



GRANDES FLAMMES **OLYMPIA**

La tradition du feu, l'élégance du geste

Rotisol

Z.I LA TRENTAINE - 77507 CHELLES CEDEX - FRANCE
www.rotisol.com



OLYMPIA, LA RÔTISSOIRE ICONIQUE DU FEU MAÎTRISÉ

La gamme **Grandes Flammes OLYMPIA** incarne le mariage parfait entre **esthétique rustique**, **ingénierie robuste** et **art culinaire**.

Conçue pour répondre aux exigences des chefs les plus exigeants comme aux espaces les plus raffinés, elle impose sa présence majestueuse grâce à ses **chaînes apparentes**, ses **poulies massives** et ses **finitions impeccables**.

Chaque rôtissoire **OLYMPIA** est un hommage à la cuisson traditionnelle au feu, tout en intégrant les exigences modernes de performance et d'ergonomie.

C'est un équipement conçu pour durer, pour impressionner, et pour valoriser l'authenticité d'une cuisine ouverte et généreuse.



OLYMPIA 975.40iE

Chrome Luxe & Inox

CAPACITÉ : 12 VOLAILLES

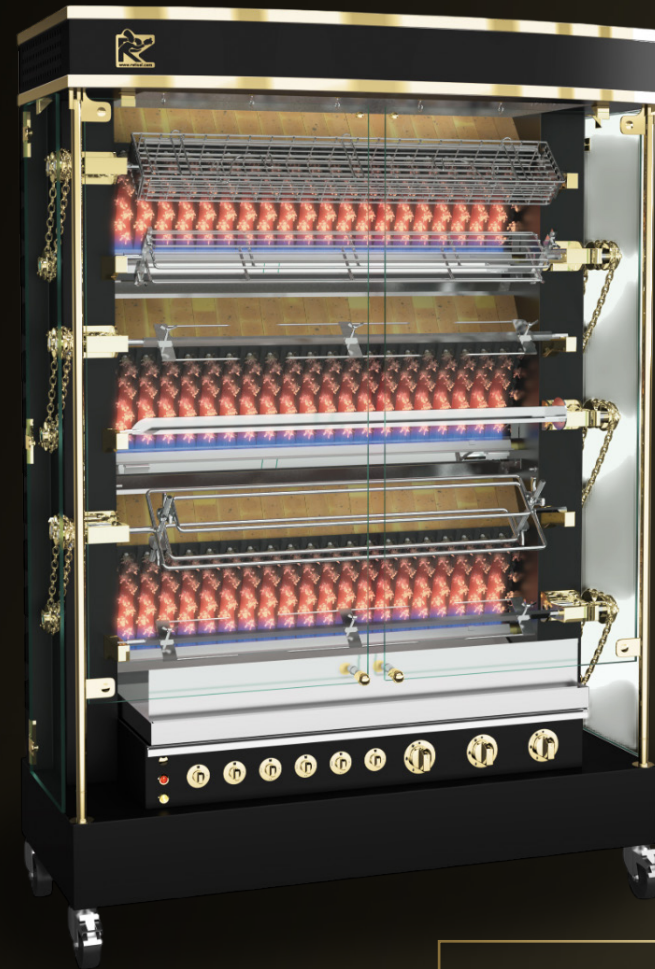
Version électrique

Idéale pour les hôtels, restaurants gastronomiques, traiteurs d'exception ou marchés de luxe, elle devient un spectacle à part entière, un élément central d'un lieu qui soigne chaque détail.

GRANDES FLAMMES
OLYMPIA

PAR ROTISOL

Plusieurs modèles disponibles selon vos besoins



OLYMPIA 1375.60LG

**Email Noir Luxe & Ferrures
Laiton**

CAPACITÉ : 36 VOLAILLES

Version gaz

MODÈLE	CAPACITÉ 🍗
1375.60L/Oi (G,E)	36
1375.40L/Oi (G,E)	24
975.60L/Oi (G,E)	18
975.40L/Oi (G,E)	12

G : Gaz / E : Électrique

L'OLYMPIA S'ADAPTE À VOS EXIGENCES SANS PERDRE SON ÂME

Caractéristiques principales :

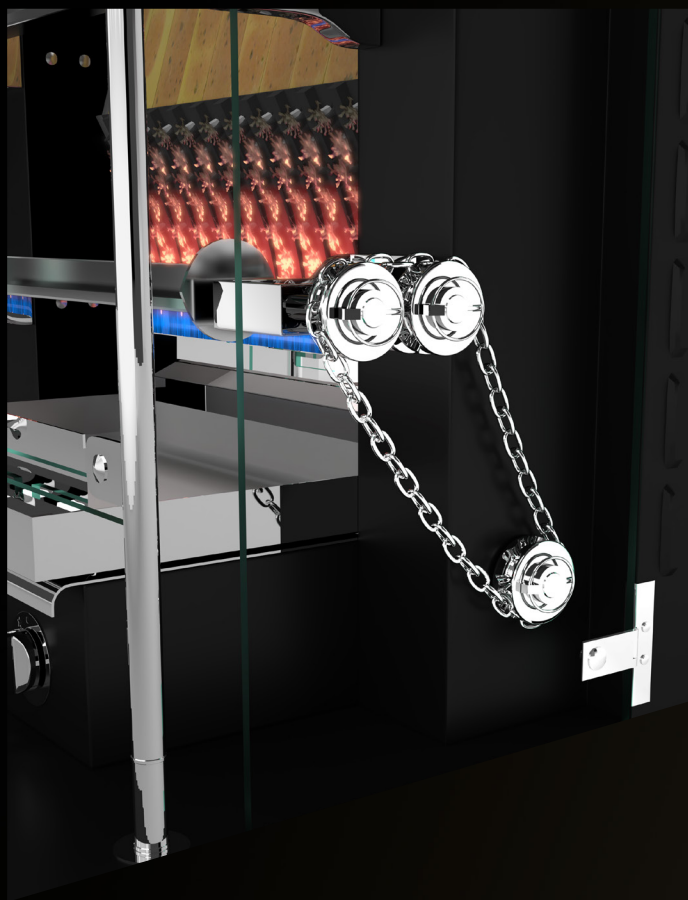
Entraînement par chaînes apparentes et poulies surdimensionnées

Soubassement neutre ou chauffant (selon modèle)

Matériaux nobles : inox, laiton, fonte émaillée

Cuisson au gaz (versions électriques sur demande)

Système ficelle de cuisson vertical intégré



GRANDES FLAMMES
OLYMPIA

PAR ROTISOL

OLYMPIA 1375.40LG

Email Noir Luxe & Ferrures
Laiton

Avec soubassement
chauffant

CAPACITÉ : 24 VOLAILLES

Version gaz

VERSIONS DISPONIBLES :

OLYMPIA classique – pour intérieur

L'équipement de prestige par excellence, pensé pour sublimer les cuisines ouvertes ou les espaces traiteur premium.

GARDEN OLYMPIA – version extérieure

Une déclinaison conçue pour l'extérieur : terrasses de restaurants, événements privés, hôtels, ou même particuliers passionnés.

Même robustesse, même style inimitable, adaptée à une utilisation en plein air.

UN OBJET CULINAIRE, UNE SIGNATURE VISUELLE

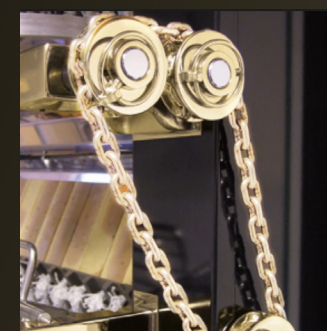
Au-delà de ses performances de cuisson exceptionnelles, la gamme **Grandes Flammes OLYMPIA** propose une personnalisation fine pour s'intégrer parfaitement à chaque lieu, chaque ambiance, chaque identité.

COULEUR RAL sur demande : Choisissez une couleur unique pour sublimer l'environnement.

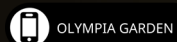


Modèle 972.2OLG

Large choix de couleurs disponibles :



Hôtels étoilés, boucheries artisanales, corners traiteur ou enseignes de grande distribution :
Les **Grandes Flammes OLYMPIA** s'adaptent à toutes les exigences avec efficacité et style.



SCANNEZ NOTRE QR CODE
POUR UNE PRÉSENTATION VIDÉO
DE LA GARDEN OLYMPIA

Rotisol

PRÊT À SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES ?

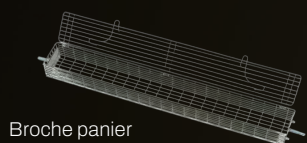
Découvrez la **Grandes Flammes OLYMPIA** et ses accessoires
pour des plats complets et savoureux !

Contactez-nous pour en savoir plus



ACCESSOIRES DISPONIBLES

Une large gamme d'accessoires de cuisson et de présentation est disponible pour accompagner les rôtissoires : broches, systèmes verticaux suspendus et supports spécifiques, pensés pour s'adapter à chaque type de pièce et valoriser la mise en scène des produits.



Broche panier



Système ficelle



Grille surélevée



Broche vollailles



Support brochettes



Chaudron
de cuisson



Plateau suspendu



Panier
de cuisson



Broche panier



Crochet
à viandes



Broche
à andouillette



Brochette
tourniquet