

### Olympia

975.40LE/OiE

#### DESIGN

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

Séduisantes et performantes, elles symbolisent un savoir-faire rustique caractérisé par un équipement de chaînes apparentes et poulies massives évoquant un esprit de cuisine traditionnelle, dans un cadre composé d'émaux aux coloris élégants.

Utilisées par de nombreux chefs étoilés partout dans le monde, elles sont le centre d'attraction de nombreux restaurants et cuisines.

#### CARACTERISTIQUES

- Résistances électriques blindées renforcées.
- 4 vitres K.Glass.
- Toit de protection de série.
- Système de cuisson à la ficelle intégré.
- Moteur indépendant pour chaque broche.
- Bac à jus amovible avec vanne de vidange.
- Eclairage par lampe halogène.
- Livrée avec 4 broches Cuissanpics (CUI9).
- Montée sur socle à roulettes.



975.40LE  
Finition émail noir et laiton



#### DETAILS TECHNIQUES

Aperçu de quelques fonctionnalités standard.

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

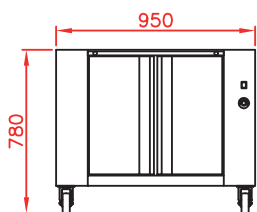
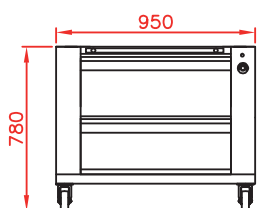
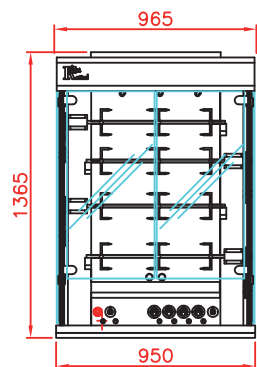
#### ACCESSOIRES

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

<b>CUI9</b> Broche CUISSANPIC anti-coupures.		<b>BP9</b> Broche volailles.		<b>BRC9</b> Broche panier.	
<b>BS9</b> Broche sabre pour jambon / dinde.		<b>BRRO9</b> Broche rôtis.		<b>BA9</b> Broche agneau / cochon de lait. Sur demande.	
<b>GCP9</b> Grille de cuisson travers de porc.		<b>GSV9</b> grille de stockage des viandes rôties.		<b>PID9</b> Plateau inox pour débroschage.	

### Vue de face

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



GRANDES FLAMMES  
OLYMPIA

Alimentation Electrique

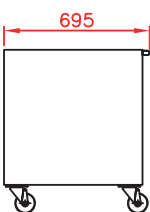
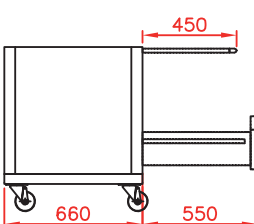
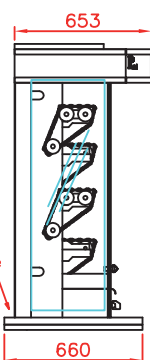
4 portes vitrées  
Protection K.GLASS

Soubassements  
à tiroirs  
chauffant (1,055kW)  
(Option)

Soubassements  
à portes, rangement ou  
chauffant (1,055kW)  
(Option)

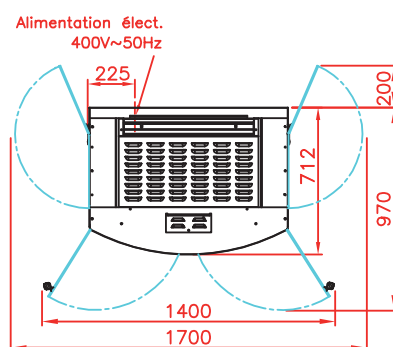
### Vue de côté

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)

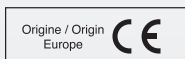


### Vue de dessus

Rôtissoire avec toit  
et socle à roulettes (optionnel)



975.40iE  
Finition inox



Révision :  
Octobre 2020

## SPECIFICATIONS

Capacité	8/12 volailles
Electricité	400 V 50/60 Hz + terre
Puissance électrique	18,5 kW
Poids et dimensions (HxLxP)	250 kg ; 2145 x 965 x 712 mm
Dégagement	39 cm de chaque côté, 22 cm à l'arrière
Garantie	1 an sur pièces (vitrage exclu)



DISTRIBUTEUR / REVENDEUR

Rotisol S.A.S.

Zone industrielle La Trentaine, Avenue Gustave Eiffel  
77507 Chelles cedex - FRANCE

FRANCE :- [adv@rotisol.com](mailto:adv@rotisol.com) - Tel : 01 64 21 80 00

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