



SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
EST 1954 FRA
HERITAGE • TRADITION

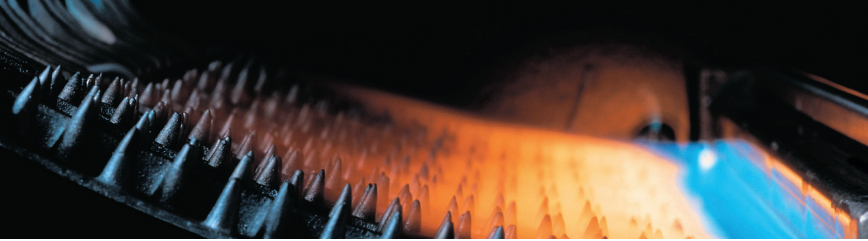
Kotisol



RÔTISSOIRES | VITRINES FROIDES ET CHAUDES | CONCEPTS

L'innovation au service de la perfection culinaire





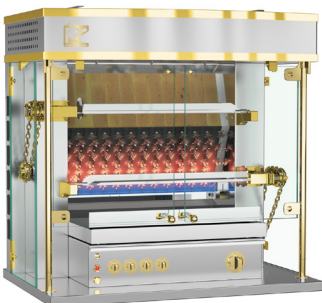
Grandes Flammes OLYMPIA

La gamme de rôtissoires professionnelles **Grandes Flammes OLYMPIA** offre un équipement de luxe au service d'une gastronomie recherchée. La gamme **OLYMPIA** signe un savoir-faire rustique caractérisé par un équipement à chaînes apparentes et poulies massives dont l'allure évoque un esprit de cuisine traditionnelle.

1375.4OLE
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Soubassement Neutre ou Chauffant
Version électrique



975.20iLG
Inox Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



Modèle	Capacité
1375.6OL/Oi (G,E)	36
1375.4OL/Oi (G,E)	24
975.6OL/Oi (G,E)	18
975.4OL/Oi (G,E)	12

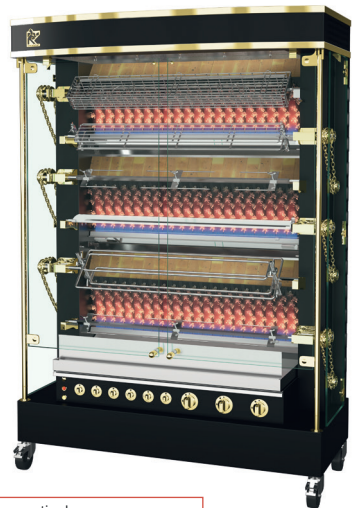
LUXE EMAIL OL ou **LUXE INOX Oi**



Autres couleurs disponibles en option (COUL1):



1375.8OLG
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz

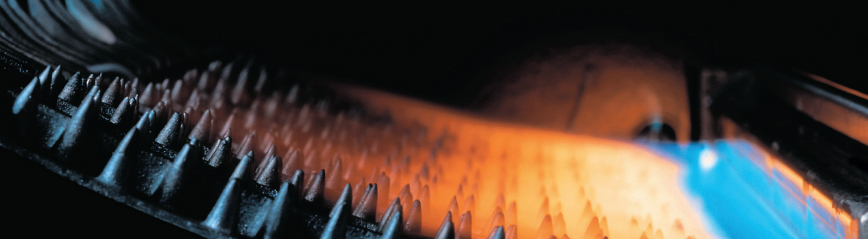


Système ficelle intégré cuisson verticale



OUATOR 250g
Polish laiton





Grandes Flammes MILLENIUM

La ligne de rôtissoires **Grandes flammes MILLENIUM**, attrayante et ergonomique, offre un certain nombre de fonctionnalités innovantes pour une fonctionnalité accrue. Ces rôtissoires sont des vitrines idéales, utilisées dans le monde entier dans les hôtels, les restaurants, épicerie fines et répondent aux attentes de toutes les catégories de clients.

Modèle	Capacité
1375.8ML/MiL/Mi (G, E)	48
1375.5ML/MiL/Mi (G, E)	30
1375.3ML/MiL/Mi (G, E)	12
975.8ML/MiL/Mi (G, E)	24
975.5ML/MiL/Mi (G, E)	16
975.3ML/MiL/Mi (G, E)	9

LUXE EMAIL ML ou **LUXE INOX MiL** ou **INOX Mi**

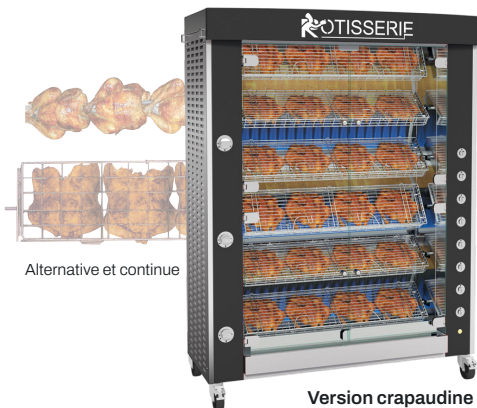
1375.8MLG
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



975.5MiG
Tout Inox Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



1375-6MASG
Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
Version gaz



Alternative et continue

Version crapaudine

Pour le modèle 1675.8, nous consulter.



Autres couleurs disponibles en option (COUL1):



1375.5MiG
Tout Inox + Enseigne lumineuse
Soubassement neutre ou Chauffant ventilé
Version gaz



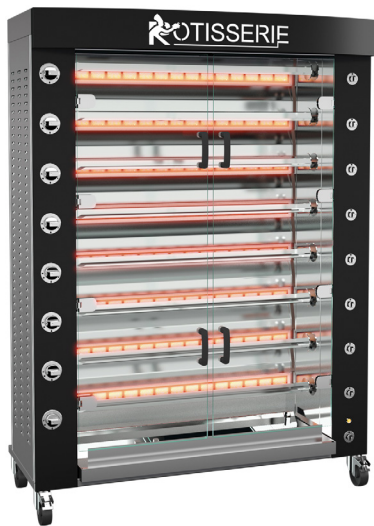
Capturateur de graisse extérieur avec filtres démontables



PERFORMANCES

Les rôtissoires **PERFORMANCES** se sont imposées comme des références parmi les professionnels de la grandes consommation, répondant à leurs besoins en termes de quantité de production et de robustesse grâce à leurs vitres anti-chaleurs et leurs double-parois en inox.

1400.8PG
 Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
 Version gaz



1400.4PE
 Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
 Soubassement neutre ou Chauffant ventilé inox
 Version électrique



Modèle	Capacité
1400.8P (G, E)	40/48
1400.6P (G, E)	30/36
1400.4P (G, E)	20/24
1160.8P (G, E)	32/40
1160.6P (G, E)	24/30
1160.4P (G, E)	16/20

Autres couleurs disponibles en option (COUL2)

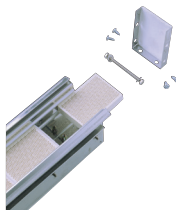


1160.6PIG
 Tout Inox + Enseigne lumineuse
 Soubassement neutre ou Chauffant ventilé
 Version gaz



FAÏTES DES ÉCONOMIES IMPORTANTES

Interchangeabilité des plaquettes gaz et des bobines des moteurs



SPÉCIAL-MARCHÉ

Poids limité, encombrement minimal et mobilité sont autant d'atouts qu'offriront les rôtissoires **SPÉCIAL-MARCHÉ** à leurs acquéreurs.

Les équipements ergonomiques de la rôtissoire **SPÉCIAL-MARCHÉ** offrent aux chalands le spectacle attirant et les odeurs appétissantes qu'ils aiment à retrouver sur les marchés ou les étals.

1425.8SMiG
Tout Inox
Version gaz



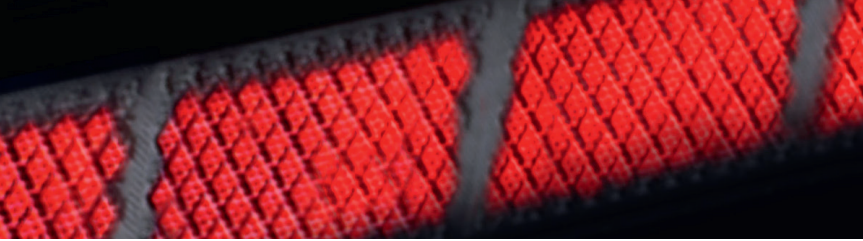
1175.6SMiG
Tout Inox
Version gaz



Modèle	Capacité
1425.8SMiG	40/48
1425.6SMiG	30/36
1425.4SMiG	20/24
1175.8SMiG	32/40
1175.6SMiG	24/30
1175.4SMiG	16/20



1425.6SMG
+ 1425SR
Version gaz



LA BRASILIA

Un spectacle gustatif irrésistible grâce à une cuisson grillée de la crapaudine authentique.



27 poulets grillés marinés en 30 minutes de cuisson !

Le procédé "crapaudine" consiste à rôtir un produit intégralement grillé, dessus et dessous.

POULETS GRILLÉS MARINÉS

Une consommation de gaz réduite 9 broches = 15 kW/h (gaz)

Une consommation électrique réduite 9 broches = 12 kW/h (électrique)

Encombrement réduit grâce à une optimisation des dimensions (peu de profondeur : 535 mm / largeur 1110 mm)

Retour sur investissement instantané

AVANTAGES

Appareil entièrement inox

Éclairage intérieur

Double visibilité et accessibilité

Vitres en verre Sécurité

Bac à jus intégré

Gaz ou Électrique

Radiants gaz démontables (fabrication ROTISOL)

Allumage par Piezo (modèle gaz)

Modèle	Capacité
BRASILIA.E	27 / ½H
BRASILIA.G	54 / 1H



G GAZ,



E ÉLECTRIQUE



BRASILIA.G
Tout Inox
Version gaz



BRASILIA.E
Tout Inox
Version électrique





RÔTI-ROASTER

Leader Mondial dans la fabrication de roisserie, nous présentons la nouvelle rôtissoire **Roti-Roaster**. Notre nouvelle roisserie à convection moderne, épurée, économique et multi accessoires !

Modele	Capacité
FBPT / FBP16.760	64
FBPT / FBP16.560	48
FBPT / FBP8.760	32
FBPT / FBP8.560	24
FBPT / FBP5.560	15
FBPT / FBP5.360	10



FBP5.560 + FBP5.56MSTO (**Fond plein**)
Sans option



FBPT5.560 + FBP5.56MSTO + CAP8.560 (**Traversante**)
Équipé d'un capteur de graisse.
Meuble fermé



DISPONIBLE EN OPTION

La Platine « Touch Control », véritable cerveau de votre rôtissoire, est équipée d'un écran couleur à haute résolution pour un usage intuitif et agréable.

Son excellente clarté d'image vous permettra de l'utiliser même en pleine lumière.





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.

Modèle	Capacité
FBP8.760i2LSVPANO / VCV	32+32
FBP8.560i2LSVPANO / VCV	24+32
FBP5.560i2LSVPANO / VCV	15+32
FBPT8.760i2LSVTPANO / VCV	32+32
FBPT8.560i2LSVTPANO / VCV	24+32
FBPT5.560i2LSVTPANO / VCV	15+32



Détergent 1L



Détartrant 1L



Bac à graisse + socle à roulettes.



Sac plastique (récupération graisse)



FBP5.560i2LSPANO (**Fond plein**)
Maintenance en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



FBPT8.560i2LSVCV (**Traversante**)
Maintenance en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



Capturateur de graisse pour utilisation intérieure, équipé d'une double filtration démontable à chocs et à charbons actifs.



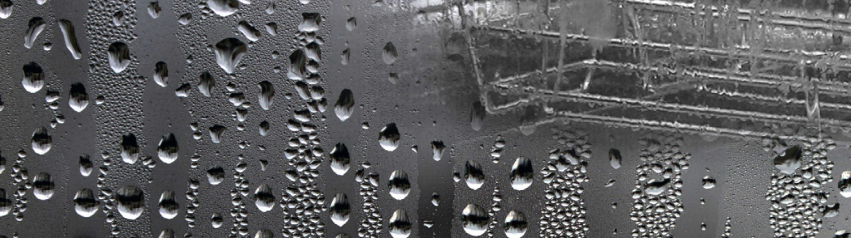
ACCESSOIRES DISPONIBLES

Panier à petites pièces



Plateau de dessus





STAR-CLEAN

La Rôtissoire Star-Clean est la nouvelle génération de cuisson au rôtissage remarquable avec des économies d'énergie et un cycle d'aide au nettoyage !

Modèle	Capacité
SCT / SC16.760	64
SCT / SC16.560	48
SCT / SC8.760	32
SCT / SC8.560	24
SCT / SC5.560	15



SCT8.560 + SC8.56MSTO (**Traversante**)
avec aide au nettoyage



SC8.560 + SC8.56MSTO (**Fond plein**)
Meuble fermé



Détergent 1L



Détartrant 1L



Bac à graisse +
socle à roulettes.



Sac plastique
(récupération graisse)



Adoucisseur d'eau
et filtre anticalcaire



Capteur de graisse pour utilisation intérieure,
équipé d'une double filtration démontable à
chocs et à charbons actifs.



ACCESSOIRES DISPONIBLES

Panier à petites pièces



Plateau de dessus



Combiné STAR-CLEAN

Grâce à une ergonomie étudiée avec une hauteur d'accès de 1100 mm, sans entrave dans la chambre de cuisson, libre de tout accessoire et élément de chauffe (aucun risque de brûlure), le nettoyage optimisé, rapide, simplifié et sécurisé grâce à son aide au nettoyage.

SCT5.560i2LSVPANO (**Traversante**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



SC8.560i2LSVCV (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



La Platine «Touch Control», véritable cerveau de votre rôtissoire, est équipée d'un écran couleur à haute résolution pour un usage intuitif et agréable.

Son excellente clarté d'image vous permettra de l'utiliser même en pleine lumière.



MASTER-CLEAN

Leader du marché, Rotisol invente les Master-Clean, nouvelles générations de rôtissoires modernes et élégantes «Slim Fit» auto-nettoyantes et toujours propres.

Modèle	Capacité
MC8.760	32
MC8.560	24
MC5.560	15
MCT8.760	32
MCT8.560	24
MCT5.560	15



MCT5.560 + MC5.56MSTO (Traversante)



MC8.560 + MC8.56MSTO (Fond plein)



Détergent 1L



Détartrant 1L



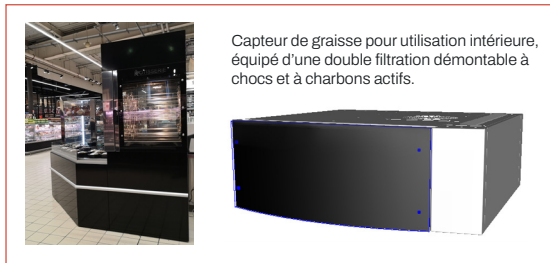
Bac à graisse + socle à roulettes.



Sac plastique (récupération graisse)



Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire



Capturateur de graisse pour utilisation intérieure, équipé d'une double filtration démontable à chocs et à charbons actifs.



ACCESSOIRES DISPONIBLES

Panier à petites pièces



Plateau de dessus





Combiné MASTER-CLEAN

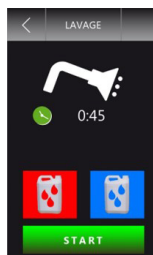
Vous en avez rêvé... Rotisol l'a inventée !
 Votre personnel va adorer le nettoyage
 automatique et vous aussi.

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

MC8.560i2LSPANO (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant.

MCT5.560iLSPANO + CAP5.560 (**Traversante**)
 Équipé d'un capteur de graisse.
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant ou arrière.

Modèle	Capacité
MC8.760i2LSPANO	32+40
MC8.560i2LSPANO	24+32
MC5.560i2LSPANO	15+32
MCT8.760i2LSPANO	32+40
MCT8.560i2LSPANO	24+32
MCT5.560i2LSPANO	15+32



La Platine «Touch Control», à prise en
 main immédiate : 1 touche = 1 fonction



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.

MCT5.560I2LSVCV (**Traversante**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant et arrière.



Modèle	Capacité
MC8.760I2LSVCV	32+40
MC8.560I2LSVCV	24+32
MC5.560I2LSVCV	15+32
MCT8.760I2LSVCV	32+40
MCT8.560I2LSVCV	24+32
MCT5.560I2LSVCV	15+32

MC8.560I2LSVCV (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant ou arrière.



FORTE RENTABILITÉ

Pommes de terre cuites et assaisonnées
 dans la cuve des jus de cuisson des
 volailles grâce à l'énergie déjà utilisée.

Hauteur de cuve : 10 cm
 Capacité : 12 à 15 kgs





ÎLOT CHAUFFANT

En libre-service et disposé dans tout type de commerce, ce meuble mobile est un atout majeur en favorisant des achats d'impulsion pour les produits chauds emballés (poulets rôtis, viandes grillées diverses, pommes de terre, etc.)

Modèle		
18iC	15iC	11iC
C0 Potence ballage	C3 Cross Merch	C3 Cross Merch
C1 Étagère neutre	C4 Éclairage	C4 Éclairage
C2 Étagère chauffante	C5 Casquette en verre	C5 Casquette en verre

15iC



15iC+C2+C3+C5

1 étagère chauffante supérieure

Casquette en verre sérigraphié + Éclairage + Cross Merch



15iC+C1

Étagère neutre supérieure



15iC+C0+C1
Étagère neutre supérieure
Potence de ballage

15iC+C3+C4+C5

Casquette en verre sérigraphié + Éclairage + Cross Merch





LA PANO

VITRINE CHAUDE VENTILÉE

La **PANORAMA** au design épuré permet par sa transparence totale de booster vos ventes grâce aux niveaux de présentation en verre translucide.

La présentation des produits sur étagère vitrée permettra d'attirer l'attention de vos consommateurs.

Libre Service avec contrôle indépendant par niveau.

Modèle	Capacité
10MCV5LST.PANO	100
10MCV4LST.PANO	80
10MCV3LST.PANO	60
10MCV2LST.PANO	40
6MCV5LST.PANO	60
6MCV4LST.PANO	48
6MCV3LST.PANO	36
6MCV2LST.PANO	24



6MCV4LST.PANO

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



10MCV4LST.PANO

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



10MCV2LST.PANO

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



*Capacité indiquée pour des coques à volailles



LA PANO

VITRINE CHAUDE À POSER

Version comptoir disponible.

Une alternative compacte à poser sur vos meubles existants, idéale pour les petits espaces.

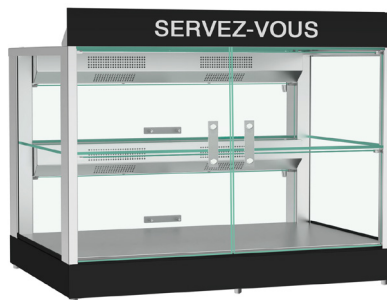
Libre Service avec contrôle indépendant par niveau.

Modèle	Capacité
6MCV2LST.PANOTT	12/24
6MCV3LST.PANOTT	18/36
10MCV2LST.PANOTT	20/40
10MCV3LST.PANOTT	30/60
Modèle	Capacité
6VCV2LS.TT	10/20
6VCV3LS.TT	15/30
10VCV2LS.TT	18/36
10VCV3LS.TT	27/54

10MCV3LST.PANOTT
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



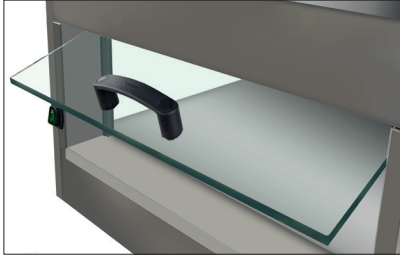
10MCV2LST.PANOTT
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



6VCV3LSP.TT
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



*Capacité indiquée pour des coques à volailles



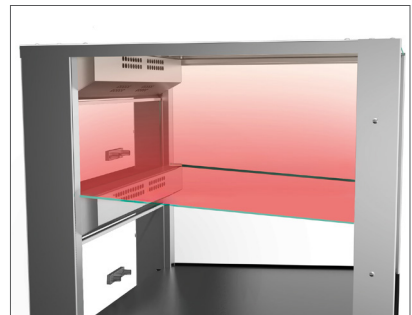
Service arrière

- De la transparence pour une vision de l'environnement.



- Une visibilité totale des produits exposés du bas vers le haut avec éclairage LED à chaque étage. Cette technologie permet de superposer les produits et d'augmenter la capacité de stockage.

LA PANO TECHNOLOGIE INNOVANTE



- Technologie innovante de circulation et répartition de la chaleur pour chaque étage.
- Possibilité d'inclinaison des étagères
- La régulation par niveau permet de modifier la température ou de la couper suivant le flux de la journée.



- Sécurité alimentaire garantie (maintien des produits à 63°C/70°C garanti).
- Gain financier important.
- Très faible consommation d'énergie





LA VENTO

VITRINE CHAUDE VENTILÉE

Une surface d'exposition maximale pour un encombrement réduit disponible pour toutes les tendances alimentaires (produits rôtis, plats cuisinés, pizzas, snacking...)

Libre Service avec contrôle indépendant par niveau

Modèle	Capacité
10VCV5LS.VENTO	90
10VCV4LS.VENTO	72
10VCV3LS.VENTO	54
10VCV2LS.VENTO	36
6VCV5LS.VENTO	50
6VCV4LS.VENTO	40
6VCV3LS.VENTO	30
6VCV2LS.VENTO	20
4VCV4LS.VENTO	24



6VCV4LS.VENTO
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



6VCV3LS.VENTO
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



10VCV5LS.VENTO
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



- La régulation par niveau permet de modifier la température ou de la couper suivant le flux de la journée.



- Sécurité alimentaire garantie (maintien des produits à 63°C/70°C garanti).
- Gain financier important.
- Très faible consommation d'énergie



*Capacité indiquée pour des coques à volailles



ESSENTIEL VITRINE FROIDE VENTILÉE

Pionnier dans le développement de vitrines **Chaudes** et **Froides** ainsi que de meubles neutres, ROTISOL a déployé son expertise avec la ligne ESSENTIEL entièrement modulable, répondant à toutes les typologies de vente.

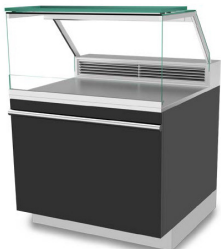
Modèle: SERVICE ASSISTÉ OU LIBRE SERVICE



11VF9LS
Vitrine froide ouverte avec pare-halène en **libre service**
Avec bandeau serigraphié «servez-vous»
LS



11VF9SA3
Vitrine froide en **service assisté**
SA3



11VF9SALS1
Vitrine froide en **service assisté et libre service** (vitre de façade rabattable)
SA1

Modèle	Dimension	
17VF9/7	L 1736	P 1078 / 898
14VF9/7	L 1400	P 1078 / 898
11VF9/7	L 1063	P 1078 / 898
7VF9/7	L 728	P 1078 / 898
17VFI9/7.VISTA	L 1736	P 1078 / 898
14VFI9/7.VISTA	L 1400	P 1078 / 898
11VFI9/7.VISTA	L 1063	P 1078 / 898
7VFI9/7.VISTA	L 728	P 1078 / 898
10MFI4LS.VISIO	L 847	P 450

NOUVEAUTÉS

VITRINE VISTA

17VFI9LS1.VISTA
Nouvelles vitrines froides en **libre service** ou **service assisté**

LS1



Vision surbaissée

VITRINE VISIO

10MFI4LS.VISIO
Nouvelle vitrine froide en **libre service**



*Groupe logé R290

*Groupe à distance R290 ou Gaz compatible / CO2



ESSENTIEL VITRINE CHAUDE

Du **Froid**, du **Chaud**, du neutre en toute sécurité pour embellir votre espace de vente et séduire les clients avec des conditions de conservation de fraîcheur alimentaire parfaite.

11VC9SA3 + BACS Inox noir
Vitrine en **service assisté** avec bacs en option

SA3



11VC9 LS3 + GRANIT chauffant
Vitrine en **libre service**

LS3



Modèle	Dimension	
17VCF9/7/5	L 1736	P 1078 / 898 / 726
14VCF9/7/5	L 1400	P 1078 / 898 / 726
11VCF9/7/5	L 1063	P 1078 / 898 / 726
7VCF9/7/5	L 728	P 1078 / 898 / 726

Modèle:
SERVICE ASSISTÉ
OU
LIBRE SERVICE

14MN9SA1 + 2xMDA500 + LCARGENT
Vitrine chaude en **service assisté** avec poelon et lampe de maintien à température

MDA 800 / 600 / 500 Maintien à température
MOC 800 / 600 / 500 Cuisson

SA1



EVOLUTION VITRINE CHAUDE VENTILÉE

14VCD0°7SA3 (Service assisté)



HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE
REMPLISSAGE EN EAU AUTOMATIQUE





FOURS À SOLE À PIZZAS

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.



Modèle		Capacité
FPE9+9L* FPE9L	FPE9+9 FPE9	 Ø pizzas : 300 mm
FPE6+6L FPE6L	FPE6+6 FPE6	
FPE4+4L FPE4L	FPE4+4 FPE4	
FPE9+9.35L FPE9.35L	FPE9+9.35 FPE9.35	 Ø pizzas : 350 mm
FPE6+6.35Li FPE6.35Li	FPE6+6.35i FPE6.35i	
FPE6+6.35L FPE6.35L	FPE6+6.35 FPE6.35	
FPE4+4.35L FPE4.35L	FPE4+4.35 FPE4.35	

*L : façade émaillée

FPE4+4L
+ SRL4.30



FPE4



FPE4+4





FPG4+4



Modèle		Capacité	
FPG9+9L*	FPG9+9		Ø pizzas : 300 mm
FPG9L	FPG9		
FPG6+6L	FPG6+6		
FPG4+4L	FPG4+4		Ø pizzas : 350 mm
FPG4L	FPG4		
FPG6.35Li	FPG6.35i		
FPG4.35L	FPG4.35		

*L : façade émaillée



FPG4



SRL6.30G





FOURS MIXTES MULTIFONCTIONNELS

COMBI

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'. Éclairage LED. Chariot inclus avec une capacité de plateaux GN 1/1 ou grilles 600x400 mm.

MC10



10 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm
80 mm d'espace entre niveau

MC6



6 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm
80 mm d'espace entre niveau





MC4 + Douchette haute pression
+ Piètements à étagères pour
rangement grilles ou plateaux



4 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm
80 mm d'espace entre niveau

Adoucisseur d'eau
et filtre anticalcaire



Douchette de nettoyage



Détergent MEGA-CLEAN / Détartrant MEGA-NET

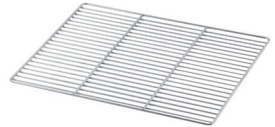


Modèle	Capacité
MC 10	10 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau
MC 6	6 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau
MC4	4 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau

Pierre de cuisson pour pizzas



Grille chromée 600x400



Bac perforé GN1/1 en acier inoxydable
hauteur 40 mm



Bac simple GN1/1 en acier inoxydable
hauteur 65 mm





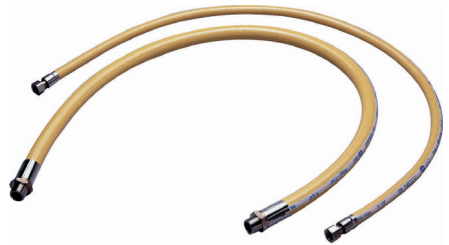
PRÉPARATION ET NETTOYAGE

L'organisation est la clé d'une activité sereine. Pour un nettoyage efficace et un rangement optimisé, équipez-vous avec nos meubles et accessoires conçus pour répondre aux exigences des professionnels comme vous.

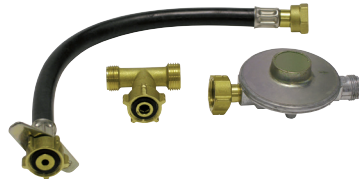
Meuble rangement bouteilles gaz + plateau de débrogage



Flexibles tubogaz 15-21 ou 20-27 (1m, 1.5m ou 2m)
Blindés tresse inox



Kit de raccordement
de bouteilles gaz



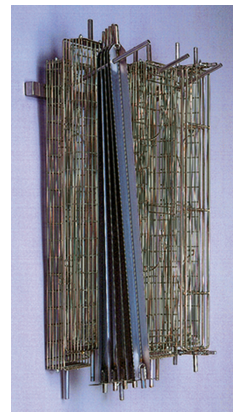
Station de préparation (embrochage)
Prise de courant monophasé 16A



Station de nettoyage des plats et des broches
avec 2 étages égouttoir, robinet mitigeur et
douchette, bac de trempage mobile



Support mural en inox pour broches





Bac de débroschage à roulettes sur soubassement rangement avec tablette rabattable



Bac de débroschage à roulettes avec vanne de vidange et étagère basse



Bac de trempage mobile avec couvercle de protection



Rack tout inox pour le transport et le stockage des broches + Bâche de protection



Équipement vestimentaire



Épices (1kg)



Volailles



Gyros

Livre de 300 recettes



MOBILIER INOX NOUS CONSULTER



Plonge murale 1 bac + égouttoir
 avec étagère basse de série



Plonge murale spéciale
 avec bac géant



Lave-main adossé inox
 avec panneau basculant



Robinet mélangeur



Douche de prélavage



Plonge murale 1 bac + égouttoir
 avec étagère basse de série



Plonge murale 2 bacs
 avec étagère basse de série





Table Pizza réfrigérée avec plan de travail en granit



Table Pizza Salad'Bar réfrigérée vitrée



Desserte réfrigérée «Gastro» 700 murale



CELLULE DE REFOIDISSEMENT & SURGÉLATION

3 x GN 1/1 600 x 400
5 x GN 1/1 600 x 400



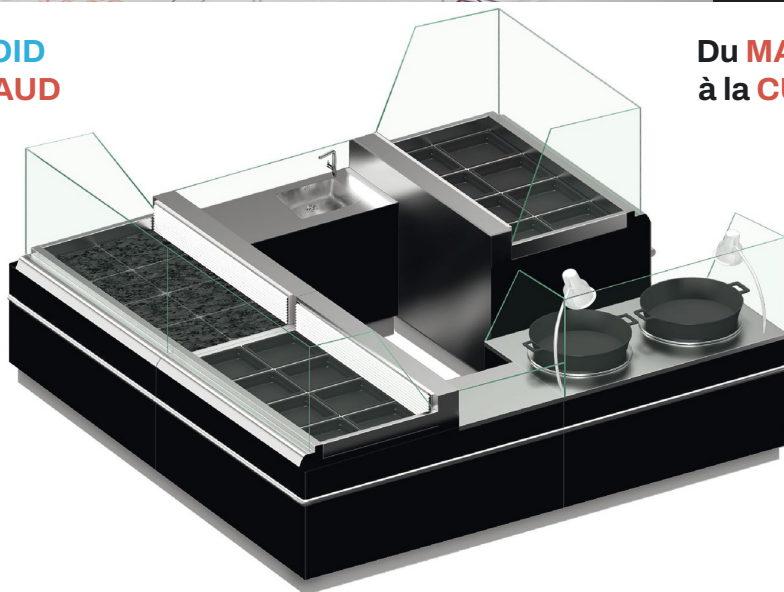
10 x GN 1/1 600 x 400





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

Du **MAINTIEN**
à la **CUISSON**



SERVEZ-VOUS



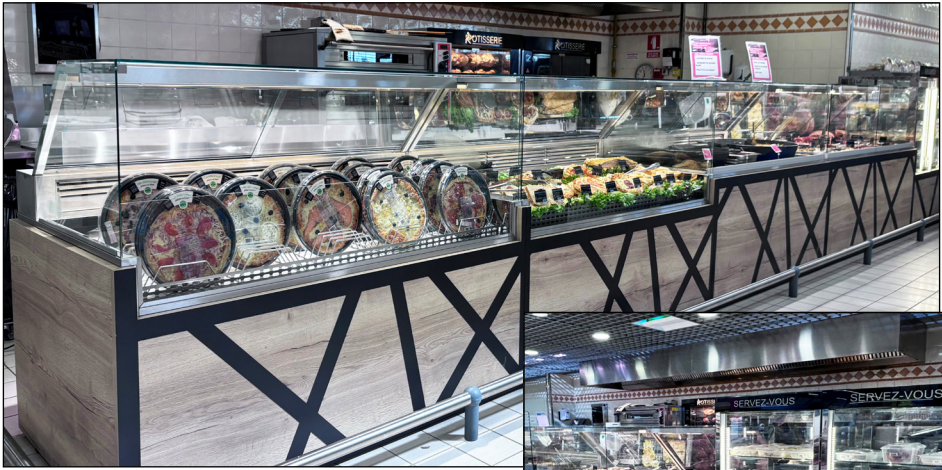
CONCEPT LIGNE ESSENTIEL

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



VOS IDÉES, NOS RÉALISATIONS, UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ









 Kotisol

POMMES



Wash Your Hands and Change the Dish Soap

Wash Your Hands and Change the Dish Soap

FRITES

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



 Kotisol



Hôtel

LE MENU 2,50

LE MENU 2,50

LE MENU 3,50

LE MENU 6,50

POULET DE BOUILLON
LA PIÈCE 5,00

POULET FERMIER
LA PIÈCE 11,00



SAUCISSE DE PORC
LE KILO 9,95

TRAVERS DE PORC ROTI
LE KILO 14,95

 **Kotisol**





Kotisol



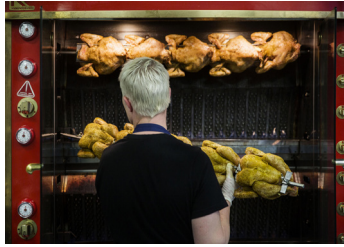
Kotisol



ÉCOUTE, CONSEIL, CONCEPTION, FABRICATION...

Nous vous accompagnons dans votre créativité, en développant des produits dont la capacité, la puissance, le design et les finitions sont conçus en collaboration avec nos bureaux d'étude auxquels vous êtes associés pendant tout le processus de fabrication.





LE PARTENAIRE DE VOTRE IMAGE

La qualité de notre conception, nos facilités d'adaptation et de production, de même que les efforts soutenus de notre service, offrent la garantie de la meilleure satisfaction client.

Carrefour  E.Leclerc  Intermarché  Auchan  MONOPRIX  SUPER U  BRAND FRAIS 





Z.I LA TRENTAINE - 77507 CHELLES CEDEX - FRANCE
Standard : 01.6421.8000
Export : +34 645 676 165 - s.bennell@rotisol.com
Service commercial : 01.6421.8001 - d.gurgan@rotisol.com
01.6421.8018 - c.binauld@rotisol.com

Rotisol