



SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS  
EST 1954 FRA  
HERITAGE • TRADITION

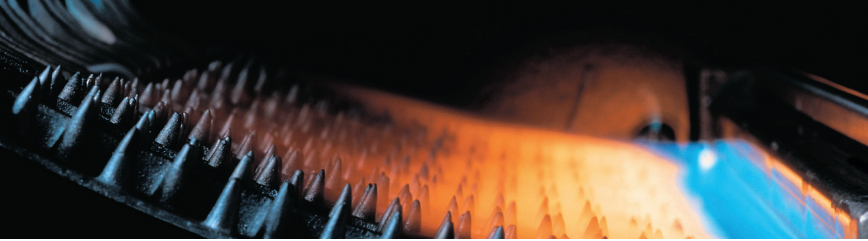
# Kotisol



**RÔTISSOIRES | VITRINES FROIDES ET CHAUDES | CONCEPTS**

L'innovation au service de la perfection culinaire





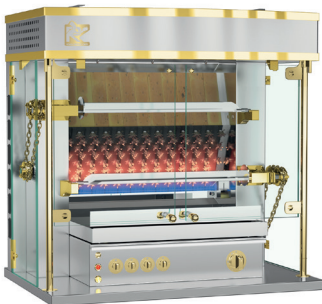
## Grandes Flammes OLYMPIA

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       |

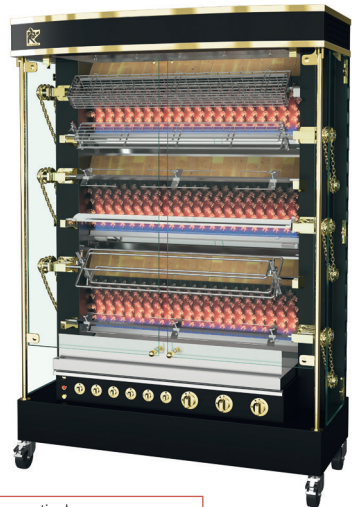
**LUXE EMAIL OL** ou **LUXE INOX Oi**



Autres couleurs disponibles en option (COUL1):



1375.8OLG  
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton  
Version gaz

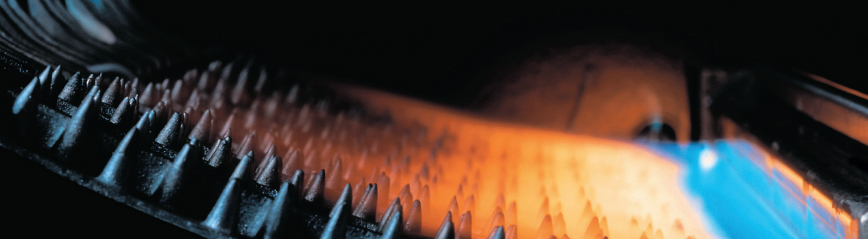


Système ficelle intégré cuisson verticale



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, épiceries fines et répondent aux attentes de toutes les catégories de clients.

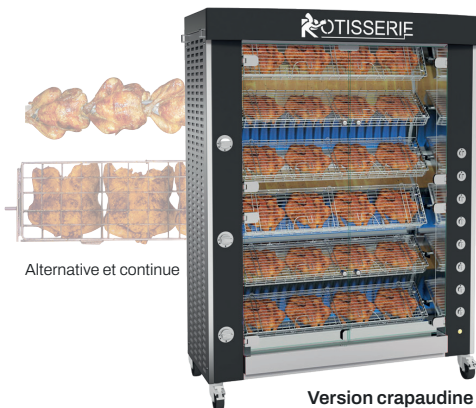
1375.8MLG  
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton  
Version gaz



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.

| 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



Autres couleurs disponibles en option (COUL1):



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



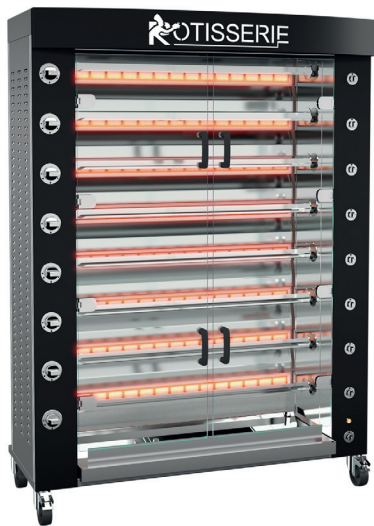
Capturateur de graisse extérieur avec filtres démontables



## 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)

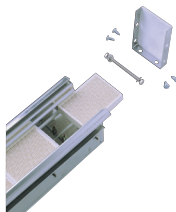


1160.6PIG  
 Tout Inox + Enseigne lumineuse  
 Soubassement neutre ou Chauffant ventilé  
 Version gaz



### 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.

| 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    |



1425.8SMiG  
Tout Inox  
Version gaz

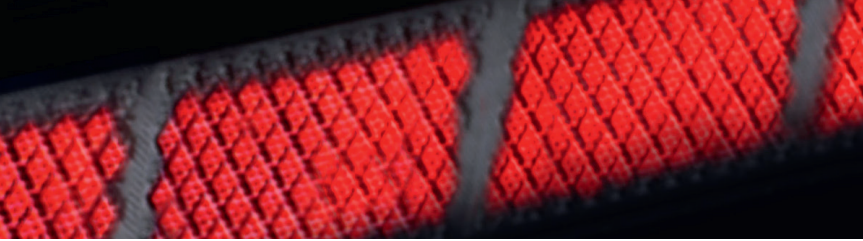


1425.6SMG  
+ 1425SR  
Version gaz

1175.6SMiG  
Tout Inox  
Version gaz



Spécial-Marché uniquement disponible en 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 rotisserie, nous présentons la nouvelle rôtissoire **Roti-Roaster**. Notre nouvelle rotisserie 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 |
|-----------------|----------|
| FBP8.760.VENTO  | 32+32    |
| FBP8.560.VENTO  | 24+32    |
| FBP5.560.VENTO  | 15+32    |
| FBPT8.760.VENTO | 32+32    |
| FBPT8.560.VENTO | 24+32    |
| FBPT5.560.VENTO | 15+32    |



Détergent 1L



Détartrant 1L



Bac à graisse + socle à roulettes.



Sac plastique (récupération graisse)



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



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

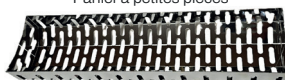


Capteur de graisse pour utilisation intérieure, équipé d'une double filtration démontable à chocs et à charbons actifs.



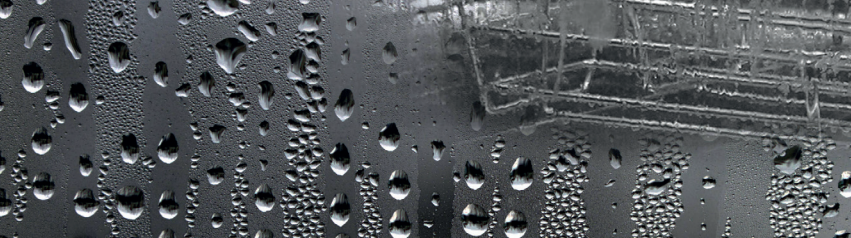
## ACCESSOIRES DISPONIBLES

Panier à petites pièces



Plateau de dessus





## 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.



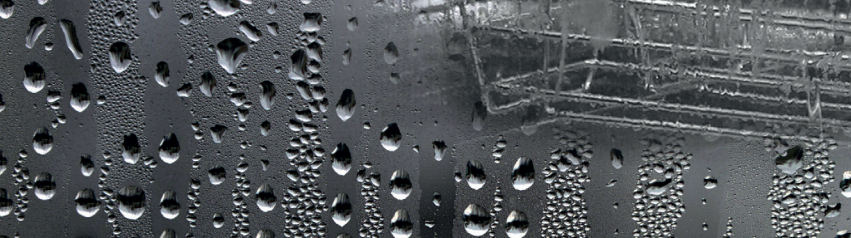
### ACCESSOIRES DISPONIBLES

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.

### SCT5.560.VENTO (**Traversante**)

Maintien en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



### SC8.560.VENTO (**Fond plein**)

Maintien en chauffe ventilée libre service pour un chargement avant et arrière.



La Platine «Touch Control», véritable cerveau de votre rôtisserie, 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.

| Modèle         | Capacité |
|----------------|----------|
| SC8.760.VENTO  | 32+40    |
| SC8.560.VENTO  | 24+32    |
| SC5.560.VENTO  | 15+32    |
| SCT8.760.VENTO | 32+40    |
| SCT8.560.VENTO | 24+32    |
| SCT5.560.VENTO | 15+32    |





## MASTER-CLEAN

Leader du marché, Rotisoler 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



### ACCESSOIRES DISPONIBLES

Panier à petites pièces



Plateau de dessus



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





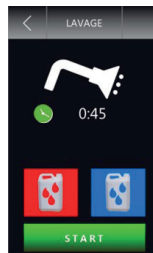
## Combiné MASTER-CLEAN

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.



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



## 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.

MC8.560.VENTO (**Traversante**)  
 Maintien en chauffe ventilée libre service  
 pour un chargement avant et arrière.



| Modèle         | Capacité |
|----------------|----------|
| MC8.760.VENTO  | 32+40    |
| MC8.560.VENTO  | 24+32    |
| MC5.560.VENTO  | 15+32    |
| MCT8.760.VENTO | 32+40    |
| MCT8.560.VENTO | 24+32    |
| MCT5.560.VENTO | 15+32    |

MCT8.560.VENTO (**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 ballassage | C3 Cross Merch        |      |
| C1 Étagère neutre     | C4 Éclairage          |      |
| C2 Étagère chauffante | 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 ballassage

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.

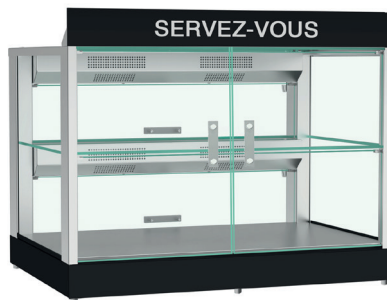
**Libre Service avec contrôle indépendant par niveau.**

| 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»



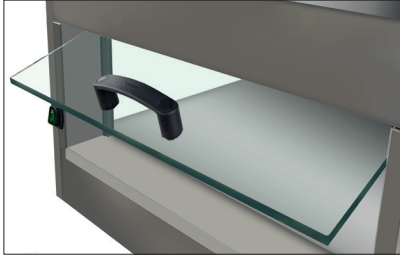
10MCV2LST.PANOTT  
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



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



\*Capacité indiquée pour des coques à volailles



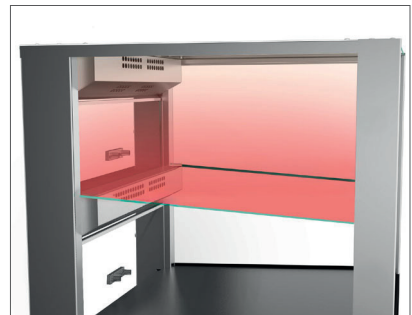
### Service arrière

- 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 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**

\*Groupe logé R290  
\*Groupe à distance R290 ou Gaz compatible / CO2

| 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**





## 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.



**E ÉLECTRIQUE**

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

\*L : façade émaillée

FPE4+4L  
+ SRL4.30



FPE4



FPE4+4





FPG4+4



| Modèle            |                | Capacité              |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| FPG9+9L*<br>FPG9L | FPG9+9<br>FPG9 | <br>Ø pizzas : 300 mm |
| FPG6+6L<br>FPG6L  | FPG6+6<br>FPG6 |                       |
| FPG4+4L<br>FPG4L  | FPG4+4<br>FPG4 |                       |
| FPG6.35Li         | FPG6.35i       | <br>Ø pizzas : 350 mm |
| 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



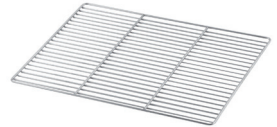
4 niveaux GN1/1 ou grilles 600x400 mm  
80 mm d'espace entre niveau

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

Pierre de cuisson pour pizzas



Grille chromée 600x400



Adoucisseur d'eau  
et filtre anticalcaire



Douchette de nettoyage



Bac perforé GN1/1 en acier inoxydable  
hauteur 40 mm



Bac simple GN1/1 en acier inoxydable  
hauteur 65 mm



Détergent MEGA-CLEAN / Détartrant MEGA-NET





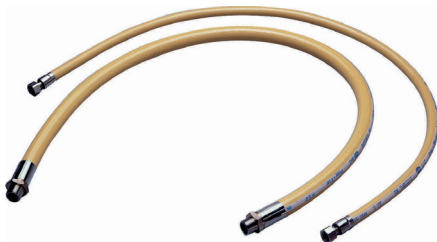
## PRÉPARATION ET NETTOYAGE

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.

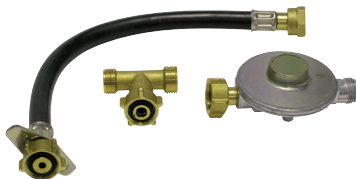
Meuble rangement bouteilles gaz + plateau de débrogage



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



Kit de raccordement  
de bouteilles gaz



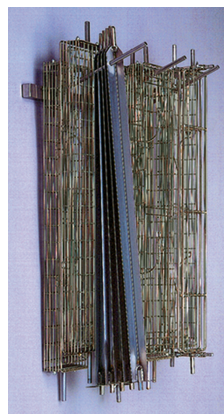
Station de préparation (embrochage)  
Prise de courant monophasé 16A



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



Lave-main adossé inox  
 avec panneau basculant



Robinet mélangeur



Douchette de prélavage



Plonge murale 1 bac + égouttoir  
 avec étagère basse de série



Plonge murale spéciale  
 avec bac géant



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 REFOUÏSSEMENT & SURGÉLATION

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



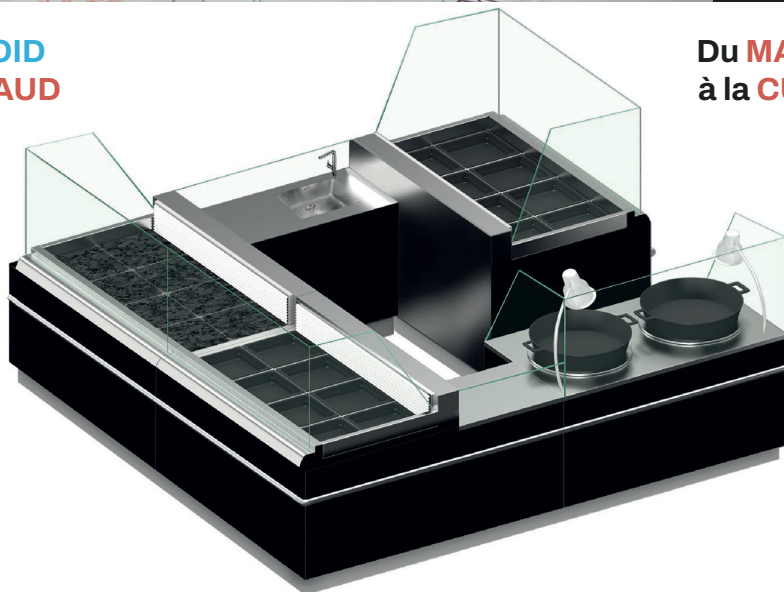
10 x GN 1/1 600 x 400





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

Du **MAINTIEN**  
à la **CUISSON**



SERVEZ-VOUS



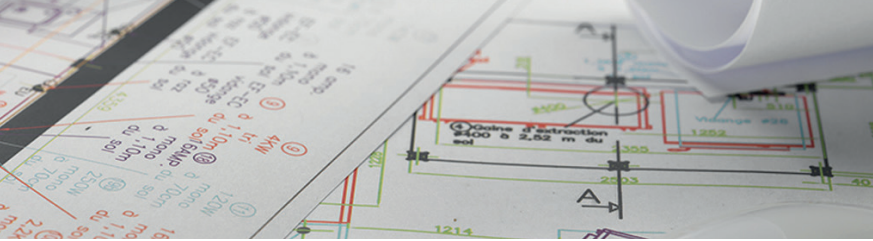
## CONCEPT LIGNE ESSENTIEL

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

FRITES

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



 Kotisol





SAUCISSE DE PORC  
LE KILO 9,95

TRAVERS DE PORC ROTI  
LE KILO 14,95

 **Kotisol**





**Kotisol**



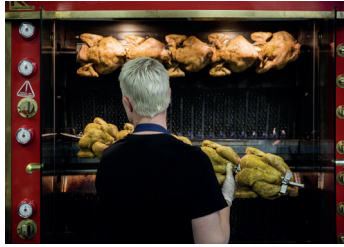
# Kotisol



## 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





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**