



LA
**Master
CLEAN**

La rôtissoire intelligente
munie d'un mode de lavage automatique

Kotisol

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



La **Master Clean** est la rôtissoire professionnelle qui allie **performance, hygiène et design**.

Conçue pour répondre aux besoins des professionnels exigeants, elle offre une **visibilité optimale** et un **nettoyage simplifié** pour une expérience culinaire sans compromis.



3 modèles disponibles selon vos besoins :



L P H
1085 x 886 x 1780

MC 8.760

Capacité : 32 VOLAILLES
Puissance installée : 9.5kW



L P H
885 x 886 x 1780

MC 8.560

Capacité : 24 VOLAILLES
Puissance installée : 7.5kW



L P H
885 x 816 x 1721

MC 5.560

Capacité : 15 VOLAILLES
Puissance installée : 5.8kW

Gain de place

Design compact pour s'adapter à tous les espaces.

Facilité d'utilisation

Commandes tactiles intuitives et éclairage intégré.

Hygiène et durabilité

Matériaux haut de gamme et entièrement calorifugée pour un nettoyage facile et une longévité exceptionnelle.



ÉCRAN TACTILE
5 pouces



**ÉCLAIRAGE
PUISSANT**



**CUISSON
UNIFORME
ET RAPIDE**



**LAVAGE
AUTOMATIQUE**



**VISION
PANORAMIQUE***

Design

Ergonomique, la rôtissoire **MASTER CLEAN** a été pensée pour s'intégrer dans vos rayons par son faible encombrement **SLIM FIT**.

Fabriquée toute en inox poly-miroir et entièrement calorifugée, son **double vitrage K. Glass** sérigraphié "ROTISSERIE" apportera une touche de **modernité** et d'**élégance** à votre espace traiteur.

Facile d'utilisation, sa nouvelle platine **Touch'CONTROL** par son écran tactile de 5 pouces à commandes intuitives et l'éclairage intérieur puissant renforcera la présentation de vos produits en cuisson.

Performance

Grâce à une combinaison de chauffe à convection brassée et rayonnantes, la rôtissoire **MASTER CLEAN** assurera des cuissons rapides et uniformes avec un rôtissage parfait.

Sa **vision panoramique à 360° (disponible sur demande)** offre une cuisson spectaculaire qui attirera les regards et transformera votre espace de vente en une véritable vitrine gourmande.

Technologie Connectée

Avec l'application **Epoca Start®**, pilotez votre **MASTER CLEAN** à distance.

Allumage, suivi du **diagramme de chauffe** et **télémaintenance**.

Supervisez l'ensemble de votre parc en temps réel et maximisez votre productivité.

La rôtissoire connectée, c'est l'innovation au service de votre performance.



Hygiène & Facilité D'entretien

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.

Rangements intégrés

Tablette amovible et espaces dédiés pour ustensiles, produits d'entretien et bac de récupération des graisses.

Accès facile

Conception pensée pour un nettoyage du sol sans effort.

La **MASTER CLEAN** allie performance et respect de l'environnement grâce à sa basse consommation d'énergie.

Avec le label **Green Energy**, réduisez votre empreinte écologique tout en optimisant vos coûts.

Une solution durable pour votre cuisine professionnelle.



La **MASTER CLEAN** ne se contente pas de rôtir à la perfection vos volailles. Grâce à ses accessoires innovants, comme le bac à pommes de terre, elle vous permet de cuisiner des accompagnements savoureux en même temps que vos viandes.

Imaginez : des poulets dorés et juteux, accompagnés de pommes de terre croustillantes, le tout préparé dans une seule rôtissoire.

Poulets rôtis : Dorés à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.

Pommes de terre : Croustillantes et parfumées, cuites dans les jus de cuisson. Selon le modèle, entre 12 et 22 kgs de pommes de terre durant la cuisson des volailles.

Légumes et autres accompagnements : Personnalisez vos plats pour satisfaire tous les goûts.



Rotisol

PRÊT À SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES ?

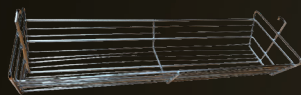
Découvrez la **MASTER CLEAN** et ses accessoires pour des plats complets et savoureux en un seul appareil !

Contactez-nous pour en savoir plus

ACCESSOIRES DISPONIBLES



Balancelle à poulets grillés en crapaudine



Balancelle à petites pièces



Balancelle standard pour volailles



Panier de cuisson



Pommes de terre cuites et assaisonnées dans la cuve des jus de cuisson