

Kotisol

Catalogue Rôtisserie



INNOVATION IN QUALITY MANUFACTURING
TO THE FOOD SERVICE INDUSTRY



EDITO



Au service des professionnels de la restauration et de la vente de nourriture chaude et froide, Rotisol s'engage sur le terrain de la qualité et de l'innovation depuis 1954. A cette date, les créateurs de l'entreprise conçoivent, dans leur atelier, la première rôtissoire qui allait conduire à la belle aventure Rotisol. Depuis lors, nous n'avons eu de cesse de poursuivre nos efforts pour accompagner les évolutions de la profession, et les habitudes alimentaires de leurs clients, tout en respectant l'état d'esprit familial à l'oeuvre dans notre entreprise.

Si les rôtissoires ont longtemps représenté notre première activité, nous avons eu à coeur de faire avancer notre savoir-faire vers de nouveaux produits, en réponse aux attentes de nos clients : vitrines chauffantes, vitrines réfrigérantes, fours... Cette créativité n'a jamais entamé les impératifs de qualité, de compétitivité, d'hygiène et de sécurité qui représentent le socle de notre métier. La recherche de la nouveauté représente un défi que nous continuons de mener dans un marché en constant mouvement.

Présents dans le monde entier, fabriqués en France, nos produits célèbrent le goût et le plaisir de la nourriture, de par leur conception technique, mais aussi leur esthétique soignée. A votre écoute, Rotisol sait donner vie à vos besoins ou vos envies, vous accompagner dans vos projets, vous assister en cas de besoin...

With a commitment to serving professionals in the restaurant and food industry, since 1954 Rotisol has been dedicated to quality and innovation. In the beginning, the company's founder designed the first rotisserie in his workshop, starting the extraordinary Rotisol story. Since then, we have continued our efforts to support the profession and the eating habits of their customers, while respecting the family work ethics in our company.

Although rotisseries have long been our primary focus, we are always keen to advance our knowledge in developing new products in response to customers needs with hot display cabinets, refrigerated display cabinets, ovens, etc. This creativity has never impacted on the quality, competitiveness, hygiene or safety that represent the heart of our business. The pursuit for development represents a challenge that we continue to pursue in a constantly changing market.

Present throughout the world, though made in France, our products complement the taste and delight of different foods both in their design and in their carefully thought-out appearance. Always ready to listen, Rotisol can bring your dreams to fruition, work alongside you on your projects, and assist you every step of the way.



JUSQU'À
D'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE

40%

UP TO
SAVING ON
ENERGY



■ Formation Léon Labroche <i>Leon Labroche School</i>	p. 4-5
■ Grandes Flammes Millenium <i>Millenium - GrandFlame</i> Olympia <i>Olympia - MasterFlame</i>	p. 6-17 p. 6-9 p.10-11
■ Performances <i>Performances - Flamboyant</i>	p.18-23
■ Spécial Marché <i>Special Marché - FauxFlame</i>	p.24-28
■ Brasilia <i>Brasília</i>	p. 29
■ Rôtissoire à balancelles <i>Baskets rotisseries</i> Star-Clean <i>Star-Clean</i> Roti-Roaster <i>Roti-Roaster</i> Concepts SC / RR <i>SC concept and RR concept</i> Combiné Star-Clean <i>Star-Clean Combine</i>	p.30-38 p.30-31 p.32-33 p. 37 p. 38
■ Doubles Broches <i>Double Spit</i>	p. 39
■ Super BBQ <i>BBQ</i>	p. 40
■ Fours compacts Gastrochefs <i>Gastrochef ovens</i>	p.41-46
■ Environnement <i>Environment</i> Hottes <i>Hoods</i> Cellules de refroidissement <i>Blast Chiller</i> Rack à broches <i>Spit racks</i> Préparation et nettoyage <i>Preparing and cleaning</i> Générateur vapeur <i>Steam generator</i> Produits nettoyants <i>Cleaners</i> Meuble rangement gaz <i>Gas storage equipment</i> Flexibles et raccords <i>Flexibles and connections</i> Équipement vestimentaires <i>Clothing equipment</i> Épices <i>Spices</i> Recettes <i>Recipes</i>	p.47-55 p.47-48 p. 49 p. 50 p.50-51 p. 52 p. 52 p. 53 p. 53 p. 54 p. 54 p. 55
■ Vitrines <i>Displays</i>	p.56-59
■ Procédure de réception <i>Receiving goods</i>	p.60-61
■ Conditions Générales de Vente <i>Terms and conditions</i>	p.62-63

• Les photos, descriptifs techniques, caractéristiques ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne constituent nullement des documents contractuels.

• Les capacités sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la taille et du poids des volailles.

• Toutes les dimensions sont hors-tout (poignées incluses).

• Toujours soucieuse d'améliorer la qualité de ses produits, la société Rotisol se réserve le droit d'en modifier sans préavis la forme, la couleur, les composants, les caractéristiques.

• The photos, technical descriptive, characteristics are given for information only and do not constitute at all contractual document.

• Capacities are given for information only and may vary due to size and weight of poultry.

• All dimensions are including handles etc...

• Always concerned to improve the quality of its products, Rotisol reserves the right to modify without previous notice, the colour, the components, the characteristics.



L'Ecole LEON LABROCHE, centre agréé par le ministère du travail et de la formation continue

Fondée en février 1996, afin de répondre aux divers besoins de formation des futurs rôtisseurs ou aux propriétaires de concept en rôtisserie déjà existant.

Les **moyens pédagogiques** mis en oeuvre sont les suivants :

- une partie théorique à l'aide de support de cours aura lieu dans une salle de réunion où nous étudierons avec nos stagiaires les divers sujets abordés lors de la formation.
- Une partie pratique devra se dérouler sur le lieu de travail hors situation de production afin de mettre en application la partie théorique et élaborer les recettes.

LE PROGRAMME

Prise en charge du matériel par les stagiaires

- Cuisson des produits selon le rythme des ventes
- Techniques de vente
- Ventes complémentaires
- Argumentation des ventes
- Rotation des produits
- Elaboration des fiches techniques adaptées aux besoins des élèves
- Calcul des coûts, des marges
- Gestion des stocks

Présentation des produits en vitrine

- Etude des liaisons (chaude s ou froides) en rapport avec les exigences vétérinaires et le respect de la sécurité alimentaire.
- Précautions techniques
- Disposition des aliments et conservation en l'attente de la vente.

L'**objectif** de ces stages est de former aux dernières techniques de cuisson, techniques de conservation des aliments, contraintes de l'hygiène. Nous venons en aide aux débutants, à ceux ayant déjà une expérience ou à des cuisiniers de métier souhaitant ouvrir leur concept dans les meilleures conditions possibles.

Notre formation peut se dérouler soit :

- dans notre école de rôtisserie
- sur le site du client
- ou, pour mieux optimiser l'ouverture du concept rôtisserie, en partie en école et sur le site du client.

Un suivi technique et le contrôle de la bonne application du stage pendant 3 mois permettent de débiter l'activité dans les meilleures conditions.

Connaissance parfaite des matériels utilisés

- Mise en chauffe
- Etude des températures de cuisson
- Présentation des produits de nettoyage
- Apprentissage du nettoyage complexe du matériel suivant les règles de l'art.
- L'hygiène en rôtisserie (étude succincte de la méthode H.A.C.C.P.)

Confection des recettes

- Présentation des produits (leur histoire, leur durée de vie)
- Cuisson
- Etude de l'aspect final des produits finis (coloration, température, texture)





VOTRE FORMATION CHEZ NOUS C'est votre réussite !

INFORMATIONS - SOUSCRIPTIONS :

Tél : 01.64.21.80.07 - Fax : 01.64.26.16.85

Mail : v.martins@rotisol.com - www.rotisol.com

ROTISOL - LEON LABROCHE - ZI LA TRENTAINE - 77500 CHELLES

Conditions générales de ventes

REGLEMENT PAR UN ORGANISME PARITAIRE AGREE

Si le client adhère à un organisme tel que la FAFIH, AGEFOS..., il peut faire une demande de prise en charge. Un dossier devra être monté dans ce cas préalablement et être accordé. L'OPCA peut prendre à sa charge une partie ou l'intégralité du coût de la formation.

Si ROTISOL ne reçoit pas de validation de la part de l'organisme paritaire, le client sera facturé en globalité et le règlement devra être effectué obligatoirement avant le début de la formation.

DEDITS OU ABANDON

Pour toute annulation faite par l'acheteur entre 15 jours et 5 jours avant le début de la formation, un dédit de 30% du cout total sera facturé à l'établissement.

Dans le cas ou l'annulation se fait moins de 5 jours avant le début du stage, l'intégralité du coût de la formation sera dû.

ABSENCE

En cas d'absence du client, ou d'abandon au cours de la formation, celle-ci reste facturable en totalité à l'acheteur. Dans ce cas de figure, la facture ne vaudra pas convention de formation.

DOCUMENTS

Tous les programmes, cours, modules qui sont remis au client au cours de la formation restent la propriété de ROTISOL. Leur reproduction et exploitation sont formellement interdites.

ATTESTATION

Je soussigné (nom+ prénom).....reconnais avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et en accepte les termes.

Fait à..... le.....

Bulletin d'Inscription

Entreprise / Particulier

Enseigne Commerciale

Raison sociale

Personne à contacter

Adresse

Téléphone

E-mail

Participant 1

Participant 2

Nom

Nom

Prénom

Prénom

Téléphone

Téléphone

E-mail

E-mail

Nos tarifs inclus les différents modules, documentations remises aux élèves au cours de la formation, ainsi que le repas du midi.

TARIFS REGLEMENT ET FACTURATION

Tous nos devis sont établis en fonctions des besoins de nos clients allant de 1 jour à 3 jours de stages.

Le prix de la formation inclus le repas du déjeuner ainsi que l'ensemble des documents remis aux clients lors de la formation pratique.

Le règlement de la formation doit être effectué obligatoirement avant le début de celle-ci. Les factures sont payables par chèque à l'ordre de ROTISOL ou par virement bancaire.

Dans le cas ou le règlement est effectué par la société, au terme de la formation, vous recevrez une facture valant convention de formation simplifiée.

Une attestation de stage vous sera alors délivrée.

Dans le cas ou l'OPCA règle une partie de la formation, le client devra s'acquitter avant le début de la formation de la somme restant dûe. Une facture sera donnée au client à la fin de la formation et une autre sera renvoyée à l'organisme paritaire avec une copie des feuilles de présence attestant que le client a bien effectué sa formation aux dates prévues.

Dans le cas ou le client règle directement, à la fin de la cession, la facture sera remise en main propre.

VALIDATION D'INSCRIPTION

Les inscriptions se font soit par mail, soit par fax, soit par courrier après acceptation du devis établi précédemment en fonction des besoins et demandes du client avec un bon pour accord daté, signé et tamponné. Une date est alors fixée d'un commun accord entre l'élève et le formateur.

Pour toute validité d'inscription, l'ensemble du document (recto- verso doit être dûment rempli) afin que la formation au module demandé soit réalisable.

Formation

Durée

Fonction

Coût HT

Contact

Date

Lieu

Financement

Entreprise

OPCA (si oui lequel)

Bon pour Accord

Fait-le

À

Signature + Cachet

Un design moderne et raffiné pour un rôtissage rapide et soignée ! A modern and refined design for fast and efficient roasting !

Carrosserie émail noir + ferrures laiton ou inox. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpicks (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Body in black enamel with brass or stainless steel trim. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.5MLG
+ 975TPL
+ 975SBCL
+ COUL 1

	<ul style="list-style-type: none"> • Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Luxe. <i>Deluxe Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.</i>	40,2 kW tri	1 725 x 625 x 1 645	350 kg	1675.8MLE
	51 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MLG
	33,2 kW tri	1 425 x 625 x 1 645	300 kg	1375.8MLE
	45 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MLG
	23,7 kW tri	1 425 x 625 x 1 160	190 kg	1375.5MLE
	30 / 0,6 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MLG
	12,7 kW tri	1 425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MLE
	15 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MLG
	22,4 kW tri	1 025 x 625 x 1 645	195 kg	975.8MLE
	30 / 0,49 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MLG
	15,3 kW tri	1 025 x 625 x 1 160	140 kg	975.5MLE
	20 / 0,4 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MLG
8,2 kW tri	1 025 x 625 x 800	70 kg	975.2MLE	
10 / 0,34 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6		975.2MLG	



1375.8MLG
+ 1375TPL
+ 1375SR



1375.2MLG
+ 1375TPL
+ 1375SRL
+ COUL 1

Carrosserie Inox + façade email noir. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Eclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Front panels in black enamel with body in stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.2MSG
+ 975TPS
+ 975SRS
+ COUL2

	● Puis. modèle Élec Electric model power	● Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Standard. Standard Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.	40,2 kW tri		1 725 x 625 x 1 645	350 kg	1675.8MSE
	51 / 0,69 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MSG
	33,2 kW tri		1 425 x 625 x 1 645	300 kg	1375.8MSE
	45 / 0,69 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MSG
	23,7 kW tri		1 425 x 625 x 1 160	190 kg	1375.5MSE
	30 / 0,6 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MSG
	12,7 kW tri		1 425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MSE
	15 / 0,54 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MSG
	22,4 kW tri		1 025 x 625 x 1 645	195 kg	975.8MSE
	30 / 0,49 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MSG
	15,3 kW tri		1 025 x 625 x 1 160	140 kg	975.5MSE
	20 / 0,4 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MSG
8,2 kW tri		1 025 x 625 x 800	70 kg	975.2MSE	
10 / 0,34 kW mono		Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6		975.2MSG	



1675.8MSG
+ 1675BDI
+ 1675DEBSHORT



975.8MSG
+ 975BDE
+ 975SR
+ COUL2

Carrosserie Inox ou Inox luxe + ferrures laiton ou Inox. Rôtisserie équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuissonpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Body in all stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with prongless spits (ref. CUI..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.

	<ul style="list-style-type: none"> • Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) <i>Dimensions without options in mm (W X D X H)</i>	Poids Weight	Réf.	
				Inox	Inox luxe
Rôtisseries Grandes Flammes "Millenium" Inox ou Inox luxe. <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.</i>	40,2 kW tri	1725 x 625 x 1645	350 kg	1675.8MiE	1675.8MiLE
	51 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 56/64		1675.8MiG	1675.8MiLG
	33,2 kW tri	1425 x 625 x 1645	300 kg	1375.8MiE	1375.8MiLE
	45 / 0,69 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1375.8MiG	1375.8MiLG
	23,7 kW tri	1425 x 625 x 1160	190 kg	1375.5MiE	1375.5MiLE
	30 / 0,6 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1375.5MiG	1375.5MiLG
	12,7 kW tri	1425 x 625 x 800	100 kg	1375.2MiE	1375.2MiLE
	15 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/12		1375.2MiG	1375.2MiLG
	22,4 kW tri	1025 x 625 x 1645	195 kg	975.8MiE	975.8MiLE
	30 / 0,49 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/24		975.8MiG	975.8MiLG
15,3 kW tri	1025 x 625 x 1160	140 kg	975.5MiE	975.5MiLE	
20 / 0,4 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 10/15		975.5MiG	975.5MiLG	
8,2 kW tri	1025 x 625 x 800	70 kg	975.2MiE	975.2MiLE	
10 / 0,34 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6		975.2MiG	975.2MiLG	



975.5MiG
+ 975BDI
+ 975SBCS

Inox Luxe Laiton



1375.8MiLG
+ 1375TPiL
+ 1375DEBSHORT



Inox Luxe Chrome



1375.5MiLG
+ 1375TPiL
+ 1375PR

Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches. Equipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Eclairage intérieur. Les grandes flammes lèchent les plaques de fonte dans un écrin luxueux. Protection des compartiments techniques contre les infiltrations des graisses et de la chaleur par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glass doors with blocking system when opened or closed. Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Large flames lick the cast iron rear plates in a luxurious frame. Protection of the technical area from the heat and infiltration of grease by double removable inside panels. Delivered with spatchcock spits (ref. BCR..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Luxe. <i>Deluxe Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	33,2 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645	345 kg	1375.6MALE 1375.6MALG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Standard. <i>Standard Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	33,2 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645	345 kg	1375.6MASE 1375.6MASG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox. <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	33,2 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645	345 kg	1375.6MAiE 1375.6MAiG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox Luxe <i>Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.</i>	33,2 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645	345 kg	1375.6MAiLE 1375.6MAiLG

Inox



1375.6MAiG
+ 1375TPS
+ 1375SR

Luxe Laiton



1375.6MALG
+ 1375TPL
+ 1375SR

Standard



1375.6MASG
+ 1375BDI
+ 1375SR
+ COUL2

(1) Capacité pour cuisson continue. *Capacity continuous cooking*

(2) Capacité pour cuisson alternative. *Capacity in spatchcock cooking*

Un équipement de luxe au service d'une gastronomie recherchée ! Luxury equipment at the service of sought after gastronomy !

Carrosserie émail noir + ferrures laiton ou inox. Rôtissoire rustique à chaînes avec 1 système ficelle intégré. Vitres de protection K.GLASS avec arrêt des broches à l'ouverture (normes de sécurité pour entraînement des moteurs à chaînes). Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Toit inclus. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Body in black enamel with brass or stainless steel trim. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. KGLASS glass protection doors with stopping of spits when opened. (safety standard for chain driven motors). Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Roof include. Delivered with prongless spits (Ref. CUI..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.4OLG
+ COUL 1

	• Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Olympia Luxe. <i>Deluxe Olympia rotisseries.</i>	45 / 0,77 kW mono	1365 x 715 x 1991 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36	415 kg	1375.6OLG*
	30 / 0,67 kW mono	1365 x 715 x 1365 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24	250 kg	1375.4OLG
	30 / 0,57 kW mono	965 x 715 x 1991 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 12/18	325 kg	975.6OLG*
	20 / 0,47 kW mono	965 x 715 x 1365 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 8/12	200 kg	975.4OLG
	10 / 0,37 kW mono	965 x 715 x 980 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6	140 kg	975.2OLG



975.2OLG



1375.4OLG
+ 13SBCL
+ COUL 1

Carrosserie Inox luxe + ferrures laiton ou Inox. Rôtissoire rustique à chaînes avec 1 système ficelle intégré. Vitres de protection K.GLASS avec arrêt de broches à l'ouverture (normes de sécurité pour entraînement des moteurs à chaînes). Robinetterie gaz et commutateurs électriques métalliques dorés ou chromés. Éclairage intérieur. Toit inclus. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p12 à 17) et bac intermédiaire.

Body in stainless steel. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. KGLASS glass protection doors with stopping of spits when opened. (safety standard for chain driven motors). Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Roof include. Delivered with prongless spits (Ref. CUI..., see options and accessories p12 to 17) and a middle drip pan.



975.20iG

Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)		Poids Weight	Réf.
45 / 0,77 kW mono	1 365 x 715 x 1 991	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36	415 kg	1375.60iG*
30 / 0,67 kW mono	1 365 x 715 x 1 365	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24	250 kg	1375.40iG
30 / 0,57 kW mono	965 x 715 x 1 991	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 12/18	325 kg	975.60iG*
20 / 0,47 kW mono	965 x 715 x 1 365	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 8/12	200 kg	975.40iG
10 / 0,37 kW mono	965 x 715 x 980	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 4/6	140 kg	975.20iG

Rôtissoires Olympia Inox.
Stainless Steel Olympia rotisseries.



975.60iG*



1375.60iG*

* : Modèle 6 broches surélevé avec roulettes. *Model 6 spits raised on casters*

Grandes Flammes Olympia / Millenium

Options

Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.			
				Millenium	Olympia ⁽²⁾		
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 375 x 705 x 760	70 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SRL	13SRL	
				Inox luxe	1375SRiL	13SRiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SRS	13SRS	
	-	975 x 705 x 760	50 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SRL	9SRL	
				Inox luxe	975SRiL	9SRiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SRS	9SRS	
Soubassement chauffant sur roulettes freins, avec tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	70 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SCL	13SCL	
				Inox luxe	1375SCiL	13SCiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SCS	13SCS	
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	50 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SCL	9SCL	
				Inox luxe	975SCiL	9SCiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SCS	9SCS	
Soubassement chauffant sur roulettes freins, avec tablette de dépose et tiroirs de stockage pour volailles sur broche. <i>Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf and storage drawer for chickens loaded on spit.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	105 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375SBCL	13SBCL	
				Inox luxe	1375SBCLiL	13SBCLiL	
				Standard ⁽¹⁾	1375SBCL	13SBCL	
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	75 kg	Luxe ⁽¹⁾	975SBCL	9SBCL	
				Inox luxe	975SBCLiL	9SBCLiL	
				Standard ⁽¹⁾	975SBCL	9SBCL	
Soubassement rangement sur roulettes freins, spécial débroschage, uniquement pour rôtissoire 8 broches. <i>Special base cabinet on casters with brakes, for unspitting, only for 8 spits rotisserie.</i>	-	1 675 x 705 x 490	55 kg	Luxe ⁽¹⁾	1675DEBL	x	
				Inox luxe	1675DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	1675DEBS	x	
	-	1 375 x 705 x 490	45 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375DEBL	x	
				Inox luxe	1375DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	1375DEBS	x	
	-	975 x 705 x 490	35 kg	Luxe ⁽¹⁾	975DEBL	x	
				Inox luxe	975DEBiL	x	
				Standard ⁽¹⁾	975DEBS	x	
	Soubassement rehausseur sur roulettes freins. <i>Short base cabinet (to boost high) on casters with brakes.</i>	-	1 675 x 570 x 220	10 kg	Standard ⁽¹⁾	1675DEBSHORT	x
		-	1 375 x 570 x 220	8 kg	Standard ⁽¹⁾	1375DEBSHORT	x
		-	975 x 570 x 220	6 kg	Standard ⁽¹⁾	975DEBSHORT	x
Socle à roulettes freins. <i>Base on casters with brakes.</i>	-	1 675 x 565 x 160	10 kg		1675SR	x	
	-	1 375 x 565 x 160	8 kg		1375SR	x	
	-	975 x 565 x 160	7 kg		975SR	x	
Piètement renforcé à roulettes freins. <i>Reinforced stand on casters with brakes.</i>	-	1 375 x 570 x 760	38 kg	Standard ⁽¹⁾	1375PR	x	
	-	975 x 570 x 760	30 kg	Standard ⁽¹⁾	975PR	x	



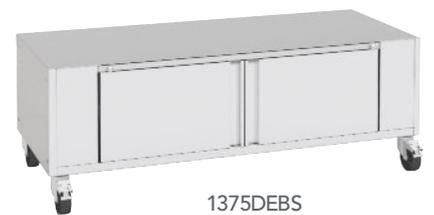
975SRS



1375SCL
+ COUL1



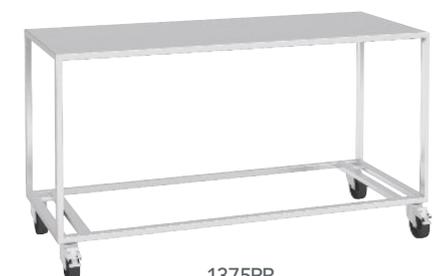
975SBCL
+ COUL1



1375DEBS



1375DEBSHORT



1375PR

(1) Luxe : email enamel - Standard : inox stainless steel

(2) Pour modèles Olympia 2 et 4 broches - For Olympia models 2 and 4 spits

x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

Grandes Flammes Olympia / Millenium

Options

Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.			
				Millenium	Olympia		
<p>Toit de protection amovible :</p> <p>☐ Luxe : finition émail⁽²⁾ et ferrures chrome ou laiton.</p> <p>☐ Inox-luxe : tout inox et ferrures chrome ou laiton.</p> <p>☐ Standard émail : tout inox avec bandeau émaillé⁽²⁾.</p> <p>☐ Standard : tout inox.</p> <p><i>Removable Protective roof :</i></p> <p>☐ Luxe : enamel finished body⁽²⁾ with chrome or brass coating.</p> <p>☐ Inox-luxe : all stainless steel body and chrome or brass coating.</p> <p>☐ Standard émail : all stainless steel body and front enameled⁽²⁾.</p> <p>☐ Standard : all stainless steel body.</p>	-	1 675 x 650 x 165	22 kg	Luxe	1675TPL	x	
				Inox luxe	1675TPiL	x	
				Standard émail	1675TPSE	x	
		-	1 375 x 650 x 165	18 kg	Luxe	1375TPL	x
					Inox luxe	1375TPiL	x
					Standard émail	1375TPSE	x
		-	975 x 650 x 165	13 kg	Luxe	975TPL	x
					Inox luxe	975TPiL	x
					Standard émail	975TPSE	x
				Standard	975TPS	x	



1375TPL
+ COUL 1



1375TPiL



1375TPSE
+ COUL 1



1375TPS

<p>Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox.</p> <p><i>Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.</i></p>	0,05 kW mono	1 675 x 650 x 165	22 kg	1675BDI	x
	0,05 kW mono	1 375 x 650 x 165	18 kg	1375BDI	x
	0,05 kW mono	975 x 650 x 165	13 kg	975BDI	x



1375BDI

<p>Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition émail (couleur à préciser à la commande, voir ci-dessous).</p> <p><i>Removable protective roof with illuminated sign, coloured enamel finish (to be confirmed at time of ordering, see below).</i></p>	0,05 kW mono	1 675 x 650 x 165	22	1675BDE	x
	0,05 kW mono	1 375 x 650 x 165	18	1375BDE	x
	0,05 kW mono	975 x 650 x 165	13	975BDE	x



1375BDE

<p>Capteur de graisse pour utilisation extérieure, équipé d'une double filtration démontable, à chocs et à tricots.</p> <p><i>Grease captor to be used exclusively outside, equipped with a removable double filtration, impact and inertia type of filters.</i></p>	-	1 680 x 640 x 161	37 kg	Luxe ⁽¹⁾	1675CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	1675CAPTS	x
	-	1 380 x 640 x 161	30 kg	Luxe ⁽¹⁾	1375CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	1375CAPTS	x
	-	980 x 640 x 161	21 kg	Luxe ⁽¹⁾	975CAPTL	x
				Standard ⁽¹⁾	975CAPTS	x



1375CAPTS

<p>Couleur émail de la carrosserie pour rôtissoire Grandes Flammes Millenium Luxe et Olympia, pour soubassement et toit.</p> <p><i>Enamel body colour for Grandes Flammes Millenium Luxe and Olympia rotisseries, base cabinets and roofs.</i></p>	COUL 1	
<p>Couleur émail de la façade pour rôtissoire Grandes Flammes Millenium Standard.</p> <p><i>Enamel front colour for Grandes Flammes Millenium standards rotisseries.</i></p>	COUL 2	x



(1) Luxe : email enamel - Inox Luxe : inox stainless steel - Standard Emailé : inox et bandeau émail : stainless steel and front enamel - Standard : inox stainless steel

(2) Couleur à préciser à la commande - Colour to be precised when order.

x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

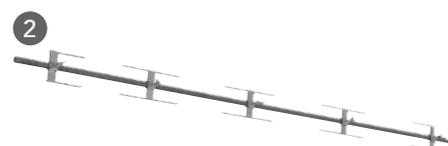
Grandes Flammes

Olympia / Millenium

Accessoires

Accessories

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) <i>Usable dimensions in mm (W X D X H)</i>		Réf. Millenium	Réf. Olympia
1 Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	1250 x 36 x 36		CUI1675	x
	950 x 36 x 36		CUI1375	CUI13
	550 x 36 x 36		CUI975	CUI9
2 Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1250 x 75 x 65		BP1675	x
3 Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65		BP1675	BP13
4 Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	550 x 75 x 65		BP975	BP9
5 Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20		PICS	
6 Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20		PICD	
7 Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double (sauf broches BS975 et BS9, équipée de 2 pics simples). <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong (except for BS975 and BS9 spits equipped with 2 single prongs).</i>	1230 x 105 x 75		BS1675	x
	930 x 105 x 75		BS1375	BS13
	530 x 105 x 75		BS975	BS9
8 Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28		PICSABRE	
9 Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28		PICSABRED	



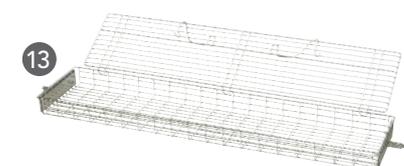
Grandes Flammes

Olympia / Millenium

Accessoires

Accessories

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Millenium	Réf. Olympia
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces, pilons, poissons, crustacés). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts, drumstick, fish, shellfish).</i>	1200 x 130 x 94	BRC1675	x
	900 x 130 x 94	BRC1375	BRC13
	550 x 130 x 94	BRC975	BRC9
11 Broche rôtis. <i>Roast-clip spit.</i>	1200 x 120 x 170	BRRO1675	x
	925 x 120 x 170	BRRO1375	BRRO13
	525 x 120 x 170	BRRO975	BRRO9
12 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i> Pas de broche agneau pour les modèles 975. Lambs spit unavailable for 975 models.	1200 x 220 x 220	BA1675	x
	907 x 220 x 220	BA1375	BA13
13 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	900 x 220 x 50	BCR1375	x
14 Grille surélevée pour le stockage des viandes rôties dans le bac à jus. <i>Raised rack for meat storage over drip pan.</i>	1200 x 310 x 45	GSV1675	x
	880 x 310 x 45	GSV1375	GSV13
	530 x 310 x 45	GSV975	GSV9
15 Plateau inox à bords relevés pour débroschage. <i>Stainless steel tray to unspit.</i>	1285 x 190 x 50	PID1675	x
	985 x 190 x 50	PID1375	PID13
	585 x 190 x 50	PID975	PID9
16 Grille de cuisson travers de porc. <i>Spare rib rack.</i>	1328 x 308 x 20	GCP1675	x
	1028 x 308 x 20	GCP1375	GCP13
	628 x 308 x 20	GCP975	GCP9
17 Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC	
18 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT	



Grandes Flammes Olympia / Millenium

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

Système Ficelle : pour une vraie solution en restauration, pour un rôtissage parfait et rapide !
Vertical Spit System : the real solution in a restaurant for fast and perfect roasting !

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Millenium	Réf. Olympia
1 Modèle 1675 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1675 with 5 cooking hooks.</i>	1250 x 65 x 140	FI1675	x
2 Modèle 1375 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1375 with 5 cooking hooks.</i>	950 x 65 x 140	FI1375	FI13
3 Modèle 975 avec 3 crochets de cuisson. <i>Model 975 with 3 cooking hooks.</i>	550 x 65 x 140	FI975	FI9
4 Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. <i>Carousel with 4 stainless steels skewers.</i>	200 x 200 x 140		SBT
5 Brochette tourniquet inox. <i>Stainless steel kebab skewers for carousel.</i>	80 x 80 x 205		BT
6 Broche à andouillette ou à boudin. <i>Sausage spit.</i>	140 x 140 x 300		BA
7 Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. <i>Basket spit for standing rib / turbot / lobster.</i>	120 x 45 x 300		BP



Grandes Flammes Olympia / Millenium

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Olympia	Réf. Millenium
<p>8 Esses "crochet à viandes". <i>S-shaped meat hook.</i></p>	120 x 60 x 10		S
<p>9 Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. <i>Square spit for pigeon / cockerel 285 mm - 11 2/8" long.</i></p>	80 x 80 x 300		BC
<p>10 Chaudron de cuisson (soupes, ragoûts...). <i>Soup pan (soups, stew), 4 liters maximum.</i></p>	Ø : 230 H : 165 Vol : 4 litres <i>liters</i>		CHAUDRON
<p>11 Plateau suspendu pour cuisson de tarte, crèmes en ramequin etc. <i>Suspended plate for cooking pie, ramekin etc.</i></p>	Ø : 250 H : 245		PLAT 255
<p>12 Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rectangle basket to roast individual portion.</i></p>	110 x 80 x 210		PRECPI
<p>13 Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rounded basket to roast individual portion.</i></p>	115 x 115 x 210		PRONPI
<p>14 Adaptation par moteur en alternatif et continu + temporisation de l'arrêt du panier 20 secondes + régulateur de tension. <i>Adaptation by alternative motor to stop for 20 seconds in front of heat + power régulation.</i></p>			AM20



ROTATIONS



Continue

Alternative

Un investissement de premier ordre pour une utilisation intensive ! An excellent investment for intensive use !

Carrosserie Inox + façade émail noir (couleur voir p21). Rôtisserie équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches ; équipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Éclairage intérieur. Compartiments techniques protégés contre les infiltrations des graisses de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Paraboles inox démontables. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p21 à 23).

Body stainless steel, enamel front (see p21 color). Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit, Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Interior lighting. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p21 to 23).



1160.8PG
+ 1160BDI
+ 1160DEBSHORT
+ COUL2

	<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtisseries Performances standard. Standard Performances rotisseries.	42,2 kW tri	1 575 x 575 x 1 670	295 kg	1600.8PE
	52,8 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56		1600.8PG
	34,9 kW tri	1 375 x 575 x 1 670	240 kg	1400.8PE
	44 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1400.8PG
	30 kW tri	1 375 x 575 x 1 295	185 kg	1400.6PE
	33 / 0,83 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1400.6PG
	–	1 375 x 575 x 920	140 kg	–
	22 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1400.4PG
	22,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 670	195 kg	1160.8PE
	30 / 0,59 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40		1160.8PG
19,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 295	150 kg	1160.6PE	
22,5 / 0,53 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30		1160.6PG	
–	1 145 x 575 x 920	110 kg	–	
15 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20		1160.4PG	



1400.6PG
+ 1400BDE
+ 1400PR6
+ COUL2



1400.8PE
+ 1400BDE
+ 1400SR

Performances

Inox

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Electrique - Gaz

Range 1600 / 1400 / 1160

Electric - Gas

Carrosserie Inox. Rôtissoire équipée de moteurs réglables en profondeur, indépendants par broches ; équipée de vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Éclairage intérieur. Compartiments techniques protégés contre les infiltrations des graisses de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Paraboles inox démontables. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p21 à 23).
All stainless steel. Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit, equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Interior lighting. Optional illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI... see options and accessories p21 to 23).



1160.6PiG
+ 1160TPS
+ 1160SR6

	<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Performances inox. <i>Stainless steel Performances rotisseries.</i>	42,2 kW tri	1 575 x 575 x 1 670	295 kg	1600.8PiE
	52,8 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56		1600.8PiG
	34,9 kW tri	1 375 x 575 x 1 670	240 kg	1400.8PiE
	44 / 0,89 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1400.8PiG
	30 kW tri	1 375 x 575 x 1 295	185 kg	1400.6PiE
	33 / 0,83 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1400.6PiG
	-	1 375 x 575 x 920	140 kg	-
	22 / 0,77 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1400.4PiG
	22,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 670	195 kg	1160.8PiE
	30 / 0,59 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40		1160.8PiG
19,5 kW tri	1 145 x 575 x 1 295	150 kg	1160.6PiE	
22,5 / 0,53 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30		1160.6PiG	
-	1 145 x 575 x 920	110 kg	-	
15 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20		1160.4PiG	



1400.4PiG
+ 1400PR4



1160.4PiG
+ 1160TPS
+ 1160SR4

ATTENTION !

Les modèles électriques 8 broches (Réf : 1600.8P, 1400.8P et 1160.8P) pour grosses capacités, sont gérés uniquement par 2 zones de chauffe de 4 broches (2x4 broches). Pour tous les autres modèles, la chauffe de chaque broche est gérée indépendamment.

The 8 spit electric version (ref : 1600.8P, 1400.8P and 1160.8P) for large quantities, these units are heated by only 2 separate heating areas (2x4 spits). For all other models the each spit area can be heated individually.

Performances

Alternative / Crapaudine Standard - Inox

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Electrique - Gaz

Range 1600 / 1400 / 1160

Electric - Gas

Carrosserie Inox ou Inox + façade email noir, équipé du système d'entraînement moteur "mixte" continu et alternatif sur chaque broche. Livrée avec broches crapaudines (Réf. BCR..., voir options et accessoires p21 à 23).

- rotation "continue" traditionnelle pour la cuisson des poulets entiers rôtis,
- rotation "alternative" pour la cuisson des volailles ouvertes marinées grillées dites "en crapaudine"

Arrêt de la broche durant 20 secondes face à l'élément chauffant.

Temps de cuisson accéléré, capacité de cuisson augmentée, qualité de cuisson exceptionnelle, meilleur moelleux = meilleur saveur, opérateur aux risques microbiologiques = sécurité alimentaire.

STANDARD version Full black enamel finish and stainless steel, equipped with a system of engaging ROTARY / ALTERNATIVE motor. Delivered with "spatchcock chicken" spits (Ref. BCR..., see options and accessories p21 to 23).

- Continuing driving to cook / roast whole chicken,
- Alternative driving to cook / roast open poultry called "SPATCHCOCK CHICKEN".

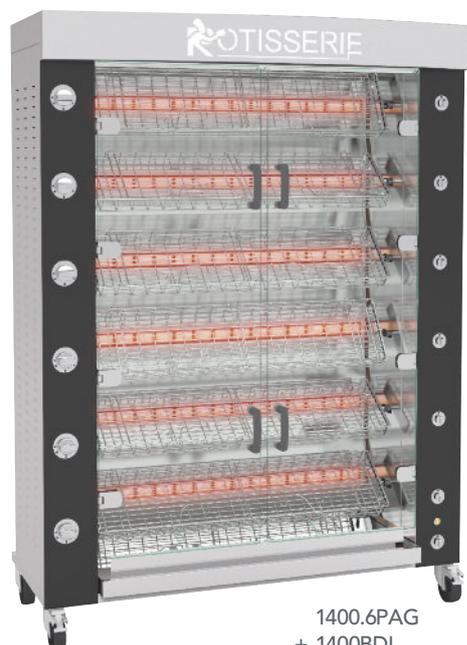
Spit stops for 20 seconds in front of the heating element.

Cooking time accelerated. Production capacity increased, exceptional cooking quality, more tender = more flavor.



1400.6PAiG
+ 1400TPS
+ 1400SR

	• Puis. modèle Elec Electric model power • Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.	
				Standard	Inox
Rôtissoires	41,8 kW tri	1575 x 575 x 1670	260 kg	1600.6PAE	1600.6PAiE
Performances "Crapaudine", cuisson mixte	39,6 / 0,83 kW mono	Capacité volailles Capacity chickens 36/42 ⁽¹⁾ - 30/36 ⁽²⁾		1600.6PAG	1600.6PAiG
alternative & continue.	34,5 kW tri	1375 x 575 x 1670	210 kg	1400.6PAE	1400.6PAiE
Performances rotisseries "Crapaudine", mixte cooking alternative & continuous.	33 / 0,53 kW mono	Capacité volailles Capacity chickens 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾		1400.6PAG	1400.6PAiG
	21,4 kW tri	1145 x 575 x 1670	150 kg	1160.6PAE	1160.6PAiE
	22,5 / 0,53 kW mono	Capacité volailles Capacity chickens 24/30 ⁽¹⁾ - 18/24 ⁽²⁾		1160.6PAG	1160.6PAiG



1400.6PAG
+ 1400BDI
+ 1400SR

(1) Capacité pour cuisson continue. Capacity chickens for continuous cooking.
(2) Capacité pour cuisson alternative. Capacity chickens for alternative cooking.

	• Pùis. modèle Elec Electric model power	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
1 Socle à roulettes freins. <i>Base on casters with brakes.</i>	-	1 575 x 520 x 130	10 kg	1600SR*
	-	1 375 x 520 x 130	8 kg	1400SR*
	-	1 145 x 520 x 130	7 kg	1160SR*
2 Piètement à roulettes freins. <i>Stainless steel on casters with brakes.</i>	-	1 375 x 520 x 600	12 kg	1400PR6
	-	1 375 x 520 x 854	13 kg	1400PR4
	-	1 145 x 520 x 600	10 kg	1160PR6
	-	1 145 x 520 x 854	11 kg	1160PR4
3 Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 575 x 554 x 490	35 kg	1600SR8*
	-	1 375 x 554 x 490	30 kg	1400SR8*
	-	1 375 x 554 x 600	40 kg	1400SR6
	-	1 375 x 554 x 854	66 kg	1400SR4
	-	1 145 x 554 x 490	25 kg	1160SR8*
	-	1 145 x 554 x 600	32 kg	1160SR6
	-	1 145 x 554 x 854	60 kg	1160SR4
4 Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 600	40 kg	1400SC6
	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 854	66 kg	1400SC4
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 600	32 kg	1160SC6
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 854	60 kg	1160SC4
5 Soubassement rehausseur sur roulettes freins. <i>Short base cabinet (to boost high) on casters with brakes.</i>	-	1 575 x 520 x 225	8 kg	1600DEBSHORT*
	-	1 375 x 520 x 225	7 kg	1400DEBSHORT*
	-	1 145 x 520 x 225	6 kg	1160DEBSHORT*
6 Toit de protection. <i>Protective roof.</i>	-	1 575 x 585 x 165	21 kg	1600TPS
	-	1 375 x 585 x 165	18 kg	1400TPS
	-	1 145 x 585 x 165	15 kg	1160TPS
7 Toit de protection standard émail : tout inox avec bandeau émaillé ⁽¹⁾ . <i>Protective roof, all stainless steel body and front enameled⁽¹⁾.</i>	-	1 575 x 585 x 165	21 kg	1600TPSE
	-	1 375 x 585 x 165	18 kg	1400TPSE
	-	1 145 x 585 x 165	15 kg	1160TPSE
8 Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox. <i>Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.</i>	0,05 kW mono	1 575 x 585 x 165	21 kg	1600BDI
	0,05 kW mono	1 375 x 585 x 165	18 kg	1400BDI
	0,05 kW mono	1 145 x 585 x 165	15 kg	1160BDI
9 Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition émail (couleur à préciser à la commande). <i>Removable protective roof with illuminated sign, coloured enamel finish (to be confirmed at time of ordering).</i>	0,05 kW mono	1 575 x 585 x 165	21 kg	1600BDE
	0,05 kW mono	1 375 x 585 x 165	18 kg	1400BDE
	0,05 kW mono	1 145 x 585 x 165	15 kg	1160BDE

Couleur émail de la façade pour rôtissoires Performances standards et crapaudines standards.
Enamel front colour for Performances rotisseries standards and crapaudines.

COUL2

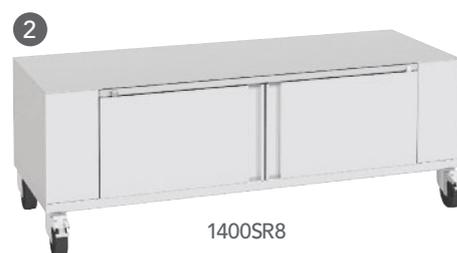
(1) Couleur à préciser à la commande - Colour to be precised when order.

* Socles à roulettes et soubassements adaptés aux rôtissoires alternatives et continus (crapaudines).

Base adapted for the alternative and continuous rotisseries (spatchcock).



1160PR4



1400SR8



1400SC4



1400DEBSHORT



1160TPS



1160TPSE



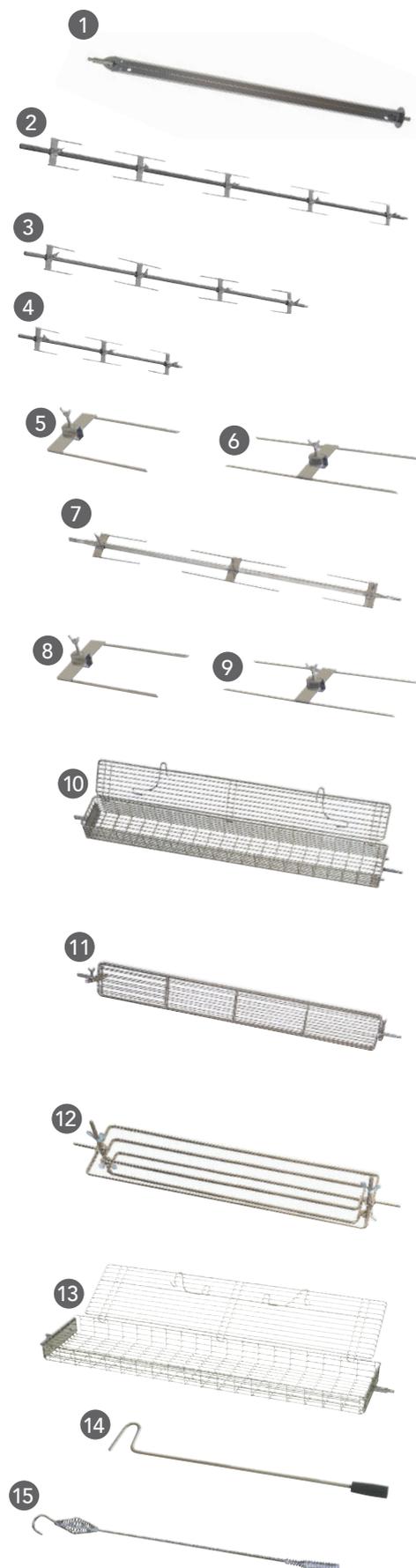
1160BDI



1160BDE
+ COUL2



	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1 Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	1 150 x 36 x 36	CUI1600
	950 x 36 x 36	CUI1400
	720 x 36 x 36	CUI1160
2 Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1 150 x 75 x 65	BP1600
3 Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1400
4 Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	720 x 75 x 65	BP1160
5 Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
6 Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
7 Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double. <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong.</i>	1 130 x 105 x 75	BS1600
	930 x 105 x 75	BS1400
	700 x 105 x 75	BS1160
8 Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
9 Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts).</i>	1 100 x 130 x 60	BRC1600
	900 x 130 x 60	BRC1400
	670 x 130 x 60	BRC1160
11 Broche rôtis. <i>Roast clamp spit.</i>	1 125 x 120 x 170	BRRO1600
	925 x 120 x 170	BRRO1400
	695 x 120 x 170	BRRO1160
12 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1 107 x 220 x 270	BA1600
	907 x 220 x 220	BA1400
	677 x 220 x 220	BA1160
13 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	1 175 x 220 x 50	BCR1600
	975 x 220 x 50	BCR1400
	745 x 220 x 50	BCR1160
14 Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC
15 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT



Performances

Système Ficelle

Vertical spit system

Accessoires

Accessories

Système Ficelle : pour une vraie solution en restauration, pour un rôtissage parfait et rapide !
Vertical Spit System : the real solution in a restaurant for fast and perfect roasting !

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1 Modèle 1600 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1600 with 5 cooking hooks.</i>	1150 x 65 x 140	FI1600
2 Modèle 1400 avec 5 crochets de cuisson. <i>Model 1400 with 5 cooking hooks.</i>	950 x 65 x 140	FI1400
3 Modèle 1160 avec 4 crochets de cuisson. <i>Model 1160 with 4 cooking hooks.</i>	720 x 65 x 140	FI1160
4 Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. <i>Carousel with 4 stainless steels skewers.</i>	200 x 200 x 140	SBT
5 Esses "crochet à viandes". <i>S-shaped meat hook.</i>	120 x 60 x 10	S
6 Brochette tourniquet inox. <i>Stainless steel kebab skewers for carousel.</i>	80 x 80 x 205	BT
7 Broche à andouillette ou à boudin. <i>Sausage spit.</i>	140 x 140 x 300	BA
8 Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. <i>Basket spit for standing rib / turbot / lobster.</i>	120 x 45 x 300	BP
9 Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. <i>Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.</i>	80 x 80 x 300	BC
10 Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rectangle basket to roast individual portion.</i>	110 x 80 x 210	PRECPI
11 Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. <i>Rounded basket to roast individual portion.</i>	115 x 115 x 210	PRONPI



Un rendement rapide dans le respect de la qualité de cuisson ! Fast performance in regards to cooking quality !

Carrosserie Inox + façade email noir, équipé de moteurs flottants, réglables, indépendants par broches. Vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Compartiments techniques protégés de la graisse de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuisanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p27 à 28). Paraboles inox démontables entre les éléments de chauffe.

Front black enamel and stainless steel body, with independent floating, adjustable motors, by spit. Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Optional interior lighting & illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p27 to 28).



1175.6SMG
+ 1175BDI
+ 1175PR6

	● Puis. modèle Élec Electric model power ▲ Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Spécial-Marché standard. <i>Standard Special-Marché rotisseries.</i>	42 kW tri	1 655 x 540 x 1 665	300 kg	1655.8SME
	52,8 / 0,84 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56		1655.8SMG
	38 kW tri	1 655 x 540 x 1 285	235 kg	1655.6SME
	39,6 / 0,8 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 36/42		1655.6SMG
	33,1 kW tri	1 425 x 540 x 1 665	225 kg	1425.8SME
	44 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48		1425.8SMG
	30 kW tri	1 425 x 540 x 1 285	170 kg	1425.6SME
	33 / 0,5 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36		1425.6SMG
	25 kW tri	1 425 x 540 x 1 105	150 kg	1425.5SME
	28 / 0,5 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30		1425.5SMG
	20 kW tri	1 425 x 540 x 930	130 kg	1425.4SME
	22 / 0,42 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24		1425.4SMG
	25,6 kW tri	1 175 x 540 x 1 665	180 kg	1175.8SME
	40 / 0,54 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40		1175.8SMG
19,5 kW tri	1 175 x 540 x 1 285	135 kg	1175.6SME	
30 / 0,44 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30		1175.6SMG	
13,4 kW tri	1 175 x 540 x 930	90 kg	1175.4SME	
20 / 0,47 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20		1175.4SMG	



1425.6SMG
+ 1425TPS
+ COUL2



1425.8SMG
+ 1425SR
+ COUL2

Carrosserie inox, équipé de moteurs flottants, réglables, indépendants par broches. Vitres de protection K.GLASS avec blocage à l'ouverture et à la fermeture. Compartiments techniques protégés de la graisse de cuisson et chaleur (haute température) par une double paroi démontable. Livrée avec broches cuissonpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p27 à 28). Paraboles inox démontables entre les éléments de chauffe.

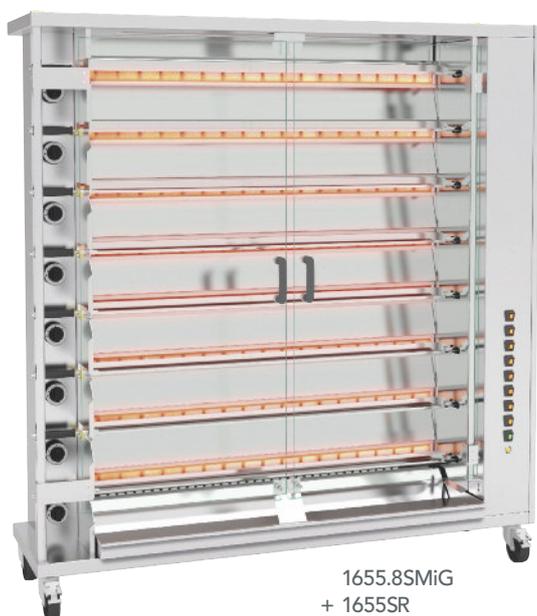
All stainless steel finish, with independent floating, adjustable motors, by spit. Equipped with glass protection K.GLASS, with blocking when opening and closing. Optional Interior lighting & illuminated roof. Technical compartments protected against infiltration of cooking fats and heat by a double removable panel. Stainless panels removable between burners / heating elements. Delivered with prongless spits (Ref. CUI ... see options and accessories p27 to 28).



1175.6SMiG
+ 1175PR6

Rôtissoires Spécial-Marché inox.
Stainless steel Special-Marché rotisseries.

<ul style="list-style-type: none"> ● Puis. modèle Elec <i>Electric model power</i> ● Puis. modèle Gaz <i>Gas model power</i> 	Dimensions hors options en mm (L X P X H) <i>Dimensions without options in mm (W X D X H)</i>	Poids Weight	Réf.
42 kW tri 52,8 / 0,84 kW mono	1 655 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/56	300 kg	1655.8SMiE 1655.8SMiG
38 kW tri 39,6 / 0,8 kW mono	1 655 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 36/42	235 kg	1655.6SMiE 1655.6SMiG
33,1 kW tri 44 / 0,54 kW mono	1 425 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 40/48	225 kg	1425.8SMiE 1425.8SMiG
30 kW tri 33 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36	170 kg	1425.6SMiE 1425.6SMiG
25 kW tri 28 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 105 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 25/30	150 kg	1425.5SMiE 1425.5SMiG
20 kW tri 22 / 0,42 kW mono	1 425 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24	130 kg	1425.4SMiE 1425.4SMiG
25,6 kW tri 40 / 0,54 kW mono	1 175 x 540 x 1 665 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	180 kg	1175.8SMiE 1175.8SMiG
19,5 kW tri 30 / 0,44 kW mono	1 175 x 540 x 1 285 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30	135 kg	1175.6SMiE 1175.6SMiG
13,4 kW tri 20 / 0,47 kW mono	1 175 x 540 x 930 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20	90 kg	1175.4SMiE 1175.4SMiG



1655.8SMiG
+ 1655SR



1425.8SMiG
+ 1425BDI
+ 1425SR

Spécial-Marché

Alternative / Crapaudine Standard - Inox

Gamme 1425 / 1175

Electrique - Gaz

Range 1425 / 1175

Electric - Gas

Carrosserie Inox ou Inox + façade email noir, équipée du système d'entraînement moteur flottant réglable en profondeur, continu et alternatif sur chaque broche. Livrée avec broches crapaudines (Réf. BCR..., voir options et accessoires p27 à 28).

- rotation «CONTINUE» traditionnelle pour la cuisson des poulets entiers rôtis,
- rotation «ALTERNATIVE» pour la cuisson des volailles ouvertes marinées grillées dites «en crapaudine».

Arrêt de la broche durant 20 secondes face à l'élément chauffant.

Temps de cuisson accéléré, capacité de cuisson augmentée, qualité de cuisson exceptionnelle, meilleur moelleux = meilleure saveur, opérateur aux risques microbiologiques = sécurité alimentaire. Entre-axe entre broches : 255 mm.

STANDARD version Stainless steel, equipped with a system of engaging ROTARY / ALTERNATIVE motor.

Delivered with "spatchcock chicken" spits (Ref. BCR..., see options and accessories p27 to 28).

- Continuing driving to cook / roast whole chicken,
- Alternative driving to cook / roast open poultry called «SPATCHCOCK CHICKEN».

Spit stops for 20 seconds in front of the heating element.

Cooking time accelerated. Production capacity increased, exceptional cooking quality, more tender = more flavor. Space between spits : 255 mm.



1175.4SMAiG
+ 1175BDI
+ 1175PR6

	● Puis. modèle Elec Electric model power ● Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.	
				Standard	Inox
Rôtissoires Spécial-Marché "Crapaudine", cuisson mixte alternative & continue. <i>Special-Marché rotisseries "Crapaudine", mixte cooking alternative & continuous.</i>	33,1 kW tri	1425 x 540 x 1665	210 kg	1425.6SMAE	1425.6SMAiE
	33 / 0,52 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 30/36 ⁽¹⁾ - 24/30 ⁽²⁾		1425.6SMAG	1425.6SMAiG
	28,4 kW tri	1425 x 540 x 1285	170 kg	1425.4SMAE	1425.4SMAiE
	22 / 0,44 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 20/24 ⁽¹⁾ - 16/20 ⁽²⁾		1425.4SMAG	1425.4SMAiG
	21,6 kW tri	1175 x 540 x 1665	170 kg	1175.6SMAE	1175.6SMAiE
	22,5 / 0,52 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/30 ⁽¹⁾ - 18/24 ⁽²⁾		1175.6SMAG	1175.6SMAiG
	18,5 kW tri	1175 x 540 x 1285	125 kg	1175.4SMAE	1175.4SMAiE
	15 / 0,44 kW mono	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 16/20 ⁽¹⁾ - 12/16 ⁽²⁾		1175.4SMAG	1175.4SMAiG

ROTATIONS



Continue



Alternative



1425.6SMAG
+ 1425SR

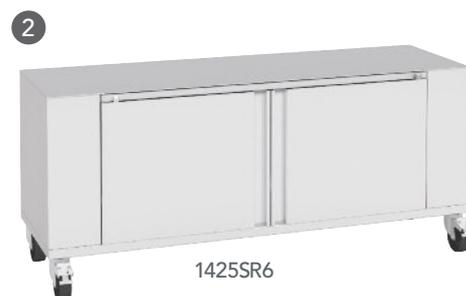
(1) Capacité pour cuisson continue. *Capacity chickens for continuous cooking.*

(2) Capacité pour cuisson alternative. *Capacity chickens for alternative cooking.*

	• Pùis. modèle Elec Electric model power	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
1 Socle à roulettes freins. <i>Base on casters with brakes.</i>	-	1 655 x 670 x 150	12 kg	1655SR
	-	1 425 x 670 x 150	12 kg	1425SR*
	-	1 175 x 550 x 150	7 kg	1175SR*
1 Piètemet à roulettes freins. <i>Stainless steel on casters with brakes.</i>	-	1 655 x 450 x 610	13 kg	1655PR6
	-	1 425 x 450 x 610	12 kg	1425PR6*
	-	1 425 x 450 x 844	13 kg	1425PR4
	-	1 175 x 450 x 610	11 kg	1175PR6*
2 Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	-	1 655 x 450 x 610	50 kg	1655SR6
	-	1 425 x 450 x 610	43 kg	1425SR6*
	-	1 425 x 450 x 844	56 kg	1425SR4
	-	1 175 x 450 x 610	35 kg	1175SR6*
3 Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. <i>Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.</i>	2,1 kW mono	1 655 x 450 x 600	50 kg	1655SC6
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 600	43 kg	1425SC6*
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 790	56 kg	1425SC4
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 600	35 kg	1175SC6*
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 790	46 kg	1175SC4
4 Toit de protection. <i>Protective roof.</i>	-	1 655 x 600 x 165	21 kg	1655TPS
	-	1 425 x 600 x 165	18 kg	1425TPS
	-	1 175 x 600 x 165	15 kg	1175TPS
5 Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox. <i>Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.</i>	0,05 kW mono	1 655 x 600 x 165	21	1655BDI
	0,05 kW mono	1 425 x 600 x 165	18	1425BDI
	0,05 kW mono	1 175 x 600 x 165	15	1175BDI
Supplément éclairage. <i>Lighting extra.</i>	0,24 kW mono			ECLAIR
Pour 24 volts, suppléments sur le prix de la rôtisserie. <i>24 volts, extra on rotisserie price.</i>	-			24V
6 Remorque "Spécial Rôtisseur". <i>Trailer "Special Rôtisseur".</i>	-			nous consulter <i>please consult us</i>



1425PR6



1425SR6



1425SC6



1175TPS



1175BDI



Couleur émail de la façade pour rôtisseries Spécial-Marché standards et crapaudines standards.

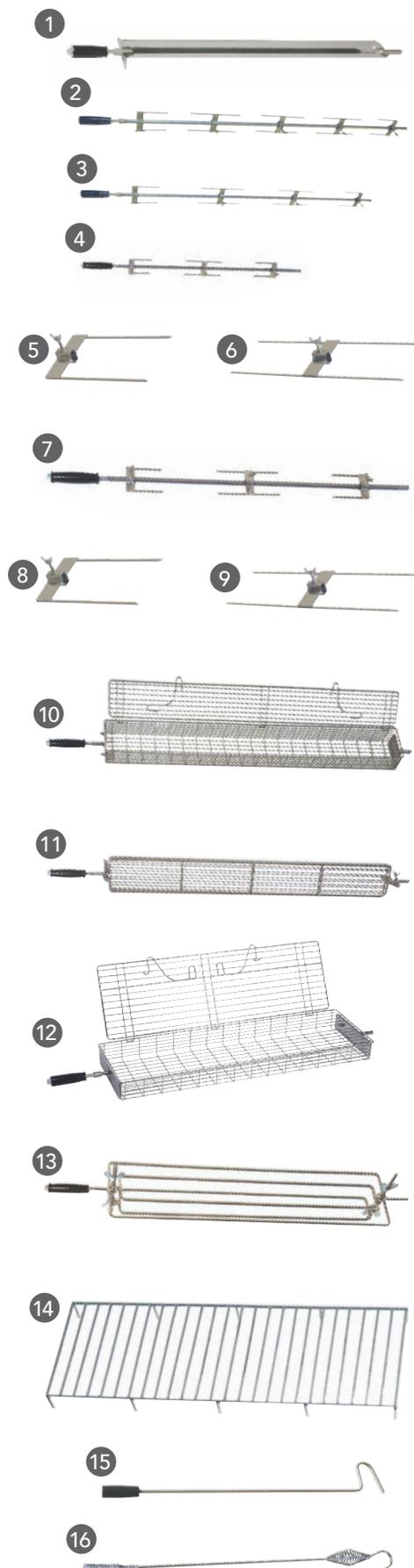
Enamel front colour for Spécial-Marché rotisseries standards and crapaudines.

COUL2



* Piètements adaptés aux rôtisseries alternatives et continues (crapaudines). *Base adapted for the alternative and continuous rotisseries (spatchcock).*

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf.
1 Broche CUISSANPICS anti-coupure. <i>Anti-cutting prongless spit.</i>	1 185 x 36 x 36	CUI1655
	950 x 36 x 36	CUI1425
	720 x 36 x 36	CUI1175
2 Broche volailles + 2 pics simples + 3 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.</i>	1 185 x 75 x 65	BP1655
3 Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.</i>	950 x 75 x 65	BP1425
4 Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. <i>Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.</i>	710 x 75 x 65	BP1175
5 Pic simple de broche volailles. <i>Single prong for poultry spit.</i>	75 x 75 x 20	PICS
6 Pic double de broche volailles. <i>Double prong for poultry spit.</i>	(2x74) x 75 x 20	PICD
7 Broche sabre pour jambon / dinde ; équipée de 2 pics simples + 1 double. <i>Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong.</i>	1 185 x 105 x 75	BS1655
	950 x 105 x 75	BS1425
	710 x 105 x 75	BS1175
8 Pic simple de broche sabre. <i>Single prong for poultry spit.</i>	145 x 106 x 28	PICSABRE
9 Pic double de broche sabre. <i>Double prong for poultry spit.</i>	160 x 106 x 28	PICSABRED
10 Broche panier (cuisses, saucisses, petites pièces). <i>Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts).</i>	1 200 x 130 x 60	BRC1655
	900 x 130 x 60	BRC1425
	700 x 130 x 60	BRC1175
11 Broche rôtis. <i>Roast clamp spit.</i>	1 125 x 120 x 170	BRRO1655
	925 x 120 x 170	BRRO1425
	700 x 120 x 170	BRRO1175
12 Broche "CRAPAUDINE". <i>"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.</i>	975 x 220 x 50	BCR1425
	725 x 220 x 50	BCR1175
13 Broche agneau / cochon de lait. <i>Lamb / suckling-pig spit.</i>	1 107 x 220 x 270	BA1655
	907 x 220 x 220	BA1425
14 Grille surélevée pour le stockage des viandes dans bac à jus. <i>Raised rack for meat storage over drip pan.</i>	1 125 x 425 x 55	GSV1655
	925 x 425 x 55	GSV1425
	725 x 425 x 55	GSV1175
15 Décrocheur de broches. <i>Spit mover.</i>	390 x 60 x 20	DEC
16 Allume-torche. <i>Gas lighter.</i>	650 x 60 x 40	AT



Brasilia (Crapaudine)

Inox

Gaz

Gas

Poulets grillés marinés

- 27 poulets marinés en 30 minutes.
- Une consommation de gaz réduite 9 Broches = 15 kW (gaz).
- Encombrement réduit grâce à une optimisation des dimensions (peu de profondeur : 535 mm).
- Retour sur investissement rapide avec une marge de 4 Euros/volailles sur une saison de 120 jours.
- Rentabilisez votre achat dès la première année à partir de 9 volailles/jour.

Avantages

- Appareil entièrement inox.
- Eclairage intérieur.
- Double visibilité et accessibilité.
- Vitres en verre Sécurité.
- Bac à jus intégré.
- Radiants gaz démontables (fabrication ROTISOL).

Marinated grilled chicken

- 27 chicken marinated in 30 minutes.
- Reduced gas consumption 9 Spits = 15 kW (gas).
- Compact design with optimized dimensions (shallow depth: 535 mm).
- Quick return on investment with a margin of 4 Euros/poultry over operating time of 120 days.
- Profit from your purchase within the first year from as little as 9 birds / day

Pluses

- Full stainless steel unit.
- Interior lighting.
- Double visibility and accessibility.
- Tinted safety glass.
- Integrated juice tray.
- Removable Radiant burners gas (manufactured by ROTISOL).



	• Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
La Brasilia (crapaudine). The Brasilia (spatchcock).	15 / 0,3 kW mono	1 110 x 535 x 1755 Capacité volailles Capacity chickens 27	145 kg	BRASILIA



Star-Clean

Aide au nettoyage

to assist cleaning

Electrique

Electric



Kotisol



Ecran électronique affichage et programmation des paramètres de cuisson.

- Préchauffage automatique à la mise en service.
- 6 programmes de cuisson.
- 1 programme vapeur pour aide au nettoyage, prévoir une alimentation en eau adoucie.

Digital Display with programming of cooking parameters (time and temperature).

- Pre heat program.
- 6 cooking program.
- A steam program to facilitate cleaning. Make sure you have a connection to softened water.

Vitrage bombé sérigraphié (option, voir p34).
Screen printed convex glass (option, see p34).

Joint de porte en silicone démontable.
Removable silicon joint.

Balancelles et support démontables.
Removable support and baskets in order to facilitate cleaning.

1 éclairage protégé par verre vitrocéramique.
1 lighting protected by a ceramic glass.

Vanne de vidange du bac de réception des jus.
Drainage tap for juice tray.

Meuble support avec 2 portes ref : SC8.72MS (option, voir p35).
Supporting cupboard with 2 doors ref : SC8.72MS (option, see on p35).

Bac à graisse + socle à roulettes (option, voir p34).
Grease tray + base on casters (option, see p34).

Douche haute pression pour nettoyage (option, voir p34) (prévoir une alimentation en eau douce).

High pressure cleaning shower (option, see p34).
Make sure you have a connection to softened water.



mode vapeur
steam mode



Nouvelle génération pour des économies d'énergie et cycle de lavage ! New generation rotisserie with energy savings and cleaning cycle !

- Rôtissoire tout inox à air pulsé avec axe central support balancelles démontable.
- Aide au nettoyage avec cycle programmé d'injection de vapeur dans la chambre de cuisson.
- Eclairage protégé par un verre vitrocéramique.
- Vitrage K.GLASS monté sur un joint d'étanchéité de porte, en silicone, démontable (protection à la chaleur / faible consommation).
- Entièrement calorifugée avec de la laine de roche.
- Bac de réception des jus intégré et incliné pour une meilleure évacuation par vanne de vidange.
- Refroidissement automatique des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson.
- Livrée avec balancelles à volailles (réf : BALSC..., voir options et accessoires p34 à 36).
- *All stainless steel rotisserie, Interior with central axis, removable support and baskets in order to facilitate cleaning.*
- *Cleaning assistance with programmed cycle of steam injection into the cooking chamber.*
- *Lighting protected by a ceramic glass.*
- *K-Glass door (anti-burns and energy safe) on removable silicon joint.*
- *Entirely insulated. Energy saving.*
- *Integrated grease tray, inclined for an ease to evacuate via drainage trap.*
- *Automatic cooling of the heated turbine at the end of cooking cycle.*
- *Delivered with chickens baskets (Ref. BALSC..., see options and accessories p34 to 36).*



SC5.520
+ GLBS5520



SC8.520
+ GLBS8520

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Star-Clean (1 face vitrée, fond inox). <i>Baskets rotisseries Star-Clean (1 glass door, stainless steel back).</i>	8 kW tri	1 100 x 850 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	175 kg	SC8.720
	4,6 kW tri	892 x 850 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/32	150 kg	SC8.520
	4,6 kW tri	892 x 770 x 762 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15/20	125 kg	SC5.520
Rôtissoires à balancelles Star-Clean panoramique (3 faces vitrées). <i>Baskets rotisseries Star-Clean panoramic (3 sides glass doors).</i>	8,1 kW tri	1 100 x 900 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	190 kg	SCP8.720
	5,8 kW tri	910 x 900 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/32	165 kg	SCP8.520

ATTENTION !

Ne jamais installer les fours Star-Clean côté commande électronique près d'une source de chaleur (plaque à snacker, friteuse, etc...) afin d'éviter tout dysfonctionnement.

Never install the oven with the electronic control panel close to a heat source (hot pale, deep fat fryer, etc...) in order to avoid any malfunction of the electronics.



SCP8.720
+ FBP720BDE



SCP8.720
+ GLBS8720
+ GL58678

Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

- Rôtissoire à air pulsé tout inox avec axe central support balancelles démontable.
- Revêtement intérieur inox démontable pour faciliter le nettoyage.
- Ecran électronique : affichage et programmation des paramètres de cuisson : temps et température.
- 6 programmes de cuisson, alarme de fin de cuisson puis maintien en température 63°C.
- 2 portes vitrées traversantes K.GLASS (protection à la chaleur et faible consommation) montées sur joints démontables en silicone.
- Entièrement calorifugée (économie d'énergie).
- 2 éclairages protégés par un verre vitrocéramique.
- Bac de réception des jus amovible avec robinet de vidange.
- Refroidissement automatique des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson.
- Bandeau supérieur d'habillage noir (version standard).
- Livrée avec balancelles à volailles (Réf. BALD..., voir options et accessoires p34 à 36).
- *All stainless steel rotisserie, Interior with central axis, removable support and baskets in order to facilitate cleaning.*
- *Removable stainless steel inside for easy cleaning.*
- *Digital Display: display and programming of cooking parameters: time and temperature.*
- *6 cooking programs, alarm at end of cooking then temperature maintaining at 63°C.*
- *Front and rear opening glass doors (anti-burns K.Glass) fitted on removable silicon joint.*
- *Entirely insulated. Energy saving.*
- *2 lighting protected by a ceramic glass.*
- *Removable juice tray with drainage tap.*
- *Automatic cooling of the heated turbine at the end of cooking cycle.*
- *Black decorative "Rotisserie" band (standard version).*
- *Delivered with chickens baskets (Ref. BALD..., see options and accessories p34 à 36).*



FBP.16.720
+ FBP.16.72P



FBP8.720
+ GLBS8720
+ FBP8.72PR

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Roti-Roaster. <i>Baskets rotisseries Roti-Roaster.</i>	16,8 kW tri	1091 x 850 x 1820 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 64/80	361 kg	FBP.16.720
	12,8 kW tri	891 x 850 x 1820 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/64	313 kg	FBP.16.520
	8,4 kW tri	1091 x 850 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	169 kg	FBP8.720
	6,4 kW tri	891 x 850 x 900 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/32	148 kg	FBP8.520
	4,9 kW tri	891 x 780 x 760 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15/20	125 kg	FBP5.520
	3,85 kW mono	691 x 780 x 760 Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 5/10	105 kg	FBP5.320



Ecran électronique
Digital display



FBP5.520
+ FBP520BDE
+ FBP.PIED
+ COUL2



FBP5.520
+ GLBS5520
+ FBP.PIED

Roti-Roaster

à commandes électroniques

with electronic controls

Electrique

Electric

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)		Poids Weight	Réf.
Rôtissoires à balancelles Roti-Roaster panoramique (3 faces vitrées). <i>Baskets rotisseries Roti-Roaster panoramic (3 sides glass doors).</i>	16,8 kW tri	1 100 x 900 x 1 820	388 kg	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 64/80	FBPP16.720
	12,8 kW tri	910 x 900 x 1 820	345 kg	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 48/64	FBPP16.520
	8,4 kW tri	1 100 x 900 x 895	186 kg	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 32/40	FBPP8.720
	6,4 kW tri	910 x 900 x 900	165 kg	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 24/32	FBPP8.520
	4,8 kW tri	910 x 840 x 760	140 kg	Capacité volailles <i>Capacity chickens</i> 15/20	FBPP5.520



FBPP8.520
+ 2xGLBS8520
+ GL58678
+ FBP8.52PR



FBPP8.520
+ 2xGLBS8520
+ GL58678
+ FBP8.72S
+ COUL3



Demontabilité de tous les
accessoires de cuisson
pour un entretien aisé.
*Disassembly of all cooking
accessories for easy
maintenance.*

	• Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Star-Clean	Réf. Roti-Roaster
<p>Capteur de graisse pour utilisation intérieure, équipé d'une double filtration démontable à chocs et à charbons actifs. Branchement préconisé sur un conduit existant de Ø 150 mm.</p> <p><i>Grease sensor to be used inside, equipped with a removable activated charcoal double filtration. Possible connection to an existing flue diameter 150 mm.</i></p>	0,06 kW	1086 x 870 x 300	CAP8.720	CAP8.720
		886 x 870 x 300	CAP8.520	CAP8.520
		886 x 800 x 300	CAP5.520	CAP5.520
		686 x 800 x 300	CAP5.320	CAP5.320
<p>Installation de verre sécurit bombé sérigraphié en double vitrage (rôtissoire, soubassement chauffant). Pour une face, prix unitaire.</p> <p>Uniquement Roti-Roaster : à la commande, merci de préciser la face à équiper en glace bombée (coté service ou coté client).</p> <p><i>Securit convex glass in double glazing (rotisserie, heated base cabinet). For one side, Unit price.</i></p> <p>Roti-Roaster only : when ordering, please state which side is to be equipped with convex glass (service side or customer side).</p>	-	920 x 50 x 900	GLBS8720	
	-	720 x 50 x 900	GLBS8520	
	-	720 x 50 x 760	GLBS5520	
	-	520 x 43 x 760	GLBS5320	
<p>Vitre latérale extérieure sérigraphiée pour double vitrage.</p> <p><i>Side glass door.</i></p>	-		GL58678	x
<p>Douchette haute pression pour nettoyage.</p> <p><i>Cleaning shower.</i></p>	-		DOUCH	x
<p>Adoucisseur d'eau.</p> <p><i>Water softener.</i></p>	-		BRITA.2	x
<p>Mégaclean Fours (2 x 5 l) + 1 paire de gants en caoutchouc</p> <p><i>Total cleaner (2 x 5 l) + 1 pair of rubber gloves</i></p>	-		MCF	
<p>Mégaclean Fours (12 x 0,95 l) + 1 paire de gants en caoutchouc</p> <p><i>Total cleaner (12 x 0,95 l) + 1 pair of rubber gloves</i></p>	-		MCF95	
<p>Sac plastique (récupération graisses) vendu par 100.</p> <p><i>Plastic bag (recuperation grease) sold by 100's.</i></p>	-		SAC	x
<p>Bac à graisse + socle à roulettes.</p> <p><i>Grease tray + base on casters.</i></p>	-	Ø : 310 H : 470 Vol : 30 litres <i>liters</i>	BG	x



Double vitrage bombé anti-brûlure
Double convex glazing anti-burns



	Puis. modèle Elec Electric model power	Dimensions en mm (L X P X H) Dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Star-Clean	Réf. Roti-Roaster
Soubassement chauffant pour fours rôtissoires. Régulation électronique, chaleur brassée, vitrage K.Glass monté sur joint, tablette amovible de dépose. <i>Heated base cabinet for rotisserie ovens, electronic regulation, circulated heat, K.Glass climbed on joins, pull out working table.</i>	1,055 kW	1068 x 790 x 1050	x	FBP8.72SC
		868 x 790 x 1050	x	FBP8.52SC
		868 x 700 x 915	x	FBP5.52SC
		668 x 700 x 915	x	FBP5.32SC
Meuble support avec 2 portes (logement adoucisseur et bac à graisse). <i>Supporting cupboard with 2 doors (storage of Rotoclean and grease tray).</i>	-	1055 x 685 x 910	SC8.72MS	x
		855 x 685 x 910	SC8.52MS	x
		855 x 615 x 910	SC5.52MS	x
Meuble support avec une étagère, à roulettes freins. <i>Cast solid supporting cupboard with 1 shelf on casters with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 855	x	FBP8.72S
		870 x 700 x 855	x	FBP8.52S
		870 x 630 x 855	x	FBP5.52S
		670 x 630 x 855	x	FBP5.32S
4 Pieds Réglables fixés sur platine de renfort pour l'installation de la rôtissoire sur meuble neutre. <i>4 adjustable feet fixed on a reinforced plate for the installation of the rotisserie on neutral display.</i>	-	650 x 60 x 40	x	FBP.PIED*
Piètement à roulettes freins. <i>Stainless steel on casters with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 855	SC8.72PR	FBP8.72PR
		870 x 700 x 855	SC8.52PR	FBP8.52PR
		870 x 630 x 855	SC5.52PR	FBP5.52PR
		670 x 630 x 855	x	FBP5.32PR
Socle à roulettes freins. <i>Stand on casters with brakes.</i>	-	1070 x 700 x 150	x	FBP16.72P
		870 x 700 x 150	x	FBP16.52P
Bandeau avec enseigne lumineuse, finition couleur epoxy. <i>Band with illuminated sign, epoxy paint finish.</i>	-			FBP720BDE
				FBP520BDE
				FBP320BDE
Couleur émaillé de la façade pour rôtissoire Star-Clean ou Roti-Roaster. <i>Enamel front colour for Star-Clean or Roti-Roaster rotisseries.</i>			COUL2	
Couleur epoxy pour soubassement. <i>Epoxy colour for base cabinets.</i>			COUL3	



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

* Pour la Star-Clean, une adaptation du meuble existant doit être étudié afin de prévoir l'installation du bac de récupération des graisses de cuisson et une arrivée en eau adoucie. *For the Star-Clean, an adaptation of existing cabinet needs to be done to provide a space for drainage tap and connection of softened water.*

	Dimensions utiles en mm (L X P X H) Usable dimensions in mm (W X D X H)	Réf. Star-Clean	Réf. Roti-Roaster
1 Balancelle à volailles. <i>Chicken baskets.</i>	720 x 140 x 120	BALSC720	x
	520 x 140 x 120	BALSC520	x
2 Balancelle standard pour volailles. <i>Chicken baskets standard.</i>	720 x 140 x 120	x	BALD720
	520 x 140 x 120	x	BALD520
	340 x 140 x 120	x	BALD320
3 Balancelles à petites pièces. <i>Small cuts baskets.</i>	720 x 140 x 120	x	BAP720
	520 x 140 x 120	x	BAP520
	340 x 140 x 120	x	BAP320
4 Balancelles à poulets grillés (en crapaudine). Utilisable uniquement pour les modèles réf : FBP8.720 et réf : FBP8.520. <i>« SPATCHCOCK CHICKEN » baskets.</i> Usable only for the following models ref : FBP8.720 and ref : FBP8.520.	720 x 160 x 90	x	BCRA720
	520 x 160 x 90	x	BCRA520
5 Broche à grosses pièces. <i>Big pieces of meat spit.</i>	720 x 300 x 300	BAB720	
	520 x 300 x 300	BAB520	
	340 x 200 x 200	x	BAB320
6 Plateau de dessus. <i>Stainless steel rack top.</i>	710 x 140 x 20	PDSC720	PD720
	510 x 140 x 20	PDSC520	PD520
	310 x 140 x 20	x	PD320
7 Broche à volailles. <i>Chicken spit.</i>	720 x 160 x 150	x	BV720
	520 x 160 x 150	x	BV520
	320 x 160 x 150	x	BV320
8 Toit de protection.* <i>Protective roof.*</i>	1 086 x 870 x 300	TP8720	
	886 x 870 x 300	TP8520	
	886 x 800 x 300	x	TP5520
	686 x 800 x 300	x	TP5320



x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

* Nous recommandons l'installation d'un toit de protection :

1/ utilisation extérieure protection contre les intempéries ; 2/ utilisation intérieure, sous une hotte, afin d'éviter les retombées de coulées de graisse provenant de la gaine d'extraction dans les parties techniques supérieures ventilées par des ouïes d'aération.

* We recommend the installation of a protective roof:

1/ for outdoor use protection against the elements ; 2/ for inside use, under an extraction hood, to avoid grease dripping from extraction back onto the unit.

Concept pour un gain de place, d'énergie et de nettoyage ! Concept to save space, energy and cleaning !

Optimisation de l'espace de vente par un meuble ouvert libre service, 2 niveaux de présentation en granit ou inox chauffant inclinés à 5°, avec affichage digital et contrôle électronique de la température, monté sur pieds réglables ou roulettes freins.

Surmonté d'une rôtissoire programmable à air pulsé Star-Clean (voir p30 à 31) ou Roti-Roaster (voir p32 à 33), équipée de balancelles ou de broches à volailles, programmation électronique du temps et de la température avec affichage digital et alarme en fin de cuisson puis maintien en température à 63°C, avec un programme de pré-cuisson, six programmes de cuisson et un programme de lavage (Concept Star-Clean), équipée d'une glace bombée sérigraphiée en verre sécurit et double vitrage coté service.

Lors de la commande, veuillez préciser le positionnement de la commande : coté service ou coté client.

Optimisation of a space with a self-service display, 2 presentation levels in heated granite or stainless steel inclined at 5°, with digital display and electronic temperature control, mounted on adjustable feet or casters with brakes. Topped by a programmable roaster convection Star-Clean (see p30 to 31) or Roti-Roaster (see p32 to 33), with baskets or chicken spits, electronic programming time and temperature with digital display and alarm after cooking cycle and then maintaining the temperature at 63 °C with a program of pre-cooking, six cooking programs and a washing program (Star-Clean Concept), with securit convex glass and double glazing on service side.

When ordering, please specify the position of the command : service side or customer side.



Concept Roti-Roaster
inox chauffant



Concept Star-Clean
granit chauffant

	● Puis. modèle Elec Electric model power		Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Ref. Concept	Ref. Concept
	C-SC	C-RR			Star-Clean	Roti-Roaster
Meuble mobile de cuisson et de maintien en température. <i>Mobile cooking and temperature holding cabinet.</i>	12,6 kW	13,4 kW	1091 x 1100 x 1870	330 kg	(granit chauffant) (heated granite) 8.720G2LS	(granit chauffant) (heated granite) 8.720GF2LS
	9,6 kW	10 kW	Capacité volailles Capacity chickens 32/40 ⁽¹⁾ - 25 ⁽²⁾	290 kg	(inox chauffant) (heated stainless steel) 8.720i2LS	(inox chauffant) (heated stainless steel) 8.720iF2LS
	8,2 kW	10,1 kW	891 x 1100 x 1870	275 kg	(granit chauffant) (heated granite) 8.520G2LS	(granit chauffant) (heated granite) 8.520GF2LS
	5,7 kW	7,6 kW	Capacité volailles Capacity chickens 24/32 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	252 kg	(inox chauffant) (heated stainless steel) 8.520i2LS	(inox chauffant) (heated stainless steel) 8.520iF2LS
	8,2 kW	8,6 kW	891 x 1030 x 1870	240 kg	(granit chauffant) (heated granite) 5.520G2LS	(granit chauffant) (heated granite) 5.520GF2LS
	5,7 kW	6,1 kW	Capacité volailles Capacity chickens 15/20 ⁽¹⁾ - 20 ⁽²⁾	220 kg	(inox chauffant) (heated stainless steel) 5.520i2LS	(inox chauffant) (heated stainless steel) 5.520iF2LS
	-	6,5 kW	691 x 1040 x 1870	205 kg	x	(granit chauffant) (heated granite) 5.320GF2LS
	-	5 kW	Capacité volailles Capacity chickens 5/10 ⁽¹⁾ - 15 ⁽²⁾	185 kg	x	(inox chauffant) (heated stainless steel) 5.320iF2LS



C-SC : Concept Star-Clean ; C-RR : Concept Roti-Roaster

x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - not applicable, this item is not available for this range.

(1) Capacité volailles de la rôtissoire. Capacity chickens for rotisserie

(2) Capacité volailles en coques du meuble ouvert, dépendant de la taille des coques. Capacity chickens containers for self-service display, depend on the size of the container.

Concepts Combiné Star-Clean

Aide au nettoyage

Star-Clean combine

Electrique

Electric

Optimisation de l'espace vente par un ensemble composé d'un four multifonction 4 niveaux ou 8 balancelles à volailles (capacité 15 à 20 volailles selon grosseur) surmonté d'une rôtissoire Star-Clean (capacité 24 à 32 volailles selon grosseur).

Caractéristiques communes au four et à la rôtissoire :

- Appareils tout inox à air pulsé avec axe central support balancelles.
- Eclairage protégé par un verre céramique.
- Affichage digital et contrôle électronique de la température et des paramètres de cuisson.
- 1 programme de préchauffage automatique dès la mise en service et 6 programmes de cuisson ; alarme en fin de cuisson et maintien en température à 63°C.
- 1 programme vapeur pour aide au nettoyage, prévoir une alimentation en eau adoucie.
- Refroidissements automatiques des turbines de chauffe après arrêt de la cuisson (seulement Star-Clean).
- Bac de réception des jus intégré et incliné pour une meilleur évacuation par vanne de vidange.
- Vitrage K-Glass monté sur un joint d'étanchéité de porte en silicone (protection à la chaleur / faible consommation).
- Glaces bombées sérigraphiées en verre Sécurité.
- Monté sur roulettes freins.

Livré avec :

- 4 grilles 600x400 et 5 balancelles avec support pour le four multifonction.
- 8 balancelles à volailles pour la rôtissoire.

Optimisation of space with a unit composed of a multifunctional oven with 4 levels or 8 chicken baskets (capacity 15 to 20 poultries depending on size), topped by a Star-Clean rotisserie (capacity 24 to 32 poultries depending on size).*

Features of the oven and rotisserie:

- All stainless steel rotisserie, interior with removable central axis support and baskets in order to facilitate cleaning.*
- Lighting protected by ceramic glass.*
- Digital display of electronic control and programming of cooking parameters : time and temperature.*
- One Automatic preheating program when switch on and 6 preinstalled cooking programs ; alarm at end of cooking cycle and temperature maintained at 63°C.*
- One steam program to facilitate cleaning. Make sure you have a connection to softened water.*
- Automatic cooling of the heated turbine at the end of the cooking cycle (Star-Clean only).*
- Integrated grease tray, inclined for an ease to evacuate via drainage tap.*
- K-Glass door (anti-burns and energy safe) on removable silicon joint.*
- Security serigraph convex glasses.*
- Base on casters with brakes.*

Delivered with :

- 4 cooking grills 600x400 and 5 chicken baskets with central axis for the oven.*
- 8 chicken baskets for the rotisserie.*



CSCF13.520
+ DOUCH

	● Puis. modèle Élec Electric model power	L W	X D	X H	Poids Weight	Réf.
Combiné Star-Clean. Star-Clean combine.	9 kW tri	917	x 895	x 2015	300 kg	CSCF13.520

Options - Options

	Réf.
1 Bac à graisse + socle à roulettes. Grease tray + base on casters.	BG
2 Adoucisseur d'eau. Water softener.	BRITA.2
3 Douchette haute pression pour nettoyage. Cleaning shower.	DOUCH



Rôtissoires à doubles broches fixes (Gaz) doubles rangées.

- Double broche de pré-cuisson.
- Espace de cuisson réduit.
- Gain économique important.
- Consommation de gaz réduite.

Avantages

- Pré-cuisson de la deuxième rangée de broches (côté vitrages).
- Moteurs indépendants par broches.
- Vitres de protection en verre Sécurité avec système de blocage à l'ouverture.
- Bac à jus avec vidange débordant canalisant les éclaboussures de graisses.
- Paraboles démontables en inox facilitant l'entretien entre les radiants.
- Option : moteurs 24 volts.

Les capacités données ne sont qu'indicatives et varient en fonction de la taille et du poids des volailles.

Rotisserie with fixed double spits (Gas) double rows.

- Double spit for pre-cooking.
- Reduced cooking space.
- Significant economic gains.
- Reduced gas consumption.

Avantages

- Pre-cooking for the second row of spits (glass side).
 - Independent motors per spit.
 - Security glass door Windows with blocking system at opening or closure.
 - Grease tray with glass overflow for channeling splashes of grease.
 - Removable stainless steel panels for easy cleaning between the burners.
 - Option : 24V motors.
- The capacity is only indicative and may vary depending on the size and weight of the poultry.



1400.8SMGx2
+ 14PR8x2



	• Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Rôtissoires Doubles Broches. Rotisserie with fixed double spits.	44 / 0,78 kW mono	1 350 x 650 x 1 760 Capacité volailles Capacity chickens 80/96	240 kg	1400.8SMGx2
	30 / 0,63 kW mono	1 100 x 650 x 1 760 Capacité volailles Capacity chickens 64/80	200 kg	1100.8SMGx2
	22,5 / 0,51 kW mono	1 100 x 650 x 1 400 Capacité volailles Capacity chickens 48/60	150 kg	1100.6SMGx2
	15 / 0,39 kW mono	1 100 x 650 x 1 020 Capacité volailles Capacity chickens 32/40	100 kg	1100.4SMGx2

Accessoires - Accessories

Piètement à roulettes freins. Stainless steel on casters with brakes.	-	1 350 x 650 x 180	12 kg	14PR8x2
	-	1 100 x 650 x 180	7 kg	11PR8x2
	-	1 100 x 650 x 600	11 kg	11PR6x2
	-	1 100 x 650 x 790	12 kg	11PR4x2



1100.4SMGx2
+ 11PR4x2

Barbecue* inox et émail noir pour grosses pièces et volailles,

- cuisson horizontale,
- 2 brûleurs à rampe gaz inox (fabrication brevetée Rotisol),
- vitres Securit,
- bac de récupération des sauces amovible pouvant être posé sur le dessus de l'appareil,
- rotation de la broche par moteur électrique (prévoir une alimentation) 2 t/min,
- rotation manuelle traditionnelle possible grâce à une manivelle (inclus).
- Livré avec une broche grosse pièce ou système balancelle.

Stainless steel and black enamel barbecue for large pieces of meat and poultry,*

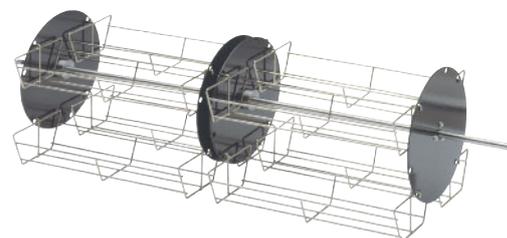
- *horizontal cooking,*
- *2 stainless steel gas burners (manufacture patented by Rotisol),*
- *Securit glass,*
- *drip tray that can be placed on the top of the unit,*
- *rotation of the spit with an electric motor, foresee a connection, 2 rpm,*
- *manual rotation is possible thanks to a hand crank (included).*
- *Delivered with spit for large pieces or a set of baskets.*



	• Puis. modèle Gaz Gas model power	Dimensions hors options en mm (L X P X H) Dimensions without options in mm (W X D X H)	Poids Weight	Réf.
Super BBQ*.	33 / 0,1 kW mono	1870 x 800 x 920 Capacité Capacity 24 volailles chickens 1 agneau lamb	155 kg	SB8

Accessoires - Accessories

Ensemble de 8 balancelles. <i>Set of 8 baskets.</i>				SB.BAL
Broche grosse pièce. <i>Spit for big piece.</i>				SB.GP



La capacité donnée n'est qu'indicative et est susceptible de varier en fonction de la taille et du poids des volailles.
The capacity mentioned is indicative and will vary depending on the size and weight of the poultry.

* Appareil conçu pour une utilisation en plein air
** For use in exterior only.*

- Optimisation de l'espace vente (encombrement réduit)
- Rapidité de cuisson
- Homogénéité de la cuisson
- Consommation réduite
- *Selling-space optimized (small size oven)*
- *Speed of cooking*
- *Homogeneity of the cooking*
- *Reduced consumption*

Version Standard :

Four carrosserie inox, vitrage K-Glass, éclairage interne protégé par verre vitrocéramique, cuisson par air pulsé ; idéal pour les commerces à surface réduite ; nombreuses possibilités de cuisson grâce à ses accessoires adaptables (réf FIPIZ, réf FIPDT, réf FIBRO, à préciser à la commande, voir p45). Livré avec un système de cuisson à 6 plateaux Ø = 300mm (ref. FIPIZ).

Standard Version :

*Oven stainless steel finish, equipped with K-Glass doors, interior lighting protected by a ceramic glass, cooking by convection system ; ideal for store with reduced surface ; many cooking possibilities thanks to the large range of accessories (ref FIPIZ, ref FIPDT, ref FIBRO, to be precised when ordering, see p45 for details).
Delivered with ref. FIPIZ : 6 rotating plates - Ø = 300 mm.*

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

	Puis. modèle • Elec - • Gaz Model power • Elec - • Gas	L W	X x	P D	X x	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Four compact. <i>Compact oven.</i>	7,1 kW tri	550	x	690	x	900	70 kg	550FCLE	550FCE
	10 / 0,12 kW mono	550	x	690	x	970	70 kg	550FCLG	550FCG



550FCG
+ FIPIZ



550FCLG
+ FIPDT

Pizzas, tartes, quiches, pommes de terre, plats cuisinés,
pains, viennoiseries, jambon, gigot, dinde etc...

*Pizzas, pies, quiches, potatoes, meals, viennese breads,
ham, leg of ham, turkey etc...*



- Optimisation de l'espace vente (encombrement réduit)
- Cuisson spectacle
- Rapidité de cuisson
- Homogénéité de la cuisson
- Consommation réduite
- *Selling-space optimized (small size oven)*
- *Cookery showmanship*
- *Speed of cooking*
- *Homogeneity of the cooking*
- *Reduced consumption*



550FCPE
+ FIPIZ

Version Standard :

Four carrosserie inox, vitrage K-Glass sur 3 cotés, cuisson par air pulsé ; idéal pour les commerces à surface réduite ; nombreuses possibilités de cuisson grâce à ses accessoires adaptables (réf FIPIZ, réf FIPDT, réf FIBRO, à préciser à la commande, voir p45). Livré avec un système de cuisson à 6 plateaux Ø = 300mm (ref. FIPIZ).

Standard Version :

Oven stainless steel finish, equipped with K-Glass doors on 3 sides, cooking by convection system ; ideal for store with reduced surface ; many cooking possibilities thanks to the large range of accessories (ref FIPIZ, ref FIPDT, ref FIBRO, to be precised when ordering, see p45 for details).

Delivered with ref. FIPIZ : 6 rotating plates - Ø = 300 mm.

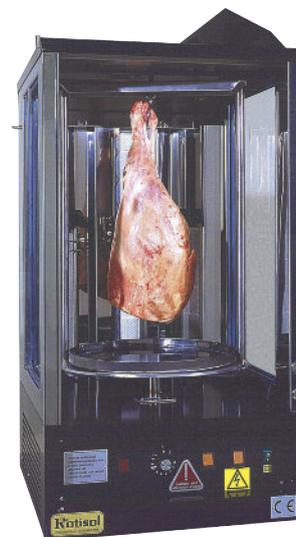
Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

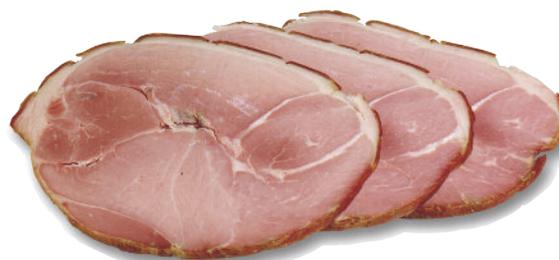
	Puis. modèle • Elec - • Gaz Model power • Elec - • Gas	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
							Electrique Gaz	Electrique Gaz
Four compact panoramique. <i>Panoramic compact oven.</i>	7,1 kW tri	550	x	690	x	900	550FCPLE	550FCPE
	10 / 0,12 kW mono	550	x	690	x	970	550FCPLG	550FCPG



550FCPLG
+ FIBRO

Pizzas, tartes, quiches, pommes de terre, plats cuisinés,
pains, viennoiseries, jambon, gigot, dinde etc...

*Pizzas, pies, quiches, potatoes, meals, viennese breads,
ham, leg of ham, turkey etc...*



Schawarma doner-kebab

Gyro ovens

Version Standard :

Finition inox.

Standard Version :

Stainless steel finish.

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

	Puis. modèle • Elec - • Gaz Model power • Elec - • Gas	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Schawarma doner-kebab. <i>Gyro oven.</i>	6 kW tri	410	x	445	x	870	55 kg	450SLE	450SE
	8 / 0,03 kW mono	410	x	445	x	870	55 kg	450SLG	450SG



450SG

Brochetterie

Kebab ovens

Version Standard :

Brochetterie - finition inox - livré avec 10 brochettes inox ordinaires (réf : FP120).

Standard Version :

Stainless steel finish - Kebab oven - delivered with 10 standard stainless skewer (ref : FP120).

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

	Puis. modèle • Elec - • Gaz Model power • Elec - • Gas	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Brochetterie. <i>Kebab oven.</i>	6 kW tri	410	x	490	x	870	55 kg	450BLE	450BE
	8 / 0,03 kW mono	410	x	490	x	870	55 kg	450BLG	450BG



450BLG



450BG

Fours Compacts Gastrochefs

Options

Gastrochefs Ovens

Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X	H H	Réf. Luxe	Réf. Standard
Version Standard : Soubassement vitrine chauffante simple. Présentation inox. Standard Version : <i>Single electric heated, glass fronted base cabinet. Stainless steel finish.</i>	1 kW mono	550	x	630	x	820	550SVCL	550SVC
Version Luxe : Couleur époxy à définir. Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i>								
Version Standard : Soubassement rangement simple pour stockage. Présentation inox. Standard Version : <i>Single base cabinet for storing. Stainless steel finish.</i>	-	550	x	630	x	820	550SVSL	550SVS
Version Luxe : Couleur époxy à définir. Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i>								



550SVCL



550SVSL

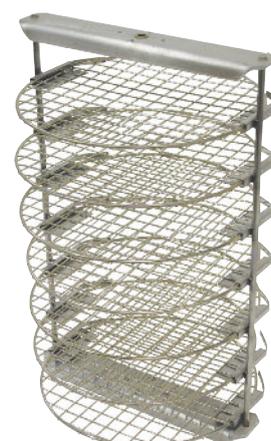


550FCLG
+ FIPIZ
+ 550SVSL

	Réf.
<p>Système de cuisson à 6 plateaux Ø = 300 mm, pour pizzas, tartes, quiches etc... Adaptable dans les fours compacts gastrochefs. <i>A 6 rotating plates cooking system Ø = 300 mm, for pizzas, pies, quiches etc...</i> <i>Fits in gastrochefs ovens.</i></p>	FIPIZ
<p>Système de cuisson à 7 grilles Ø = 300 mm, pour pommes de terre, plats cuisinés, pains, viennoiseries etc... Adaptable dans les fours compacts gastrochefs. <i>A 7 rotating grids cooking system Ø = 300 mm, for potatoes, meals, breads, viennese breads etc...</i> <i>Fits in gastrochefs ovens.</i></p>	FIPDT
<p>Système à la ficelle pour cuisson verticale de jambon et gigot, dinde etc... Adaptable dans les fours compacts gastrochefs. <i>Vertical-spit system for vertical cooking of ham, lamb, turkey etc...</i> <i>Fits in gastrochefs ovens.</i></p>	FIBRO
<p>Glaces de protection pour schawarma doner-kebab. <i>Securit glass doors for gyro ovens.</i></p>	GLGYRO



FIPIZ



FIPDT

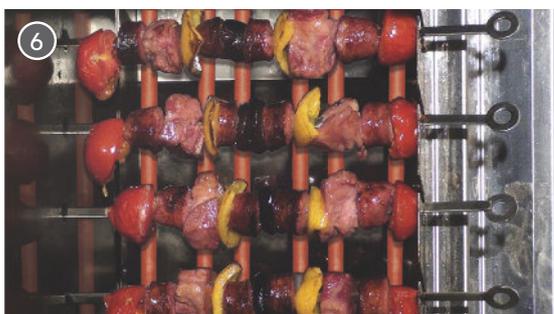


450SLG
+ GLGYRO



FIBRO

	L W	x	P D	x	H	Réf.
1 Brochette à coquelets. <i>Cockerel skewer.</i>	220	x	70	x	10	FBC
2 Brochette à andouillettes. <i>Sausage skewer.</i>	220	x	70	x	70	FBA
3 Brochette à coquilles St-Jacques. <i>Scallop skewer.</i>	220	x	40	x	10	FBS
4 Brochette à jambonneau. <i>Ham hock basket skewer.</i>	190	x	155	x	65	FBJ
5 Brochette à poissons, magrets. <i>Fish - duck breast clamp skewer.</i>	220	x	120	x	10	FBP
6 Brochette inox ordinaire. <i>Standard stainless skewer.</i>	300	x	6	x	2	FP120



Principe de hotte spéciale complète type "RHC"

Complete "RHC" type special hood system

Cette hotte est spécialement étudiée pour que l'extraction soit parfaitement réalisée grâce aux filtres à chocs inclinés disposés en avant de la rôtissoire.

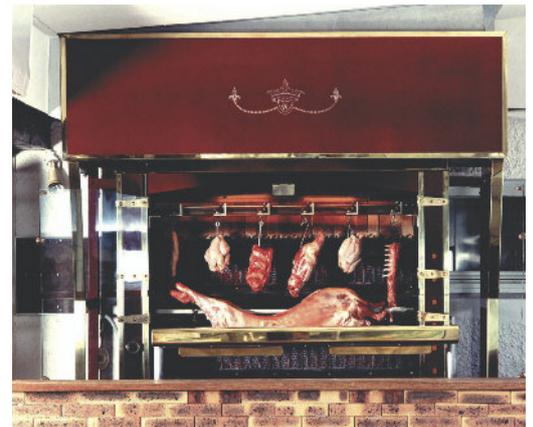
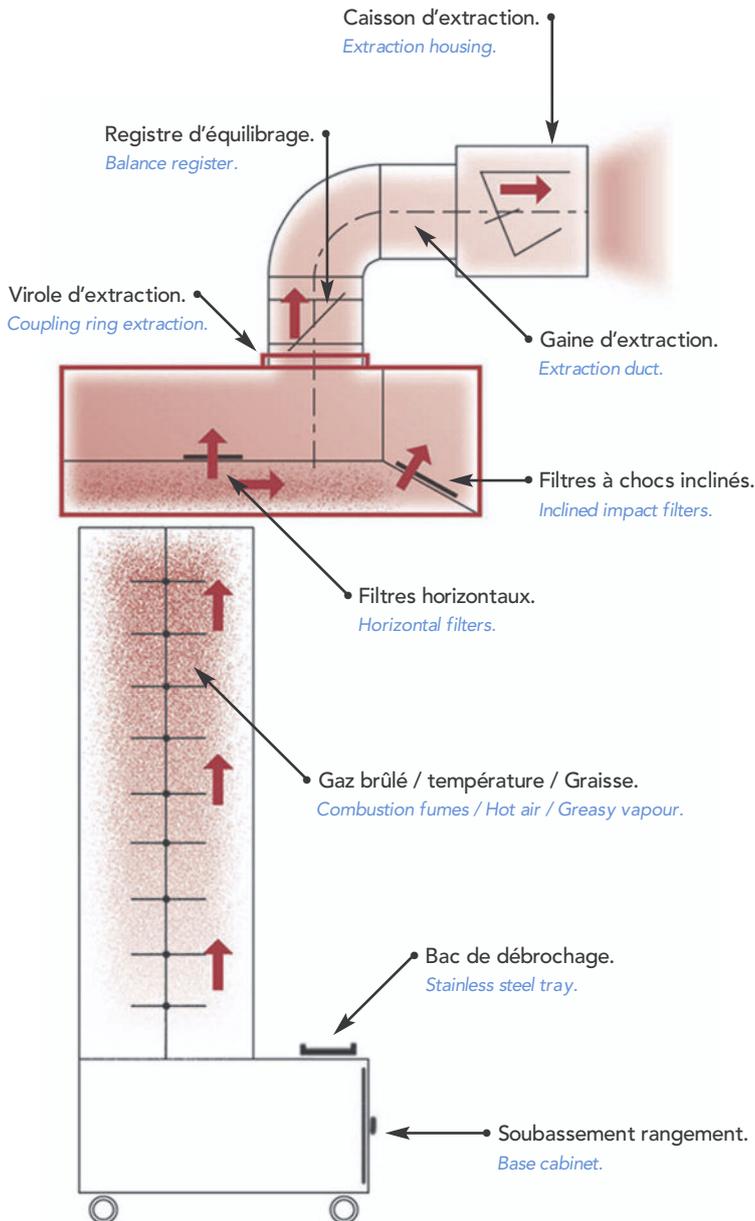
Cela a pour effet lors de l'ouverture des glaces de capter immédiatement les gaz brûlés, la température et les graisses.

Les dégagements latéraux de chaleur de la rôtissoire sont captés par les filtres horizontaux, évitant l'accumulation de température dans les parties techniques.

This hood is specially designed to provide highly efficient extraction due to the inclined filters at the front of the rotisserie.

These ensure that as soon as the glass doors are open, all the fumes and hot air are extracted.

The heat vapours given off laterally by the rotisserie are collected by the horizontal filters which serve to dissipate excessive heat from accumulating in the apparatus.



Hottes standard pour Rôtisserie

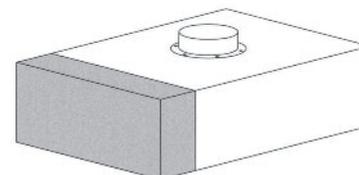
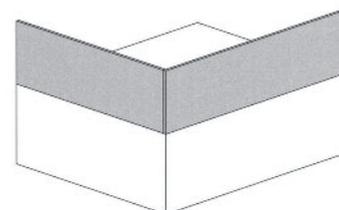
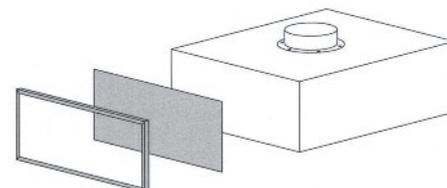
Rotisserie standard hood

	• débit indicatif	L	X	P	X	H	Poids	Réf.
	Average consumption	W	D	D	H	Weight		
Module de hotte non motorisé <i>Opaline hood module</i>	4 000 m³/h	3 503	x	1 250	x	550	150 kg	HOR 3500
	3 500 m³/h	3 003	x	1 250	x	550	114 kg	HOR 3000
	3 000 m³/h	2 503	x	1 250	x	550	98 kg	HOR 2500
	2 500 m³/h	2 003	x	1 250	x	550	83 kg	HOR 2000
	2 000 m³/h	1 503	x	1 250	x	550	64 kg	HOR 1500
	1 500 m³/h	1 003	x	1 250	x	550	50 kg	HOR 1000



Options - Options

Tôle d'habillage en époxy (couleur à définir) + ferrures laiton ou inox poli miroir thermo-soudés sans visserie apparente. Prix au mètre carré. <i>Enamel cover plate (colour to be defined) + thermo-welded ultra-finish brass or stainless steel trims with no visible screws.</i> <i>Price to the square meter.</i>	THE16
	THE13
	THE9
	THE
Filtre à chocs. Dimensions : 400 x 500 x 25 mm. Filtre à inertie tout inox composé de chicanes verticales. <i>Impact filter. Dimensions : 400 x 500 x 25 mm.</i> <i>Fully stainless steel inertia filter composed of vertical baffles.</i>	FC
Bandeau d'habillage (bandeau d'habillage entre le dessus de hotte et le faux plafond). Prix au m2. <i>Cover band (cover band between the hood top and the false ceiling).</i> <i>Price to square meter.</i>	TB
Rallonge pour hotte HOR permettant d'obtenir des longueurs hors STANDARD. Prix forfaitaire dans la limite de 1 mètre. <i>Extension piece for OPAL hood for obtaining non-STANDARD lengths.</i> <i>All-in price up to 1 metre.</i>	RALHA



Cellules de Refroidissement

Blast Chiller

Version STANDARD

Tout inox

Sonde à piquer pour piloter les cycles au degré près.

Possibilité d'impression des températures (durée du cycle, température ambiante, défaut de fonctionnement consigné sur table ticket pour une meilleure traçabilité).

Automate électronique (minuterie, programmes pré-enregistrés, sonde à piquer).

Affichage des défauts, signal sonore et visuel en fin de cycle.

Contrôle du refroidissement avec suppression de l'effet de croûtage.

Évaporateurs et colonne centrale de ventilation pour une parfaite homogénéité de la vitesse de l'air.

Contrôle de l'hygrométrie pour éviter le dessèchement des produits.

Dégivrage rapide semi-automatique.

Cordon chauffant de porte évitant l'usure prématurée des joints.

Fond de cuve en composite alimentaire.

STANDARD version

Stainless steel

Register probe to control cycles to the nearest degree.

Printer for temperatures (cycle period, ambient temperature, operating malfunction indicated on the ticket table for improved plotting).

Electronic robot (timer, pre-recorded programmes, prick probe).

Display of malfunctions, end-of-cycle visual and sound signal.

Cooling control with crusting effect suppression.

Evaporators and ventilation central column for full homogeneity of the air speed.

Control of hygrometry to avoid products drying.

Fast semi-automatic de-frosting.

Door heating cord avoiding premature wear of joints.

Composite food tank bottom.

Version Luxe :

Couleur époxy à définir*

Deluxe version :

Epoxy colour to be defined*



	• Puis. modèle Elec <i>Electric model power</i>	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.	
Cellules de refroidissement <i>Blast chiller</i>	2,3 kW mono	775	x	810	x	1405	160 kg	CEL.8
		Nb de bacs <i>Number of containers</i> 8 GN 1/1						
	2,3 kW mono	1445	x	820	x	920	170 kg	CEL.T8
		Nb de bacs <i>Number of containers</i> 8 GN 1/1 - table						
	1,3 kW mono	755	x	800	x	1070	125 kg	CEL.4
		Nb de bacs <i>Number of containers</i> 4 GN 1/1						
	1,3 kW mono	1445	x	815	x	850	135 kg	CEL.T4
		Nb de bacs <i>Number of containers</i> 4 GN 1/1 - table						

Préparation et Nettoyage

Preparing and Cleaning equipment

Rack à broches

Spit racks

	Poids Weight	Réf.
Rack tout inox pour le transport et le stockage des broches (livré sans broches et sans bâche). Spécifier le modèle de la rôtissoire à la commande S.V.P. <i>Spits rack all stainless steel finish (No spit and cover supplied). Please specify the rotisserie model when order.</i>	150 kg	RACK20
	105 kg	RACK 10
Bâche de protection. <i>Protection cover.</i>	4 kg	BACHE20
	3 kg	BACHE10
Table de travail tout inox. <i>All stainless steel working table. Without stainless steel tray to marinade.</i>	32 kg	TTI2000
	24 kg	TTI1500
	18 kg	TTI1000
	10 kg	TTI500



RACK10
+ BACHE10



Préparation et nettoyage

Preparing and cleaning

	L W	X D	P D	X H	H H	Poids Weight	Réf.
1 Station de préparation (embrochage). Prise de courant monophasé 16 A. <i>Preparation area (spits). Monophase 16 amps plug.</i>	1400	x	700	x	1780	110 kg	SPE
2 Support mural en inox pour broches. <i>Stainless steel wall mounted spit holder.</i>	600	x	250	x	330	3 kg	SMIB
3 Station de nettoyage des plats et des broches. Avec 2 étagères égouttoir, robinet mitigeur et douchette, bac de trempage mobile. <i>Dish and spit cleaning area. With 2 drainer shelves, mixer tap and hand shower, mobile soaker sink.</i>	1550	x	700	x	1815	120 kg	SNPB



Préparation et Nettoyage

Preparing and Cleaning equipment

	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
<p>4 Bac de débrogage à roulettes sur soubassement rangement avec tablette rabattable. <i>Stainless steel tray to unspit on cabinet with one shelf inside and folding table on top.</i></p>	1200	x	600	x	850	62 kg	BDR
			+ tablette 445 x 600				
<p>5 Bac de débrogage à roulettes avec vanne de vidange et étagère basse. <i>Mobile soaker sink.</i></p>	1200	x	400	x	850	24 kg	BDR.CAR
<p>6 Bac de trempage mobile avec couvercle de protection. <i>Mobile soaker sink.</i></p>	1480	x	440	x	1000	45 kg	BTM
<p>7 Bac de trempage compact pour filtres à graisse de ventilation, pattes de fixation au mur, vanne de vidange sous le bac. <i>Compact soaker tank for grease filters, wall fixations, drainage tap under the tank.</i></p>	420	x	160	x	650	20 kg	BCG
<p>8 Meuble "plonge" équipé d'un robinet infrarouge/douchette de nettoyage (option : époxy de couleur). <i>"washing-up" cabinet equipped with infra-red tap/cleaning shower (option : color epoxy).</i></p>	1550	x	700	x	1815	95 kg	SPB
<p>9 Meuble "lave-mains" équipé d'un robinet infrarouge sur soubassement rangement (tout inox). <i>Hand wash sink equipped with infra-red tap on base cabinet (all stainless steel).</i></p>	600	x	870	x	950	60 kg	SLM
<p>10 Poubelle tout inox avec porte battante, couvercle supportant les plateaux repas, collecteur de déchets à l'intérieur (vol : 58 l), montée sur 2 roulettes fixes + pieds (option : époxy de couleur). <i>All stainless steel bin with hinged door, cover supporting meal trays, trash container inside (vol: 58 l), on 2 fixed castors + feet, (option : color epoxy).</i></p>	400	x	400	x	1100	40 kg	PB



Préparation et Nettoyage

Preparing and Cleaning equipment

Générateur vapeur haute pression

High pressure steam generator

Générateur de vapeur haute pression.

Disponible en version mobile ou intégrable. Livré avec nombreux accessoires de nettoyage.

High pressure steam generator. Available in movable or integrated version. Delivered with a large number of accessories.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
Générateur vapeur intégrable. <i>Integrated steam generator.</i>	3,8 kW mono	450	x 570	x 430	30	kg	VAPOR 1
		Pression de travail <i>Working pressure</i> 6/7 bars					
Générateur vapeur mobile. <i>Movable steam generator.</i>	3,8 kW mono	400	x 740	x 890	35	kg	VAPOR 2
		Pression de travail <i>Working pressure</i> 6/7 bars					



VAPOR 1



VAPOR 2

Produits nettoyants

Cleaners

	Réf.
1 Mégaclean Fours (12 x 0,95 l) + 1 paire de gants en caoutchouc <i>Total cleaner (12 x 0,95 l) + 1 pair of rubber gloves</i>	MCF95
2 Megaclean Fours (2 x 5 l) + 1 paire de gants en caoutchouc <i>Total cleaner (2 x 5 l) + 1 pair of rubber gloves</i>	MCF
3 Rotoclean (30 l) <i>Spits cleaner (30 l)</i>	RC
4 Mégadécap Vitres en flacon avec tête de pulvérisation (12 x 0,75 l) <i>Glass doors cleaner (12 x 0,75 l)</i>	MDV2
5 Mégaclean Nox en flacon avec tête de pulvérisation (12 x 1 l) <i>Stainless steel cleaner (12 x 1 l)</i>	MCN
6 Mégaclean Derm (12 x 1 l) <i>Hands cleaner (12 x 1 l)</i>	MCD
7 OUATOR (boîte de 250 g) - qualité M (entretien laiton) <i>OUATOR (250 g can) - polish brass</i>	OUATOR



Meuble rangement gaz

Gas storage equipment

Meuble tout inox pour le déplacement, le rangement et l'alimentation en gaz d'une à deux rôtissoires Rotisol. Verrouillage des portes par cadenas (non fourni), stockage de 4 bouteilles de gaz type 13 kg (non fournies) ; chaîne de sécurité empêchant la séparation du meuble avec la rôtissoire évitant l'arrachement des flexibles et raccords (en option, voir ci dessous) ; surmonté d'un bac de débroschage amovible. Monté sur socle à roulettes freins.

Meuble disponible pour gammes Grandes-Flammes Olympia et Millenium, Performances, Spécial-marché, Brasília, Doubles-Broches, Super-BBQ.

Stainless steel unit for moving, storage and supply of gas for one to two Rotisol's rotisseries.

Lockable doors (Padlock not included) ; storage of 4 gas bottles 13 kg (not included) ; safety chain preventing the unit separating from the rotisserie, avoiding damage to gas pipe and connections (optional, see below). topped with a removable tray to un-spit. On casters with brakes.

Available for Olympia, Millenium, Performances, Special-Market, Brasília, Double-Spits, BBQ.



	L W	X x	P D	X x	H H	Poids Weight	Réf.
Meuble rangement gaz <i>Gas storage equipment</i>	1 400	x	500	x	851	56 kg	1400SRBDEB

Flexibles et raccords

Flexible and connections

Accessoires communs aux rôtissoires gammes Grandes-Flammes Olympia et Millenium, Performances, Spécial-marché, Brasília, Doubles-Broches, Super-BBQ.

Common accessories for rotisseries ranges : Olympia, Millenium, Performances, Spécial-Marché, Brasília, Double-Spits, BBQ.

	Réf.
Flexible tubogaz NFD 36-123 20-27 (3/4).	
2 mètres.	TG34200
1,5 mètres.	TG34150
1 mètre.	TG34125
Flexible tubogaz NFD 36-123 15-21 (1/2).	
2 mètres.	TG12200
1,5 mètres.	TG12150
1 mètre.	TG12100
Raccord rapide NFD 36-124.	
20-27 (3/4).	PUS2027
15-21 (1-2)	PUS1521
Kit de raccordement de bouteilles gaz pour meuble rangement gaz	
Détendeur 37 m/bar	DETDF54.04
Détendeur 57 m/bar	DETDF5404
Té	TE
Lyre	LYRE



Equipement vestimentaire

Clothing equipment

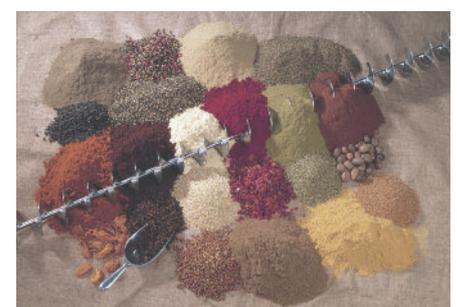
	Réf.
Tablier de nettoyage en PVC. <i>PVC cleaning apron.</i>	TNT
Paire de gants de nettoyage en PVC. <i>Pair of PVC washable roasting-gloves.</i>	TNG
Paire de gants de rôtisseurs, nettoyables, pour le débroschage. <i>Pair of washable roasting-gloves, to unspit.</i>	GROT
Sonde digitale de température. <i>Digital temperature probe.</i>	STD



Epices

Spices

	Réf.
Volaille 1 kg <i>Poultry.</i>	EPVOL
Tandoori 1 kg <i>Tandoori.</i>	EPIND
B.B.Q. 1 kg <i>B.B.Q.</i>	EPAME
Mexicaine 1 kg <i>Mexican.</i>	EPMEX
Gyros 1 kg <i>Gyro.</i>	EPGYR
Orientale 1 kg <i>Oriental.</i>	EPORI
Chinoise 1 kg <i>Chinese.</i>	EPCHI
Tajine Poulet 1 kg <i>Tajine seasoning for chicken.</i>	EPTAJVOL
Tajine Poisson 1 kg <i>Tajine seasoning for fish.</i>	EPTAJPOI



Démarquez-vous de la concurrence !

Differentiate yourself from the competition !

Pour votre métier, vous souhaitez donner du tonus à votre rayon traiteur, proposer des plats différents et profiter des produits de saison.

On associe trop souvent, à tort, la rôtisserie au poulet mais

LA RÔTISSERIE CE N'EST PAS QUE LA VOLAILLE !

La rôtisserie, le plus ancien et le plus actuel mode de cuisson, il fallait un ouvrage qui rassemble les possibilités de cette technique spectaculaire et ancestrale.

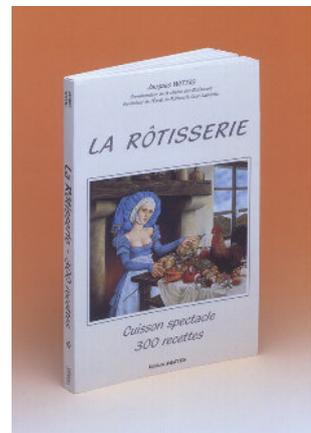
Grâce au livre de recette «La Rôtisserie», écrit par Jacques Wittig (Commandeur de la Chaîne des Rôtisseurs, fondateur de l'Ecole Léon Labroche) dans lequel il a mis ses connaissances de 40 ans de Rôtisserie à la disposition des rôtisseurs, vous découvrirez 300 recettes pour vous diversifier et offrir à vos clients de nouvelles saveurs oubliées, traditionnelles ou inédites tel que : l'andouillette grillée, la pièce de boeuf rôtie au sel de Guérande, le bar flambé au thym, l'ananas rôti ou les brochettes de fruits.

For your business, you want to spice up your deli, propose different dishes and enjoy seasonal produce.

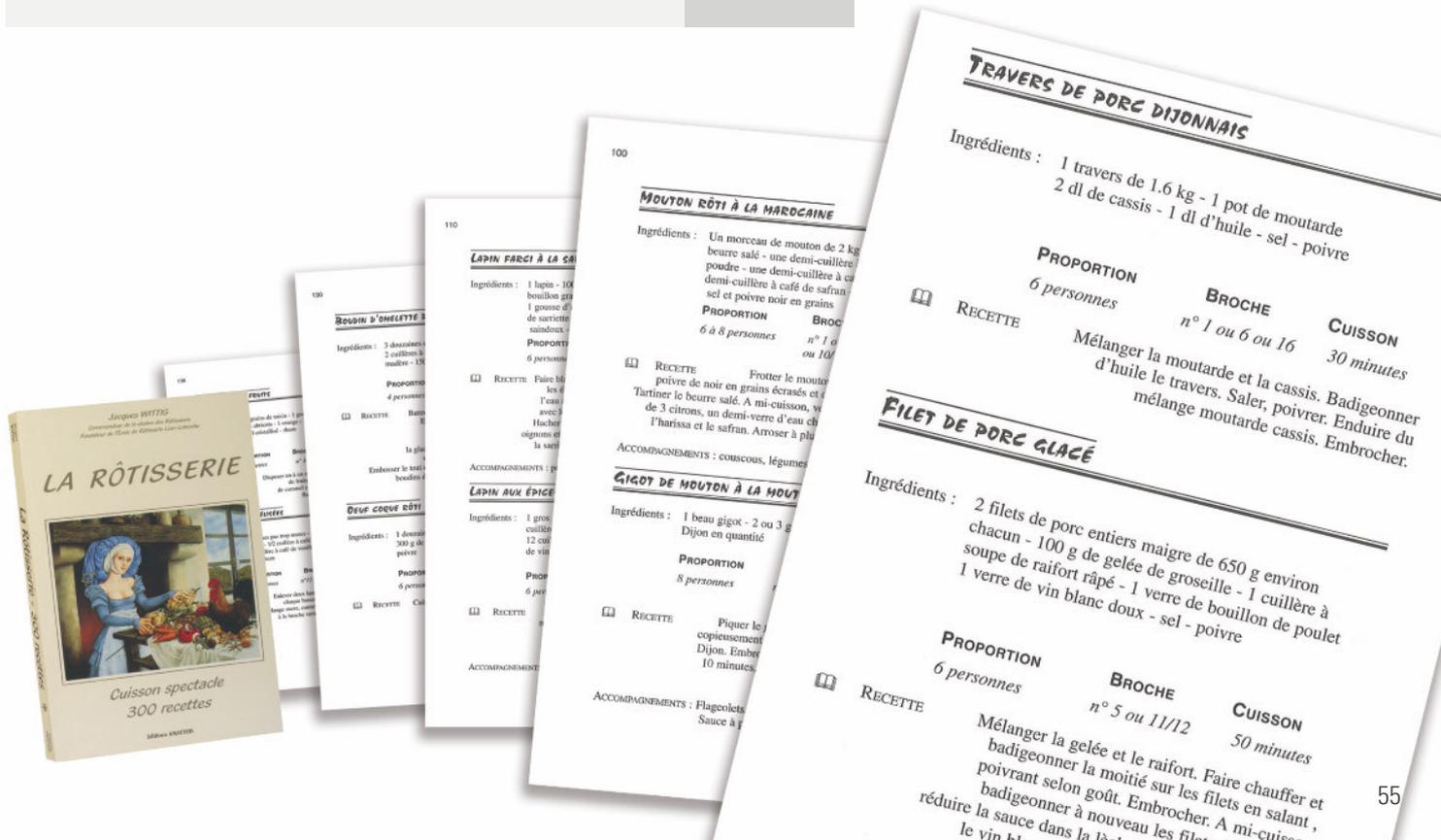
Too often we wrongly associate ROTISSERIE cooking with just roasting chicken but it can be so much more !

Rotisserie, the oldest and most current cooking method, it needed a book that brings together the possibilities of this spectacular and ancient cooking technique.

The recipe book "La Rotisserie" written by Jacques Wittig (Commander of the Chaîne des Rôtisseurs and founder of the school Leon Labroche) puts his knowledge of 40 years of Rotisserie available to roasters. Discover 300 recipes allowing you to diversify and offer your customers new flavours, forgotten, traditional or unusual such as : grilled andouillette, roasted beef with sea salt, flambéed sea bass with thyme, roasted pineapple or fruit kebabs.



Livre de 300 recettes - 192 pages. JW
Book of 300 recipes - 192 pages.





Vitrines

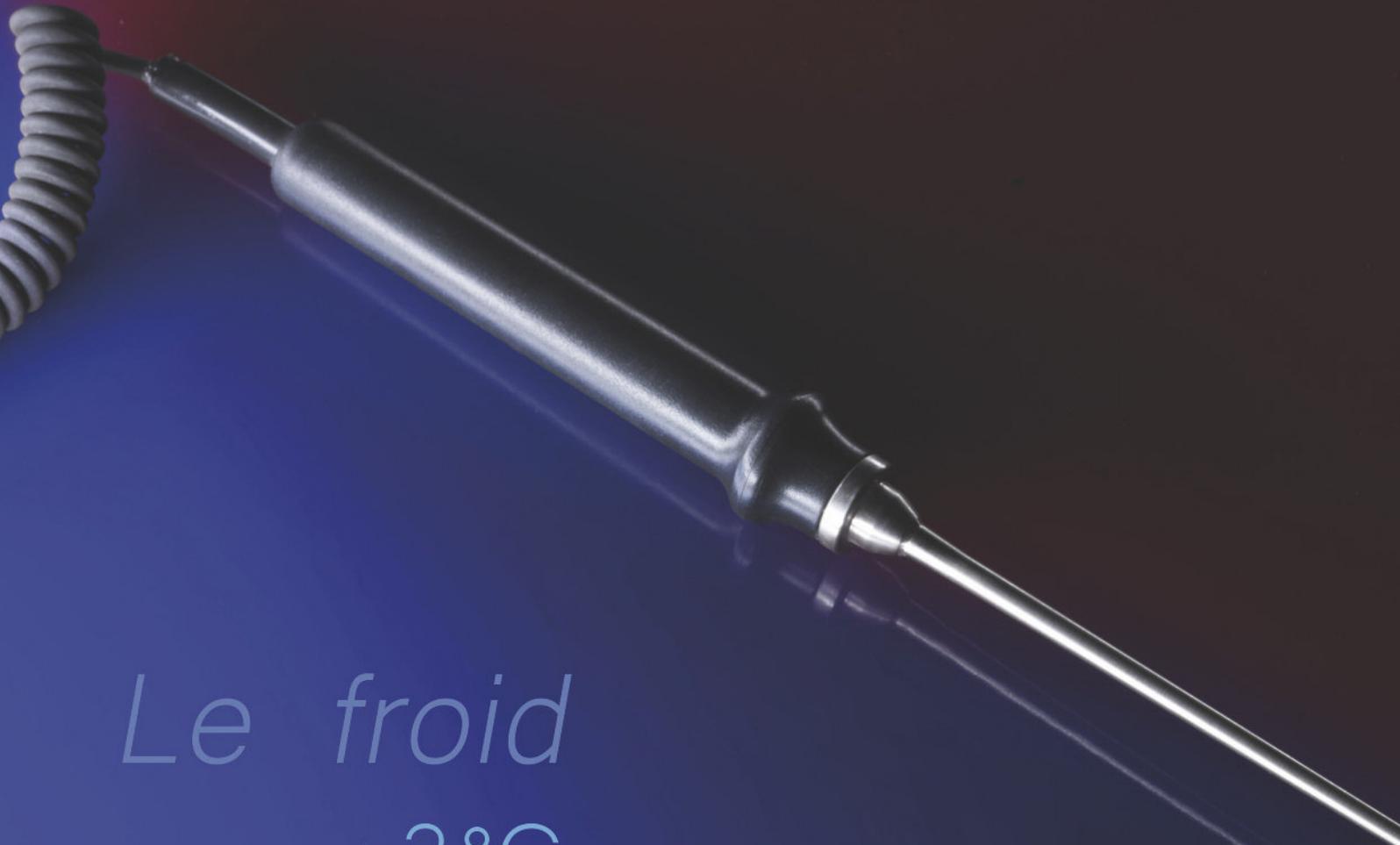


NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DE A À Z - *WE ACCOMPANY YOU FROM A TO Z*

Les équipes de professionnels de ROTISOL vous accompagnent pendant toute la phase de fabrication du concept que vous imaginez, de l'élaboration à la livraison finale.

A team of professionals from ROTISOL accompany you during the entire manufacturing process from the concept that you imagine and design to the final delivery.

Le chaud
+63°C



Le froid
+3°C



Chaud
Chaud

Froid
Froid



Froid
Chaud & Froid
Chaud



Service Assisté CHAUD - Hot Assisted service



Service Assisté FROID - Hot Assisted service



Service Assisté cuisson ou maintien - Assisted service maintaining or cooking



Libre Service FROID-CHAUD - Cold Hot Self service



Libre Service CHAUD - Hot Self service



Libre Service FROID - Cold Self service



Ilots Libre Service FROID - Cold island Self service



Ilots Libre Service CHAUD - Cold island Self service



CONTROLEZ VOTRE MARCHANDISE DÈS RÉCEPTION EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR

UN EMBALLAGE CORRECT NE VEUT PAS DIRE "MACHINE EN BON ÉTAT"

Attention, n'oubliez pas d'appliquer les quelques règles ci-dessous :

Vous dégagez ainsi votre responsabilité en cas de problème à la livraison. Votre dossier sera plus vite traité et le matériel défectueux sera remplacé plus rapidement.

A la livraison, vérifiez :

La conformité et l'état du matériel livré avec le bon de livraison et l'accusé de réception de commande. N'oubliez pas ces vérifications car la mention "sous réserve de déballage" n'a aucune valeur juridique.



La livraison est conforme ?

Datez, signez le bon de livraison, en inscrivant le nom du signataire en toutes lettres.

Et n'oubliez pas le cachet de votre entreprise.

La livraison n'est pas conforme ?

Vous constatez un problème lors de la livraison (emballage détérioré, chocs, rayures etc...) :

- 1 Inscrivez très précisément sur le bon de livraison :
 - les pièces manquantes
 - ou les dégâts constatés devant le transporteur.
- 2 Confirmez votre contestation par lettre* recommandée (voir modèle page ci-contre) au transporteur sous 48 Heures, avec copie à ROTISOL.
- 3 Et pensez à prévenir ROTISOL immédiatement des pièces manquantes ou à échanger.

Remarque :

Une deuxième présentation liée à une absence du destinataire ou à une erreur extérieure à ROTISOL impliquera la facturation totale de celle-ci. La marchandise doit nous être retournée après acceptation écrite de nos services.

Elle impliquera automatiquement la prise en charge du transport et par ailleurs une facturation liée aux frais administratifs sera répercutée.

Dans le cas de non respect de la procédure, aucun remboursement et aucune réclamation ne seront pris en compte après la livraison.



VOUS CONSTATEZ UN PROBLÈME LORS DE LA LIVRAISON (EMBALLAGE DÉTÉRIORÉ, CHOCS, RAYURES)...

N'OUBLIEZ PAS D'ENVOYER UNE LETTRE* DE RÉSERVES AU TRANSPORTEUR

Pour vous aider, voici un modèle de lettre de réserves.

Adressez votre courrier en recommandé AR au transporteur ayant effectué la livraison, dans les 48 Heures suivant celle-ci. Merci d'adresser à ROTISOL le double de ce courrier ainsi que la copie du contrat de transport émargé et noté et la copie du récépissé postal d'accusé réception.

Attention :

L'envoi au transporteur d'une lettre de réserves, par lettre recommandée, dans un délai de 48 Heures suivant la date de livraison, comme le prescrit l'article 105 du Code du Commerce, n'a nullement pour effet d'engager sa responsabilité, mais d'éviter au destinataire la forclusion prévue par cet article. Il ne dispense en aucune façon de l'obligation de prouver que le dommage existait à la livraison.

Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons, par la présente, les réserves émises sur votre contrat de transport n° du concernant les marchandises livrées le .../.../20...

Nous avons constaté les avaries suivantes (les indiquer de façon précise).

Ces avaries sont le résultat d'une détérioration pendant le transport, ce courrier vous est donc adressé conformément à l'article 105 du Code du Commerce.

Les marchandises concernées sont visibles dans nos entrepôts (adresse du magasin ou atelier)...

Passé un délai de 8 jours, à compter de ce jour, nous procéderons à la remise en état ou au remplacement de l'appareil détérioré.

Dans l'attente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre meilleure considération.

Cachet et Signature

* Lettre obligatoire, en cas de conservation du matériel détérioré à la réception.

Vous ne pouvez pas assurer la réception de la marchandise ?

Si vous ne pouvez pas assurer la réception de la marchandise dans les prochains jours, veuillez prendre contact avec nos services AVANT L'EXPEDITION. En cas d'absence de paiement indisponible pour le cas d'un contre-remboursement, la redistribution du colis engendrerait une facturation supplémentaire des frais de port. Le colis reste disponible à l'agence locale de notre transporteur durant 10 jours.

Sans instruction de votre part, celui-ci nous sera retourné. Un supplément de frais de port correspondant à ce retour vous serait également facturé. En cas de livraison en contre-remboursement, prévoir votre règlement par chèque à l'ordre de ROTISOL, à remettre au livreur.

Conditions Générales de Vente

Terms and Conditions

1 – Devis et commandes

Les commandes passées ne deviennent définitives qu'après acceptation et confirmation par notre accusé de réception des commandes. Aucune commande téléphonique ne peut être acceptée, elle doit être confirmée par écrit, sur papier à en-tête. L'acceptation de nos devis entraîne l'accord de l'acheteur sur nos conditions générales de vente. En cas de commande, la fourniture à effectuer comprendra uniquement le matériel spécifié du devis.

Les frais d'installation, de raccordement, plomberie, froid et électricité sont à la charge du client

2 – Prix

Nos prix s'entendent publics hors taxes. Les factures sont établies suivant les conditions définies prix et taxes en vigueur le jour de la livraison.

3 – Délais

Les délais de livraisons ne sont donnés qu'à titre purement indicatifs et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne donne à l'acheteur ni le droit d'annuler la commande, ni celui de réclamer une indemnité pour le dommage direct ou indirect causé par ce retard.

4 – Transport et livraison

Les produits voyagent aux risques et périls de l'acheteur.

Il incombe au destinataire, de ne donner l'ordre au transporteur de décharger le matériel qu'après s'être assuré du bon état du matériel livré.

La mention "sous réserve de déballage" n'est d'aucune valeur. Lors de la réception d'une livraison il est nécessaire de procéder aux opérations suivantes en présence du transporteur :

- a - Déballer et vérifier le bon état du ou des colis et des marchandises.
- b - En cas de dégâts ou de matériels manquants constatés: écrire sur le bon de livraison en lettres capitales le détail précis des dégâts .
- c - Envoyer au transporteur par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception sous 3 JOURS OUVRABLES le détail des dégâts constatés.
- d - Envoyer à ROTISOL une copie de cette lettre accompagnée de la copie du récépissé postal d'accusé réception.

Dans le cas où ces dispositions ne seraient pas respectées les frais de remise en état du matériel seraient à la charge de l'acheteur.

5 – Paiements

La loi de modernisation de l'économie n° 2088-776 du 4 août 2008 impose un délai de paiement maximum de 45 jours fin de mois ou de 60 jours nets, à compter de la date d'émission de la facture et ce à partir du 1er janvier 2009. D'une part, cette loi est d'ordre public, le fournisseur et le client n'ont pas le pouvoir d'y déroger en convenant d'un délai supérieur à ce plafond. D'autre part, nos comptes annuels étant certifiés par un commissaire aux comptes, tous manquements significatifs et répétés aux délais de paiements fera l'objet d'un rapport au ministère de l'Économie (LME art 24/c.com.Art.l.441-6-4 nouveau). Aussi, compte tenu de nos usages de fabrication, et afin de nous conformer strictement à la loi, nous vous indiquons qu'à partir du 1er janvier 2009, aucun délai supérieur à 45 jours fin de mois ou 60 jours net ne pourra être accepté.

Nos factures sont payables à nos bureaux de Chelles. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause.

Article 125 du Code de Commerce : Une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures de sa présentation.

Le versement d'un acompte implique qu'il n'y a aucun moyen pour l'acheteur de se dédire de ses obligations ou de se rétracter. Il peut être condamné à payer des dommages-intérêts s'il se rétracte.

L'acheteur s'engage à ne cesser en aucun cas les paiements prévus, quand bien même un différent ou un litige surgirait entre les contractants ou leurs ayants droit.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 2,50 % par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues.

En cas de non-paiement à l'échéance convenue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme de 15 % du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. De plus, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres matériels effectués, même non encore arrivés à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire

6 – Garantie

ROTISOL garantit durant une période de 12 MOIS à compter de la date de facturation la conformité des matériels fabriqués aux spécifications de ROTISOL. En cas de vice de fabrication, il est procédé à l'échange ou à la réparation des matériels reconnus défectueux. L'échange des pièces sous garantie oblige l'acheteur à fournir la copie de la facture d'origine du matériel. Le coût et les risques de transport, les frais de démontage-remontage, les pièces de rechange ainsi que les frais de réparation sur place (personnel, séjour et matériel) sont à la charge de l'acheteur.

La garantie ne couvre pas les défauts qui proviendraient du non respect d'installation, d'utilisation et d'entretien ou du non respect des normes applicables (exemple : mauvaise installation, erreur de branchement électrique, gaz, survolage), d'une cause étrangère au matériel (ex : foudre, inondation etc...), d'usage anormal et de modification ou intervention du de l'acheteur ou d'un tiers.

Pour une bonne installation et utilisation du matériel, se conformer STRICTEMENT aux fiches techniques (sur demande), notice d'utilisation jointe au matériel.

Sont exclues du bénéfice de la garantie les pièces suivantes :

- glaces (nous conseillons à notre clientèle de contracter une assurance "Bris de glaces") ;
- lampes quartz, vitrocéramiques, halogènes et autres ampoules ;
- granits ;
- façade des programmeurs, platine de commande, thermostat...
- joints de portes et diverses étanchéités ainsi que les pièces en caoutchouc ;
- tuyaux de vidange, flexible de douchette ;
- pieds, roulettes et roulettes-freins ;
- brûleurs et autres organes exposés au feu (exemple : cas de bleuissement des tôles)
- système planétaire d'entraînement des balancelles (mauvais équilibrage des charges de volailles pouvant entraîner un blocage mécanique de l'ensemble);
- détériorations dues aux infiltrations de graisses dans les parties techniques ou au non-entretien de la hotte d'extraction

Conditions Générales de Vente

Terms and Conditions

- détériorations dues aux dépôts calcaire ;
- détériorations dues au nettoyage du matériel avec des produits agressifs non-recommandés par ROTISOL

Les pièces sous garantie sont envoyées contre remboursement et remboursées après contrôle dans nos ateliers (hors frais de port et emballage).

Pour bénéficier de la garantie toutes pièces défectueuses doivent nous être retournées dans un délai de 8 jours.

Les matériels remplacés sous garantie, sont eux même garantis pour la durée restant à courir au titre de la garantie initiale. Passée la garantie initiale de 12 MOIS, toute pièce neuve remplacée ou expédiée supportera les frais de port ou de main d'oeuvre et déplacement en vigueur et sera garantie 3 MOIS à partir de la date de facturation.

En cas de litige le client aura l'obligation de fournir la facture d'origine ; l'absence de ce document fera déchoir la garantie. Toute assistance technique de la part de ROTISOL fait l'objet d'un devis et d'une facturation au client.

NB : En cas de transaction entre particuliers d'un matériel de marque ROTISOL encore sous garantie, il appartient à ROTISOL de valider ou non la poursuite effective de cette garantie.

7 – Clauses de réserve de propriété

ROTISOL conserve l'entière propriété des matériels faisant l'objet de contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à ce moment, le matériel sera considéré comme consigné en dépôt. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans accord préalable.

En cas de non-respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, le matériel restera la propriété de ROTISOL jusqu'au règlement complet du prix (loi n° 80.335 du 12 mai 1980).

Dès la livraison des matériels le client sera pleinement responsable en cas de vol, de perte ou de destruction ; il s'engage, à cet effet, à assurer les matériels. En cas de saisie opérée par des tiers sur les matériels, le client est tenu de l'en informer ROTISOL sans délai, par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception.

8 – Envois

Tous nos envois : réparations, pièces détachées, accessoires, épices, produits de nettoyage etc, sont payables contre remboursement.

9 - Clauses spécifiques «compensation et indemnisation»

Toute compensation financière à l'égard du constructeur est exclue en ce qui concerne les dommages directs ou indirects occasionnés par l'inactivité du matériel pour causes diverses : panne, envoi de pièces détachées, délai de livraison, délai de réparation sur place ou en atelier.

ROTISOL n'est tenu à aucune indemnisation envers les tiers pour les conséquences de l'usage du matériel, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes physiques, de dommages de biens distincts du matériel de pertes de bénéfices.

10 – JURIDICTION

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Meaux, pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.

NOUS CONSEILLONS À L'UTILISATEUR DE S'ASSURER CONTRE LES BRIS DE GLACE AUPRÈS DE SON ASSUREUR CAR LES VITRES DE NOS APPAREILS NE SONT PAS GARANTIES. ROTISOL NE SERA PAS TENU D'ASSURER LA GARANTIE EN CAS DE NON RESPECT DES CONDITIONS DE RÈGLEMENT ET D'INSTALLATION DU MATÉRIEL.

TERMS AND CONDITIONS

1 • Prices indicated are Net in - EX - Factory, Chelles 77500 FRANCE - See Price list.

2 • Terms of payment

Cash in advance before shipment by wire transfer directly to :

CODE BANQUE	CODE GUICHET	NUMERO DE COMPTE	CLE
30004	00082	00025512021	29

DOMICILIATION : BNPPARB AGENCE IDF EST (02511)

IBAN INTERNATIONAL BANK ACCOUNT NUMBER

FR76 3000 4000 8200 0255 1202 129

BANQUE IDENTIFICATION CODE (BIC) : BNPFRPPIFE

3 • PRICING

Pricing, Models, Specifications, Capacities and Accessoires are subject to change without notice.

4 • FREIGHT - ROUTING

Method of shipment will be determined by ROTISOL S.A. unless otherwise advise.

5 • DAMAGE CLAIMS

All merchandise ship at purchaser's risk. Inspection must be made by purchaser when goods are received. If goods are damaged when receive the purchaser must then immediately file a claim for damage. GOODS DAMAGED IN SHIPPING ARE NOT RETURNABLE.

6 • TAXES

The prices indicated here in DO NOT include any taxes, nor do they includes charges or fees, permits, insurance, export duties or other levies. Such cost be paid by the Purchaser.

Ils nous font confiance

They trust us



Rotisol

www.rotisol.com

Z.I. La Trentaine - 77507 CHELLES CEDEX - FRANCE

Standard : 01.6421.8000

Fax : 01.6426.1685

Service Commercial : 01.6421.8001 - d.gurgan@rotisol.com

01.6421.8018 - c.binauld@rotisol.com

Export : +34 645 676 165 - s.bennell@rotisol.com

skype : samrotisol

Léon Labroche Ecole School : 06.7677.7143 - v.martins@rotisol.com