséda - *Almond Green*



RAL 7016
Gris Anthracite - *Anthracite*



RAL 7021
Gris Noir - *Charcoal*



RAL 7035
Gris Lumière - *Light Gray*



RAL 7037
Gris Elysée - *Dark Gray*



RAL 9003
Blanc Sécurité - *White*



RAL 9005
Noir Profond² - *Black²*



TSFW 640/7
Cuivre1 - *Light Copper*



Cuivre2 - *Copper*



Inox - *Steel*



NPD 698/50
Aubergine2 - *Dark Aubergine*



NPD 698/34
Gris Bleu Metal - *Petrol Blue Gloss*



RAL 4007
Violet Pourpre (Aubergine 1)
Aubergine

¹ Pour d'autres couleurs merci de nous consulter pour commandes et délais de fabrication. - *Others colors, please contact us to place an order and for manufacturing.*

² Disponible en mat ou brillant, à préciser à la commande. - *Available in Glossy or Flat, to be precised when order.*

Procédure de Réception

Receiving goods

CONTROLEZ VOTRE MARCHANDISE DÈS RÉCEPTION EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR UN EMBALLAGE CORRECT NE VEUT PAS DIRE "MACHINE EN BON ÉTAT"

Attention, n'oubliez pas d'appliquer les quelques règles ci-dessous :

Vous dégagez ainsi votre responsabilité en cas de problème à la livraison. Votre dossier sera plus vite traité et le matériel défectueux sera remplacé plus rapidement.

A la livraison, vérifiez :

La conformité et l'état du matériel livré avec le bon de livraison et l'accusé de réception de commande. N'oubliez pas ces vérifications car la mention "sous réserve de déballage" n'a aucune valeur juridique.



La livraison est conforme ?

Datez, signez le bon de livraison, en inscrivant le nom du signataire en toutes lettres.

Et n'oubliez pas le cachet de votre entreprise.

La livraison n'est pas conforme ?

Vous constatez un problème lors de la livraison (emballage détérioré, chocs, rayures etc...) :

- 1 Inscrivez très précisément sur le bon de livraison :
 - les pièces manquantes
 - ou les dégâts constatés devant le transporteur.
- 2 Confirmez votre contestation par lettre* recommandée (voir modèle page ci-contre) au transporteur sous 48 Heures, avec copie à ROTISOL.
- 3 Et pensez à prévenir ROTISOL immédiatement des pièces manquantes ou à échanger.

Remarque :

Une deuxième présentation liée à une absence du destinataire ou à une erreur extérieure à ROTISOL impliquera la facturation totale de celle-ci. La marchandise doit nous être retournée après acceptation écrite de nos services.

Elle impliquera automatiquement la prise en charge du transport et par ailleurs une facturation liée aux frais administratifs sera répercutée.

Dans le cas de non respect de la procédure, aucun remboursement et aucune réclamation ne seront pris en compte après la livraison.



Procédure de Réception

Receiving goods

VOUS CONSTATEZ UN PROBLÈME LORS DE LA LIVRAISON (EMBALLAGE DÉTÉRIORÉ, CHOCS, RAYURES)...

N'OUBLIEZ PAS D'ENVOYER UNE LETTRE* DE RÉSERVES AU TRANSPORTEUR

Pour vous aider, voici un modèle de lettre de réserves.

Adressez votre courrier en recommandé AR au transporteur ayant effectué la livraison, dans les 48 Heures suivant celle-ci. Merci d'adresser à ROTISOL le double de ce courrier ainsi que la copie du contrat de transport émargé et noté et la copie du récépissé postal d'accusé réception.

Attention :

L'envoi au transporteur d'une lettre de réserves, par lettre recommandée, dans un délai de 48 Heures suivant la date de livraison, comme le prescrit l'article 105 du Code du Commerce, n'a nullement pour effet d'engager sa responsabilité, mais d'éviter au destinataire la forclusion prévue par cet article. Il ne dispense en aucune façon de l'obligation de prouver que le dommage existait à la livraison.

Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons, par la présente, les réserves émises sur votre contrat de transport n° du concernant les marchandises livrées le .../.../20...

Nous avons constaté les avaries suivantes (les indiquer de façon précise).

Ces avaries sont le résultat d'une détérioration pendant le transport, ce courrier vous est donc adressé conformément à l'article 105 du Code du Commerce.

Les marchandises concernées sont visibles dans nos entrepôts (adresse du magasin ou atelier)...

Passé un délai de 8 jours, à compter de ce jour, nous procéderons à la remise en état ou au remplacement de l'appareil détérioré.

Dans l'attente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre meilleure considération.

Cachet et Signature

* Lettre obligatoire, en cas de conservation du matériel détérioré à la réception.

Vous ne pouvez pas assurer la réception de la marchandise ?

Si vous ne pouvez pas assurer la réception de la marchandise dans les prochains jours, veuillez prendre contact avec nos services AVANT L'EXPEDITION. En cas d'absence de paiement indisponible pour le cas d'un contre-remboursement, la redistribution du colis engendrerait une facturation supplémentaire des frais de port. Le colis reste disponible à l'agence locale de notre transporteur durant 10 jours.

Sans instruction de votre part, celui-ci nous sera retourné. Un supplément de frais de port correspondant à ce retour vous serait également facturé. En cas de livraison en contre-remboursement, prévoir votre règlement par chèque à l'ordre de ROTISOL, à remettre au livreur.

Conditions Générales de Vente

Terms and Conditions

1 – Devis et commandes

Les commandes passées ne deviennent définitives qu'après acceptation et confirmation par notre accusé de réception des commandes. Aucune commande téléphonique ne peut être acceptée, elle doit être confirmée par écrit, sur papier à en-tête. L'acceptation de nos devis entraîne l'accord de l'acheteur sur nos conditions générales de vente. En cas de commande, la fourniture à effectuer comprendra uniquement le matériel spécifié du devis.

Les frais d'installation, de raccordement, plomberie, froid et électricité sont à la charge du client

2 – Prix

Nos prix s'entendent publics hors taxes. Les factures sont établies suivant les conditions définies prix et taxes en vigueur le jour de la livraison.

3 – Délais

Les délais de livraisons ne sont donnés qu'à titre purement indicatifs et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne donne à l'acheteur ni le droit d'annuler la commande, ni celui de réclamer une indemnité pour le dommage direct ou indirect causé par ce retard.

4 – Transport et livraison

Les produits voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Il incombe au destinataire, de ne donner l'ordre au transporteur de décharger le matériel qu'après s'être assuré du bon état du matériel livré.

La mention "sous réserve de déballage" n'est d'aucune valeur. Lors de la réception d'une livraison il est nécessaire de procéder aux opérations suivantes en présence du transporteur :

- a - Déballer et vérifier le bon état du ou des colis et des marchandises.
- b - En cas de dégâts ou de matériels manquants constatés: écrire sur le bon de livraison en lettres capitales le détail précis des dégâts .
- c - Envoyer au transporteur par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception sous 3 JOURS OUVRABLES le détail des dégâts constatés.
- d - Envoyer à ROTISOL une copie de cette lettre accompagnée de la copie du récépissé postal d'accusé réception.

Dans le cas où ces dispositions ne seraient pas respectées les frais de remise en état du matériel seraient à la charge de l'acheteur.

5 – Paiements

La loi de modernisation de l'économie n° 2088-776 du 4 août 2008 impose un délai de paiement maximum de 45 jours fin de mois ou de 60 jours nets, à compter de la date d'émission de la facture et ce à partir du 1er janvier 2009. D'une part, cette loi est d'ordre public, le fournisseur et le client n'ont pas le pouvoir d'y déroger en convenant d'un délai supérieur à ce plafond. D'autre part, nos comptes annuels étant certifiés par un commissaire aux comptes, tous manquements significatifs et répétés aux délais de paiements fera l'objet d'un rapport au ministère de l'Économie (LME art 24/c.com.Art.1.441-6-4 nouveau). Aussi, compte tenu de nos usages de fabrication, et afin de nous conformer strictement à la loi, nous vous indiquons qu'à partir du 1er janvier 2009, aucun délai supérieur à 45 jours fin de mois ou 60 jours net ne pourra être accepté.

Nos factures sont payables à nos bureaux de Chelles. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause.

Article 125 du Code de Commerce : Une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures de sa présentation.

Le versement d'un acompte implique qu'il n'y a aucun moyen pour l'acheteur de se dédire de ses obligations ou de se rétracter. Il peut être condamné à payer des dommages-intérêts s'il se rétracte.

L'acheteur s'engage à ne cesser en aucun cas les paiements prévus, quand bien même un différent ou un litige surgirait entre les contractants ou leurs ayants droit.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 2,50 % par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues.

En cas de non-paiement à l'échéance convenue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme de 15 % du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. De plus, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres matériels effectués, même non encore arrivés à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire

6 – Garantie

ROTISOL garantit durant une période de 12 MOIS à compter de la date de facturation la conformité des matériels fabriqués aux spécifications de ROTISOL. En cas de vice de fabrication, il est procédé à l'échange ou à la réparation des matériels reconnus défectueux. L'échange des pièces sous garantie oblige l'acheteur à fournir la copie de la facture d'origine du matériel. Le coût et les risques de transport, les frais de démontage-remontage, les pièces de rechange ainsi que les frais de réparation sur place (personnel, séjour et matériel) sont à la charge de l'acheteur.

La garantie ne couvre pas les défauts qui proviendraient du non respect d'installation, d'utilisation et d'entretien ou du non respect des normes applicables (exemple : mauvaise installation, erreur de branchement électrique, gaz, survoltage), d'une cause étrangère au matériel (ex : foudre, inondation etc...), d'usage anormal et de modification ou intervention du de l'acheteur ou d'un tiers.

Pour une bonne installation et utilisation du matériel, se conformer STRICTEMENT aux fiches techniques (sur demande), notice d'utilisation jointe au matériel.

Sont exclues du bénéfice de la garantie les pièces suivantes :

- glaces (nous conseillons à notre clientèle de contracter une assurance "Bris de glaces") ;
- lampes quartz, vitrocéramiques, halogènes et autres ampoules ;
- granits ;
- façade des programmeurs, platine de commande, thermostat...
- joints de portes et diverses étanchéités ainsi que les pièces en caoutchouc ;
- tuyaux de vidange, flexible de douchette ;
- pieds, roulettes et roulettes-freins ;
- brûleurs et autres organes exposés au feu (exemple : cas de bleuissement des tôles)
- système planétaire d'entraînement des balancelles (mauvais équilibrage des charges de volailles pouvant entraîner un blocage mécanique de l'ensemble);
- détériorations dues aux infiltrations de graisses dans les parties techniques ou au non-entretien de la hotte d'extraction

Conditions Générales de Vente

Terms and Conditions

- détériorations dues aux dépôts calcaire ;
- détériorations dues au nettoyage du matériel avec des produits agressifs non-recommandés par ROTISOL

Les pièces sous garantie sont envoyées contre remboursement et remboursées après contrôle dans nos ateliers (hors frais de port et emballage).

Pour bénéficier de la garantie toutes pièces défectueuses doivent nous être retournées dans un délai de 8 jours.

Les matériels remplacés sous garantie, sont eux même garantis pour la durée restant à courir au titre de la garantie initiale. Passée la garantie initiale de 12 MOIS, toute pièce neuve remplacée ou expédiée supportera les frais de port ou de main d'oeuvre et déplacement en vigueur et sera garantie 3 MOIS à partir de la date de facturation.

En cas de litige le client aura l'obligation de fournir la facture d'origine ; l'absence de ce document fera déchoir la garantie. Toute assistance technique de la part de ROTISOL fait l'objet d'un devis et d'une facturation au client.

NB : En cas de transaction entre particuliers d'un matériel de marque ROTISOL encore sous garantie, il appartient à ROTISOL de valider ou non la poursuite effective de cette garantie.

7 – Clauses de réserve de propriété

ROTISOL conserve l'entière propriété des matériels faisant l'objet de contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à ce moment, le matériel sera considéré comme consigné en dépôt. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans accord préalable.

En cas de non-respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, le matériel restera la propriété de ROTISOL jusqu'au règlement complet du prix (loi n° 80.335 du 12 mai 1980).

Dès la livraison des matériels le client sera pleinement responsable en cas de vol, de perte ou de destruction ; il s'engage, à cet effet, à assurer les matériels. En cas de saisie opérée par des tiers sur les matériels, le client est tenu de l'en informer ROTISOL sans délai, par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception.

8 – Envois

Tous nos envois : réparations, pièces détachées, accessoires, épices, produits de nettoyage etc, sont payables contre remboursement.

9 - Clauses spécifiques «compensation et indemnisation»

Toute compensation financière à l'égard du constructeur est exclue en ce qui concerne les dommages directs ou indirects occasionnés par l'inactivité du matériel pour causes diverses : panne, envoi de pièces détachées, délai de livraison, délai de réparation sur place ou en atelier.

ROTISOL n'est tenu à aucune indemnisation envers les tiers pour les conséquences de l'usage du matériel, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes physiques, de dommages de biens distincts du matériel de pertes de bénéfices.

10 – JURIDICTION

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Meaux, pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.

NOUS CONSEILLONS À L'UTILISATEUR DE S'ASSURER CONTRE LES BRIS DE GLACE AUPRÈS DE SON ASSUREUR CAR LES VITRES DE NOS APPAREILS NE SONT PAS GARANTIES. ROTISOL NE SERA PAS TENU D'ASSURER LA GARANTIE EN CAS DE NON RESPECT DES CONDITIONS DE RÈGLEMENT ET D'INSTALLATION DU MATÉRIEL.

TERMS AND CONDITIONS

1 • Prices indicated are Net in - EX - Factory, Chelles 77500 FRANCE - See Price list.

2 • Terms of payment

Cash in advance before shipment by wire transfer directly to :

CODE BANQUE	CODE GUICHET	NUMERO DE COMPTE	CLE
30004	00082	00025512021	29

DOMICILIATION : BNPPARB AGENCE IDF EST (02511)

IBAN INTERNATIONAL BANK ACCOUNT NUMBER

FR76 3000 4000 8200 0255 1202 129

BANQUE IDENTIFICATION CODE (BIC) : BNPAFRPPXXX

3 • PRICING

Pricing, Models, Specifications, Capacities and Accessoires are subject to change without notice.

4 • FREIGHT - ROUTING

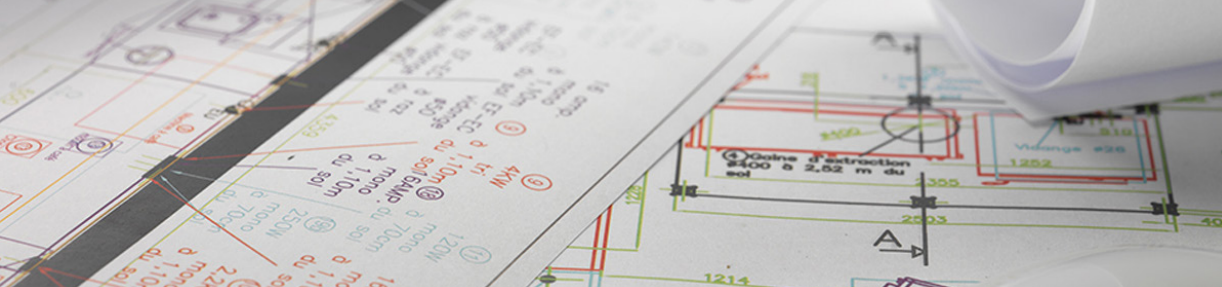
Method of shipment will be determined by ROTISOL S.A. unless otherwise advise.

5 • DAMAGE CLAIMS

All merchandise ship at purchaser's risk. Inspection must be made by purchaser when goods are received. If goods are damaged when receive the purchaser must then immediately file a claim for damage. GOODS DAMAGED IN SHIPPING ARE NOT RETURNABLE.

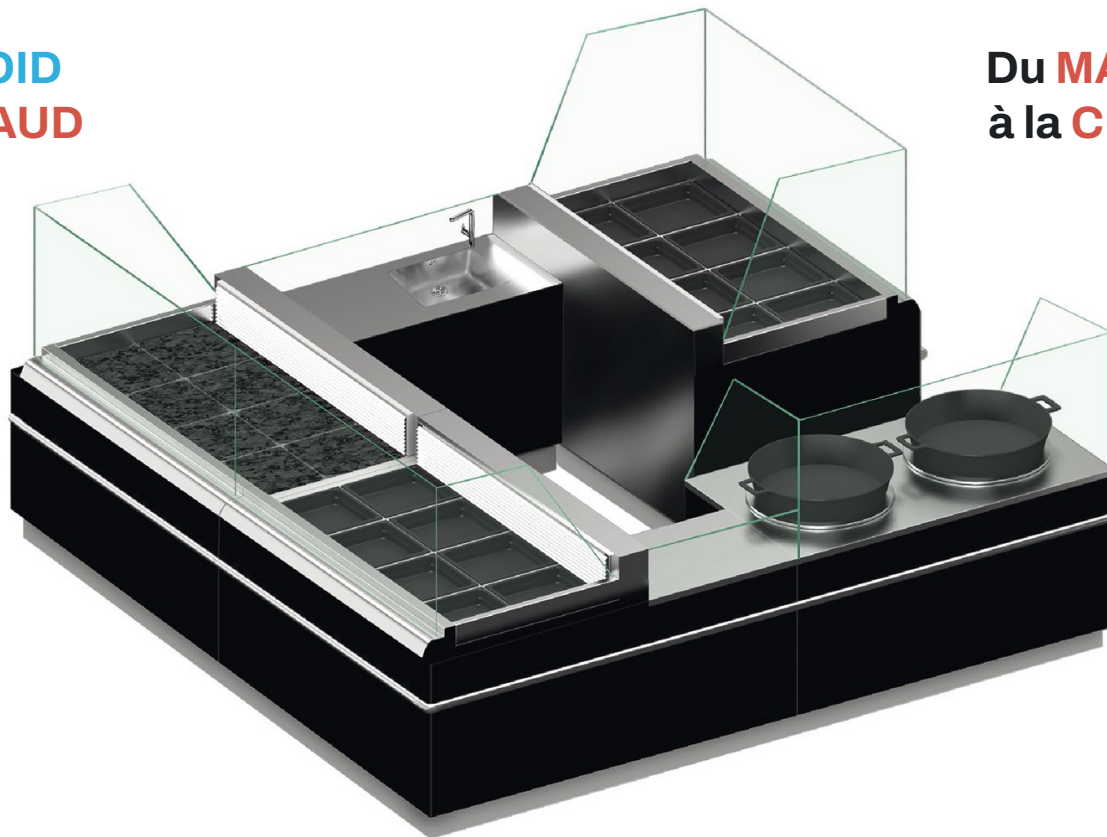
6 • TAXES

The prices indicated here in DO NOT include any taxes, nor do they includes charges or fees, permits, insurance, export duties or other levies. Such cost be paid by the Purchaser.



Du **FROID**
Au **CHAUD**

Du **MAINTIEN**
à la **CUISSON**



SERVEZ-VOUS



CONCEPT LIGNE ESSENTIEL

Ligne **ESSENTIEL** entièrement modulable, répondant à toutes les typologies de vente.



VOS IDÉES, NOS RÉALISATIONS, UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ







POMMES



FRITES

Rotisserie
GOLDEN TENDER MEAT slow-roasted
HEARTY whole chickens herb-rubbed
lemon pepper TERIYAKI SATISFYING MEAL



 Kotisol





SAUCISSE DE PORC
LE KILO 9.95

TRAVERS DE PORC ROTI
LE KILO 14.95



