



LA **PERFORMANCE**

Performance d'exception,
élégance professionnelle



 **Kotisol**

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

PERFORMANCE — L'EFFICACITÉ À GRANDE ÉCHELLE

Les rôtissoires **PERFORMANCE** sont conçues pour répondre aux exigences les plus strictes des professionnels de la grande distribution. Leur conception robuste et leur capacité de production élevée en font des alliées incontournables pour les environnements à fort débit.

Pensées pour durer, elles allient fiabilité, rendement et simplicité d'utilisation. Qu'il s'agisse de supermarchés, de traiteurs ou de collectivités, la gamme **PERFORMANCE** garantit une cuisson homogène et rapide.

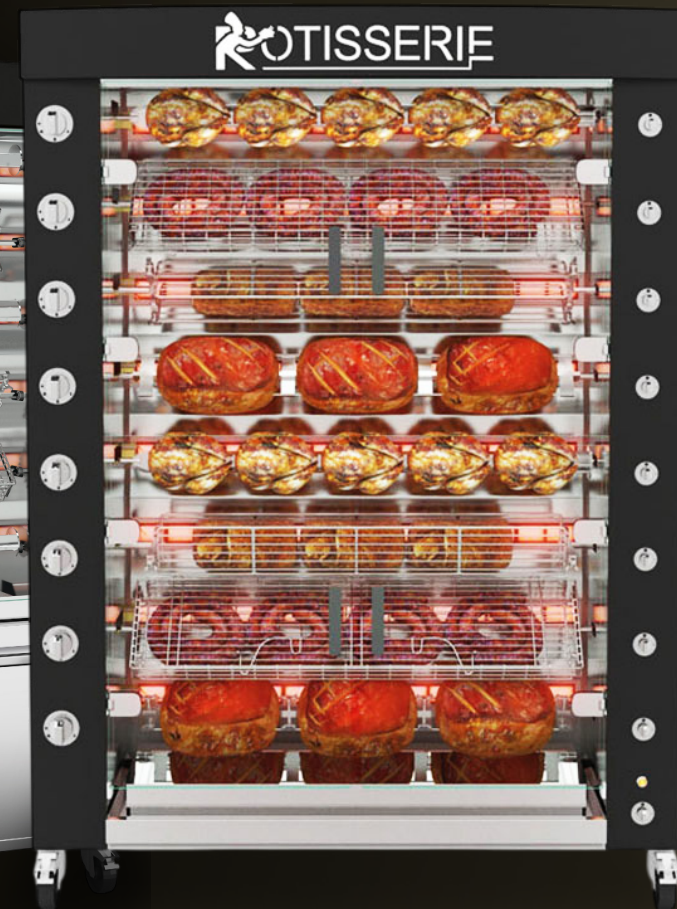


1160.6PiE

Version électrique



1400.6PG



Version gaz

1400.8PG

MODÈLE

1400.8P (G, E)
1400.6P (G, E)
1400.4P (G, E)
1160.8P (G, E)
1160.6P (G, E)
1160.4P (G, E)

CAPACITÉ 🍗

40/48
30/36
20/24
32/40
24/30
16/20

UNE CONCEPTION Tournée VERS LA PERFORMANCE

LA PERFORMANCE PAR ROTISOL



1400.4PE

Version électrique

1400.8PG

Version gaz



Les rôtissoires **PERFORMANCE** peuvent être équipées de toits personnalisables avec enseigne lumineuse, pour s'adapter à votre espace de vente et renforcer votre identité visuelle.

Large choix de couleurs disponibles :



Vitres anti-chaueur : pour une sécurité renforcée et un confort thermique optimisé.

Double parois inox : isolation thermique supérieure et nettoyage facilité.

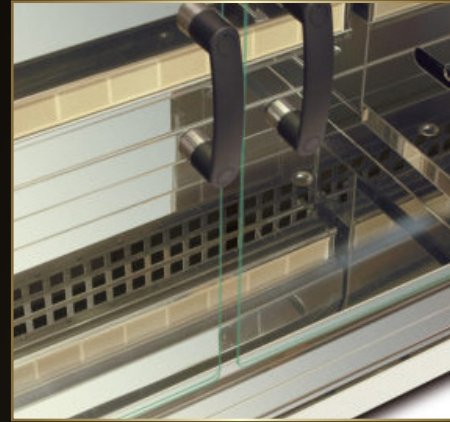
Rotation automatique : cuisson uniforme sur toutes les broches.

Commandes simples : panneau de contrôle ergonomique.

Entretien facilité : accès rapide aux éléments à nettoyer.



Poignées de portes **ergonomiques** en plastique «froid» empêchant tout risque de blessures par brûlures.



K. GLASS anti-brûlure pour un rayonnement thermique extérieur réduit (**économie d'énergie**). Vitres en retrait du bac avec rigole pour une meilleure récupération des jus (**sécurité anti-glissade**).



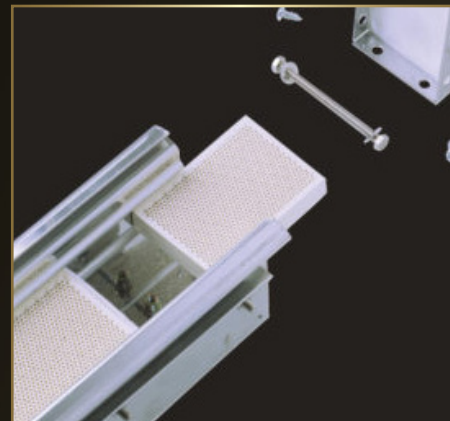
Charnières robustes étudiées pour une utilisation intense, avec **blocage intégré à l'ouverture et à la fermeture**.



Robinetterie gaz et commutateurs électriques, métalliques chromés.



Double paroi démontable anti-infiltration des graisses dans les compartiments techniques (préservation des moteurs, circuit électrique et gaz).



Plaquettes céramiques **démontables et interchangeables** (**gain financier important**).

La gamme **PERFORMANCE** s'adresse aux professionnels qui n'ont pas droit à l'erreur. Grâce à son haut rendement, elle permet de cuire de **grandes quantités** en un **minimum de temps** tout en conservant une **qualité de cuisson optimale**.

Supermarchés & Hypermarchés / Points chauds et traiteurs en libre-service / Centrales de production alimentaire



Rotisol

PRÊT À SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES ?

Découvrez la **PERFORMANCE** et ses accessoires pour des plats complets et savoureux !

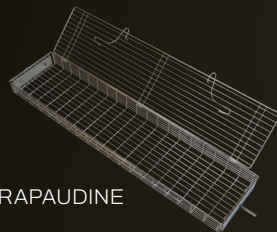
Contactez-nous pour en savoir plus

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Une large gamme d'accessoires de cuisson et de présentation est disponible pour accompagner les rôtissoires : broches, systèmes et supports spécifiques, pensés pour s'adapter à chaque type de produit.



Broche agneaux / cochon de lait



Broche CRAPAUDINE

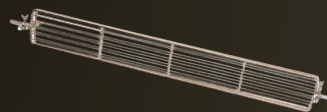


Décrocheur de broches

Broche vollailles



Broche rôtis



Broche CUISSANPICS anti-coupure

