



Rotisol

L'innovation au service de la perfection culinaire

PANORAMA
VITRINE CHAUDE VENTILÉE

Élégance et Performance au Service de Vos Produits



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

Un Design Élégant, une Technologie Innovante

Avec son **esthétique totalement transparente**, cette vitrine panoramique met en valeur vos produits grâce à ses **étagères en verre sécurisées**, ses **larges baies vitrées latérales** et son **éclairage LED** à chaque étage.

Conçue pour le libre-service, elle incite à l'achat tout en réduisant vos coûts d'exploitation. Un investissement qui booste votre chiffre d'affaires dès le premier jour.

TECHNOLOGIE DE CHAUFFE INNOVANTE

Grâce à sa **chauffe brassée à chaque étage**, cette vitrine maintient vos aliments à une **température cœur de +63°C à +70°C**, conforme aux normes vétérinaires (sécurité alimentaire garantie). Sa conception permet de **superposer les produits** et d'optimiser la capacité de stockage, avec un chargement pratique par l'arrière.

Performance et praticité réunies.



TEMPÉRATURE
PRÉCISE



CHAUFFE
BRASSÉE



CAPACITÉ
OPTIMISÉE

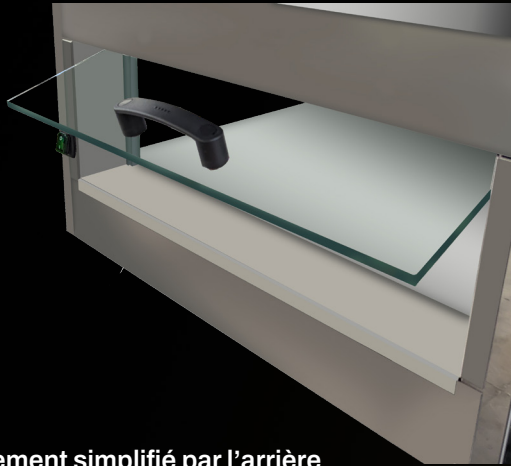


CHARGEMENT
PRATIQUE



360°
VISION
PANORAMIQUE





Chargement simplifié par l'arrière

POLYVALENCE ET VARIANTES

La **vitrine chauffe ventilée panoramique** s'adapte à tous vos besoins grâce à ses différentes variantes :

Plusieurs tailles : Choisissez la configuration idéale pour votre espace.

Chargement pratique : La **porte de service arrière** facilite le remplissage et l'entretien.

Personnalisation : Options de design et d'accessoires pour s'intégrer parfaitement à votre environnement.

Que vous soyez traiteur, supermarché ou restaurateur, cette vitrine offre une **solution sur mesure** pour présenter et conserver vos plats chauds avec élégance et efficacité.



La solution adaptée à chaque espace :

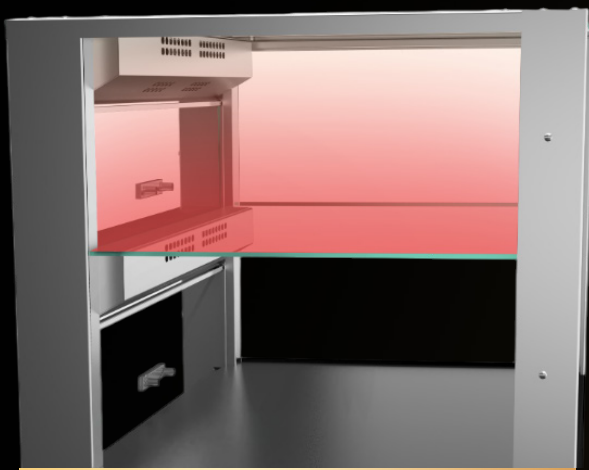
Que vous ayez besoin d'un modèle **compact** pour un petit espace ou d'une vitrine **grande capacité** pour un flux important, notre gamme s'adapte à vos besoins. Trouvez la taille idéale pour maximiser votre présentation et vos ventes.



TECHNOLOGIE DE RÉPARTITION DE LA CHALEUR

La vitrine **PANORAMA** garantit une **diffusion homogène de la chaleur** grâce à sa technologie brevetée.

Chaque étage bénéficie d'une chauffe indépendante, assurant une **température parfaite** pour tous vos produits, du bas vers le haut.



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



Commande avant ou arrière

VISIBILITÉ & PRÉSENTATION OPTIMALE

Éclairage LED à chaque étage : Mettez en valeur vos plats chauds avec un éclairage puissant et économe en énergie.

Transparence totale : Admirez et contrôlez vos produits exposés du bas vers le haut, pour une présentation toujours impeccable.



ÉCONOMIES D'ÉNERGIES INÉGALÉES

La vitrine chaude brassée **PANORAMA** combine **contrôle de chauffe indépendant par niveau** et **vitrages thermiques K.Glass anti-rayonnements** pour une consommation réduite.

Grâce à sa technologie innovante, elle diminue votre facture d'électricité de **-25% (contrôle général)** à **-80% (contrôle indépendant par niveau)** par rapport aux modèles concurrents. Une solution performante et éco-responsable pour votre activité.

PRÊT À SUBLIMER VOS PRODUITS ET ATTIRER VOS CLIENTS ?

Découvrez la **PANORAMA**, la vitrine qui allie performance et esthétique.
Parfaite pour présenter tous vos aliments chauds : poulets rôtis, soupes, burgers, pâtes
et bien plus encore !



Verre sérigraphié «SERVEZ-VOUS» en option

Contactez-nous pour en savoir plus