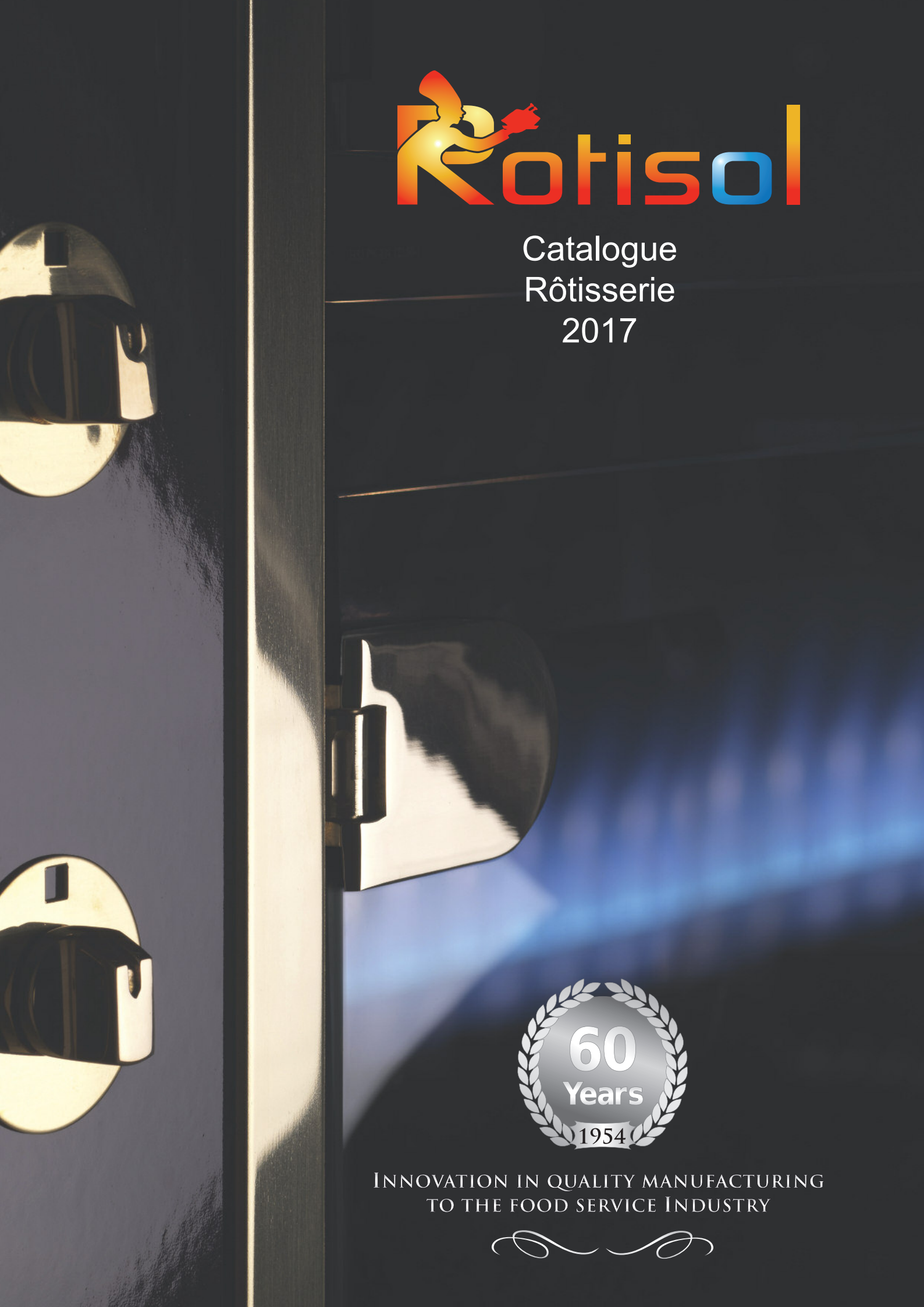


Rotisol

Catalogue Rôtisserie 2017

60 Years
1954

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…

As the service of professionals in the restaurant trade and the sale of hot and cold food, Rotisol has been committed to quality and innovation since 1954. In this year, the creators of the business developed the first rotisserie, which would eventually lead to the great Rotisol adventure, in their workshop. Since them, we have continually made every effort to keep abreast of changes in the profession and tastes of customers, while remaining true to the family values on which our business is run.

Although rotisseries have long since been our leading activity, it has also been our desire to advance our knowhow in other products in response to our clients' expectations, including hot cabinets, cold cabinets, ovens&c. This creativity has however never undermined the requirements of quality, competitiveness, health and safety that are at the core of our trade. The search for something new represents a challenge that we continue to pursue in an ever-changing market.

Present throughout the world, but made in France, our products celebrate both the taste and delight of food both in their design and in their carefully thought-out appearance. Always ready to listen, Rotisol can bring your needs or wishes to fruition, work alongside you in your projects, and help you in case of need …

Rôtisserie

JUSQU'A 40%
D'ECONOMIE
D'ENERGIE

UP TO
SAVING ON
ENERGY

Sommaire

Summary

FORMATION Léon Labroche

GRANDES FLAMMES p. 1-12
- Millenium p. 1-4
- Olympia p. 5-6
  - Options p. 7-8
  - Accessoires p. 9-10
  - Système ficelle p.11-12

PERFORMANCES p.13-15
- Options p. 16
- Accessoires p. 17
- Système ficelle p. 18

SPECIAL MARCHE p.19-21
- Options p. 22
- Accessoires p. 23

LA BRASILIA p. 24

STAR CLEAN p.25-26

ROTI-ROASTER p.27-28
- Options p.29-30
- Accessoires p. 31

CONCEPTS p. 32

DOUBLES BROCHES p. 33

SUPER BBQ p. 34

VITRINES p.35-38

Accompagnement sur mesure p.39-40
Procédure de réception p.41-42
Condition Générales de Ventes p.43-44

© 2015 by Rotisol - All rights reserved

Rotisol FORMATION

Léon Labroche Ecole School

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 propriéraires de concept en rôtisserie déja 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.

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 débuter l'activité dans les meilleures conditions.

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

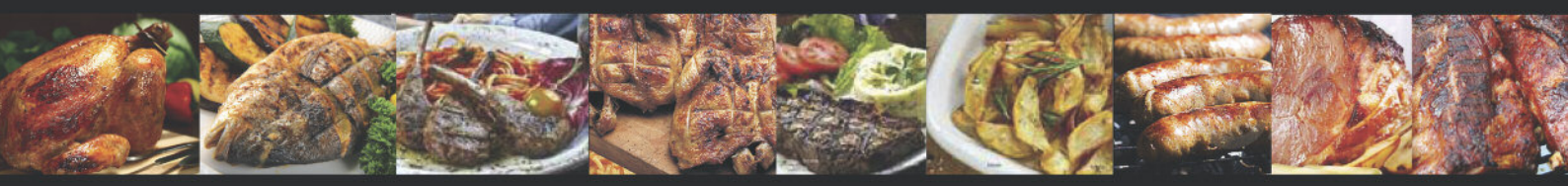
- Etude des liaisons (chaude s ou froides) en rapport avec les exigences vétérinaires et le respect de la sécurité alimentaire.
- Précautions techniques
- Disposition des aliments et conservation en l'attente de la vente.

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)



Rotisol

VOTRE FORMATION CHEZ NOUS
C'est votre réussite !

Léon Labroche
Ecole School

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.

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.

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

Nom .....
Prénom .....
Téléphone .....
E-mail .....

Participant 2

Nom .....
Prénom .....
Téléphone .....
E-mail .....

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

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 efficiente 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

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 p7 to 12).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Luxe. *Deluxe Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.*	40,2 kW tri 51 / 0,69 kW mono	1 725 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 56/64	350	1675.8MLE 1675.8MLG
	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48	300	1375.8MLE 1375.8MLG
	23,7 kW tri 30 / 0,6 kW mono	1 425 x 625 x 1 160 Capacité volailles *Capacity chickens* 25/30	190	1375.5MLE 1375.5MLG
	12,7 kW tri 15 / 0,54 kW mono	1 425 x 625 x 800 Capacité volailles *Capacity chickens* 10/12	100	1375.2MLE 1375.2MLG
	22,4 kW tri 30 / 0,49 kW mono	1 025 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/24	195	975.8MLE 975.8MLG
	15,3 kW tri 20 / 0,4 kW mono	1 025 x 625 x 1 160 Capacité volailles *Capacity chickens* 10/15	140	975.5MLE 975.5MLG
	8,2 kW tri 10 / 0,34 kW mono	1 025 x 625 x 800 Capacité volailles *Capacity chickens* 4/6	70	975.2MLE 975.2MLG

975.5MLG
+ 975TPL
+ 975SBCL
+ COUL1

1375.8MLG
+ 1375TPL
+ 1375SR

1375.2MLG
+ 1375TPL
+ 1375SRL
+ COUL1

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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

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 p7 to 12).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Standard. *Standard Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.*	40,2 kW tri 51 / 0,69 kW mono	1 725 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 56/64	350	1675.8MSE 1675.8MSG
	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48	300	1375.8MSE 1375.8MSG
	23,7 kW tri 30 / 0,6 kW mono	1 425 x 625 x 1 160 Capacité volailles *Capacity chickens* 25/30	190	1375.5MSE 1375.5MSG
	12,7 kW tri 15 / 0,54 kW mono	1 425 x 625 x 800 Capacité volailles *Capacity chickens* 10/12	100	1375.2MSE 1375.2MSG
	22,4 kW tri 30 / 0,49 kW mono	1 025 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/24	195	975.8MSE 975.8MSG
	15,3 kW tri 20 / 0,4 kW mono	1 025 x 625 x 1 160 Capacité volailles *Capacity chickens* 10/15	140	975.5MSE 975.5MSG
	8,2 kW tri 10 / 0,34 kW mono	1 025 x 625 x 800 Capacité volailles *Capacity chickens* 4/6	70	975.2MSE 975.2MSG

975.2MSG
+ 975TPS
+ 975SRS
+ COUL2

1675.8MSG
+ 1675BDI
+ 1675DEBSHORT

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

975.8MSG
+ 975BDE
+ 975SR
+ COUL2

Carrosserie Inox ou Inox luxe + 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

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 p7 to 12).

	● 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 en kg *Weight in kg*	Réf. Inox	Réf. Inox luxe
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Inox ou Inox luxe *Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" rotisseries.*	40,2 kW tri 51 / 0,69 kW mono	1 725 x 625 x 1 645	350	1675.8MiE 1675.8MiG	1675.8MiLE 1675.8MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 56/64			
	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645	300	1375.8MiE 1375.8MiG	1375.8MiLE 1375.8MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48			
	23,7 kW tri 30 / 0,6 kW mono	1 425 x 625 x 1 160	190	1375.5MiE 1375.5MiG	1375.5MiLE 1375.5MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 25/30			
	12,7 kW tri 15 / 0,54 kW mono	1 425 x 625 x 800	100	1375.2MiE 1375.2MiG	1375.2MiLE 1375.2MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 10/12			
	22,4 kW tri 30 / 0,49 kW mono	1 025 x 625 x 1 645	195	975.8MiE 975.8MiG	975.8MiLE 975.8MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 16/24			
	15,3 kW tri 20 / 0,4 kW mono	1 025 x 625 x 1 160	140	975.5MiE 975.5MiG	975.5MiLE 975.5MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 10/15			
	8,2 kW tri 10 / 0,34 kW mono	1 025 x 625 x 800	70	975.2MiE 975.2MiG	975.2MiLE 975.2MiLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 4/6			

Inox

975.5MiG
+ 975BDI
+ 975SBCS

Inox Luxe Laiton

1375.8MiLG
+ 1375TPiL
+ 1375DEBSHORT

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

Rotisserie motors with adjustable depth, independent per spit. Equipped with K.GLASS glassdoors 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 p7 to 12).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Luxe. *Deluxe Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.*	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	345	1375.6MALE 1375.6MALG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Standard. *Standard Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.*	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	345	1375.6MASE 1375.6MASG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox. *Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.*	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1 425 x 625 x 1 645 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	345	1375.6MAiE 1375.6MAiG
Rôtissoires Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine Inox Luxe *Stainless steel Grandes Flammes "Millenium" Crapaudine.*	34,7 kW tri 45 / 0,69 kW mono	1425 x 625 x 1645 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	345	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 spatchcok 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 Securit 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

Body in black enamel with brass or stainless steel trim. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. Security 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 p7 to 12).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Olympia Luxe. *Deluxe Olympia rotisseries.*	45 / 0,77 kW mono	1 365 x 715 x 1 991	415	1375.6OLG*
		Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36		
	30 / 0,57 kW mono	965 x 715 x 1 991	325	975.6OLG*
		Capacité volailles *Capacity chickens* 12/18		
	30 / 0,67 kW mono	1 365 x 715 x 1 365	250	1375.4OLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24		
	20 / 0,47 kW mono	965 x 715 x 1 365	200	975.4OLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 8/12		
	10 / 0,37 kW mono	965 x 715 x 980	140	975.2OLG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 4/6		

975.4OLG
+ COUL1

975.2OLG

1375.4OLG
+ 13SBCL
+ COUL1

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

Carrosserie Inox luxe + ferrures laiton ou Inox. Rôtissoire rustique à chaînes avec 1 système ficelle intégré. Vitres de protection Securit 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p7 à p12).

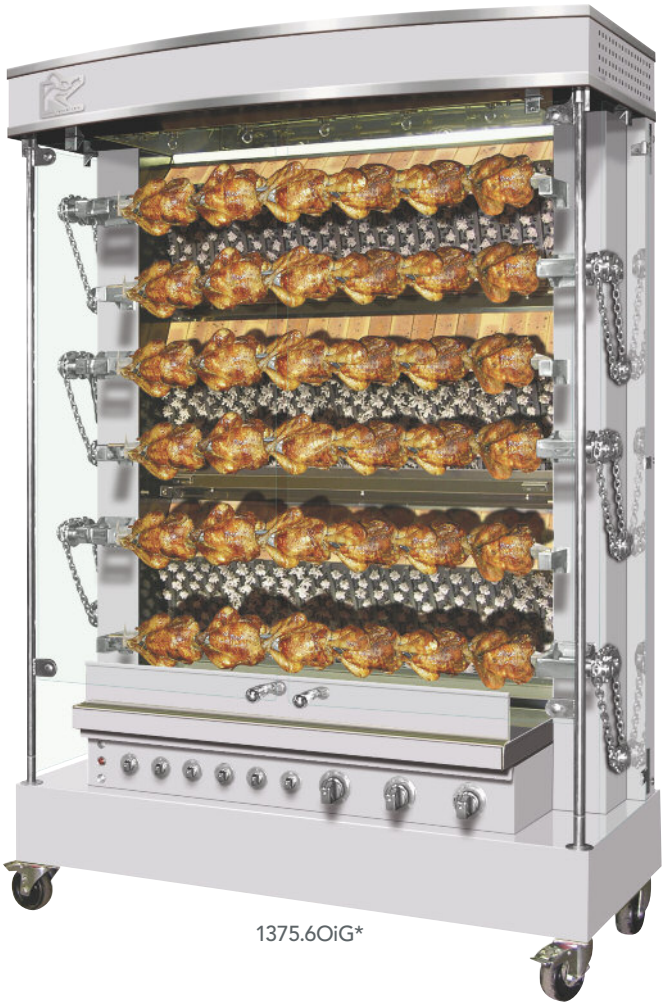
Body in stainless steel. Rustic rotisserie with chains delivered with 1 vertical spit system. Security glass protection doors with stopping of spits when opened. (safety standard for chain driven motors).Metallic control knobs gas and electric with chrome or brass coating. Interior lighting. Roof include. Delivered with prongless spits (Ref. CUI..., see options and accessories p7 to 12).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Olympia Inox. *Stainless steel Olympia rotisseries.*	45 / 0,77 kW mono	1 365 x 715 x 1 991 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36	415	1375.6OiG*
	30 / 0,57 kW mono	965 x 715 x 1 991 Capacité volailles *Capacity chickens* 12/18	325	975.6OiG*
	30 / 0,67 kW mono	1 365 x 715 x 1 365 Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24	250	1375.4OiG
	20 / 0,47 kW mono	965 x 715 x 1 365 Capacité volailles *Capacity chickens* 8/12	200	975.4OiG
	10 / 0,37 kW mono	965 x 715 x 980 Capacité volailles *Capacity chickens* 4/6	140	975.2OiG

975.2OiG

975.6OiG*

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

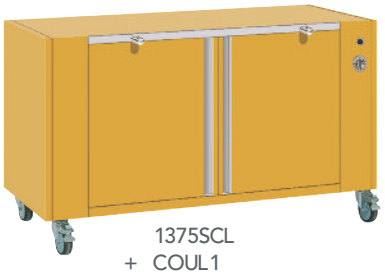


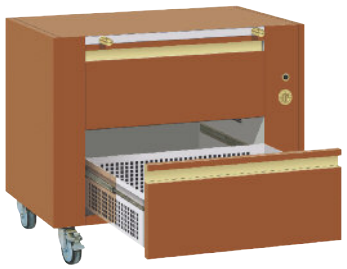
1375.6OiG*

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

	• Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*		Réf. Millenium	Réf. Olympia[2]
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. *Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.*	_	1 375 x 705 x 760	70	Luxe[1]	1375SRL	13SRL
				Inox luxe	1375SRiL	13SRiL
				Standard[1]	1375SRS	13SRS
	_	975 x 705 x 760	50	Luxe[1]	975SRL	9SRL
				Inox luxe	975SRiL	9SRiL
				Standard[1]	975SRS	9SRS
Soubassement chauffant sur roulettes freins, avec tablette de dépose amovible et étagère. *Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf + one shelf inside.*	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	70	Luxe[1]	1375SCL	13SCL
				Inox luxe	1375SCiL	13SCiL
				Standard[1]	1375SCS	13SCS
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	50	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. *Heated base cabinet on casters with brakes , equipped with pull out shelf and storage drawer for chickens loaded on spit.*	2,1 kW mono	1 375 x 705 x 760	105	Luxe[1]	1375SBCL	13SBCL
				Inox luxe	1375SBCiL	13SBCiL
				Standard[1]	1375SBCS	13SBCS
	1,1 kW mono	975 x 705 x 760	75	Luxe[1]	975SBCL	9SBCL
				Inox luxe	975SBCiL	9SBCiL
				Standard[1]	975SBCS	9SBCS
Soubassement rangement sur roulettes freins, spécial débrochage, uniquement pour rôtissoire 8 broches. *Special base cabinet on casters with brakes, for unspitting, only for 8 spits rotisserie.*	_	1 675 x 705 x 490	55	Luxe[1]	1675DEBL	x
				Inox luxe	1675DEBiL	x
				Standard[1]	1675DEBS	x
	_	1 375 x 705 x 490	45	Luxe[1]	1375DEBL	x
				Inox luxe	1375DEBiL	x
				Standard[1]	1375DEBS	x
	_	975 x 705 x 490	35	Luxe[1]	975DEBL	x
				Inox luxe	975DEBiL	x
				Standard[1]	975DEBS	x
Soubassement rehausseur sur roulettes freins. *Short base cabinet (to boost high) on casters with brakes.*	_	1 675 x 570 x 275	10	Standard[1]	1675DEBSHORT	x
	_	1 375 x 570 x 275	8	Standard[1]	1375DEBSHORT	x
	_	975 x 570 x 275	6	Standard[1]	975DEBSHORT	x
Socle à roulettes freins. *Base on casters with brakes.*	_	1 675 x 565 x 160	10		1675SR	x
	_	1 375 x 565 x 160	8		1375SR	x
	_	975 x 565 x 160	7		975SR	x
Piètement renforcé à roulettes freins. *Reenforced stand on casters with brakes.*	_	1 375 x 570 x 760	38	Standard[1]	1375PR	x
	_	975 x 570 x 760	30	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.*

	• Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*		Réf. Millenium	Réf. Olympia
Toit de protection. *Protective roof.*	_	1 675 x 650 x 165	22	Luxe(1)	1675TPL	x
				Inox Luxe(1)	1675TPiL	x
				Standard(1)	1675TPS	x
	_	1 375 x 650 x 165	18	Luxe(1)	1375TPL	x
				Inox Luxe(1)	1375TPiL	
				Standard(1)	1375TPS	x
	_	975 x 650 x 165	13	Luxe(1)	975TPL	x
				Inox Luxe(1)	975TPiL	x
				Standard(1)	975TPS	x
Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox. *Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.*	0,05 kW mono	1 675 x 650 x 165	22		1675BDI	x
	0,05 kW mono	1 375 x 650 x 165	18		1375BDI	x
	0,05 kW mono	975 x 650 x 165	13		975BDI	x
Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition émail (couleur à préciser à la commande, voir ci-dessous). *Removable protective roof with illuminated sign, coloured enamel finish (to be confirmed at time of ordering, see below).*	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
Capteur de graisse pour utilisation extérieure, équipé d'une double filtration démontable, à chocs et à tricots. *Grease captor to be used exclusively outside, equipped with a removable double filtration, impact and inertia type of filters.*	_	1 680 x 640 x 161	37	Luxe(1)	1675CAPTL	x
				Standard(1)	1675CAPTS	x
	_	1 380 x 640 x 161	30	Luxe(1)	1375CAPTL	x
				Standard(1)	1375CAPTS	x
	_	980 x 640 x 161	21	Luxe(1)	975CAPTL	x
				Standard(1)	975CAPTS	x
Couleur émail de la carrosserie pour rôtissoire **Grandes Flammes Millenium Luxe et Olympia**, pour soubassement et toit. *Enamel body colour for Grandes Flammes Millenium Luxe and Olympia rotisseries, base cabinets and roofs.*					COUL1	
Couleur émail de la façade pour rôtissoire **Grandes Flammes Millenium Standard.** *Enamel front colour for Grandes Flammes Millenium standards rotisseries.*					COUL2	x

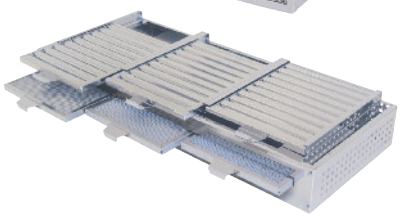
1375TPL
+ COUL1

1375TPiL

1375TPS

1375BDI

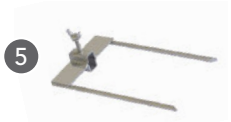
1375BDE
+ COUL1



1375CAPTS

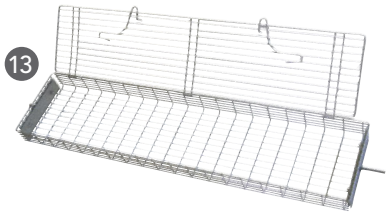
(1) Luxe : email *enamel* - Inox Luxe : inox *stainless steel* - Standard : inox *stainless steel*
x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

		Dimensions utiles en mm (L X P X H) *Usable dimensions in mm (W X D X H)*	Réf. Millenium	Réf. Olympia
1	Broche CUISSANPICS anti-coupure. *Anti-cutting prongless spit.*	1 250 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. *Chicken spit + 2 single prongs + 3 double prongs.*	1 250 x 75 x 65	BP1675	x
3	Broche volailles + 2 pics simples + 2 doubles. *Chicken spit + 2 single prongs + 2 double prongs.*	950 x 75 x 65	BP1375	BP13
4	Broche volailles + 2 pics simples + 1 double. *Chicken spit + 2 single prongs + 1 double prong.*	550 x 75 x 65	BP975	BP9
5	Pic simple de broche volailles. *Single prong for poultry spit.*	75 x 75 x 20	PICS	
6	Pic double de broche volailles. *Double prong for poultry spit.*	(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). *Sabre spit for ham / turkey equipped with 2 single prongs + 1 double prong (except for BS975 and BS9 spits equipped with 2 single prongs).*	1 230 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. *Single prong for sabre spit.*	145 x 106 x 28	PICSABRE	
9	Pic double de broche sabre. *Double prong for sabre spit.*	160 x 106 x 28	PICSABRED	



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

		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). *Basket spit (chicken thighs, sausages, small cuts, drumstick, fish, shellfish).*	1 200 x 130 x 94	BRC1675	x
		900 x 130 x 94	BRC1375	BRC13
		550 x 130 x 94	BRC975	BRC9
11	Broche rôtis. *Roast-clamp spit.*	1 200 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. *Lamb / suckling-pig spit.* Pas de broche agneau pour les modèles 975 *Lambs spit unavailable for 975 models*	1 200 x 220 x 220	BA1675	x
		907 x 220 x 220	BA1375	BA13
13	Broche "CRAPAUDINE". *"SPATCHCOCK CHICKEN" spit.*	900 x 220 x 50	BCR1375	x
14	Grille surélevée pour le stockage des viandes rôties dans le bac à jus. *Raised rack for meat storage over drip pan.*	1 200 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 débrochage. *Stainless steel tray to unspit.*	1 285 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. *Spare rib rack.*	1 328 x 308 x 20	GCP1675	x
		1 028 x 308 x 20	GCP1375	GCP13
		628 x 308 x 20	GCP975	GCP9
17	Décrocheur de broches. *Spit mover.*	390 x 60 x 20	DEC	
18	Allume-torche. *Gas lighter.*	650 x 60 x 40	AT	



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

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. *Model 1675 with 5 cooking hooks.*	1 250 x 65 x 140	FI1675	x
2	Modèle 1375 avec 5 crochets de cuisson. *Model 1375 with 5 cooking hooks.*	950 x 65 x 140	FI1375	FI13
3	Modèle 975 avec 3 crochets de cuisson. *Model 975 with 3 cooking hooks.*	550 x 65 x 140	FI975	FI9
4	Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. *Carousel with 4 stainless steel skewers.*	200 x 200 x 140	SBT	
5	Brochette tourniquet inox. *Stainless steel kebab skewers for carousel.*	80 x 80 x 205	BT	
6	Broche à andouillette ou à boudin. *Sausage spit.*	140 x 140 x 300	BA	
7	Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. *Basket spit for standing rib / turbot / lobster.*	120 x 45 x 300	BP	

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

		Dimensions utiles en mm (L X P X H) *Usable dimensions in mm (W X D X H)*	Réf. Millenium	Réf. Olympia
8	Esses "crochet à viandes". *S-shaped meat hook.*	120 x 60 x 10	S	
9	Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. *Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.*	80 x 80 x 300	BC	
10	Chaudron de cuisson (soupes, ragoûts...). *Soup pan (soupes, stew), 4 liters maximum.*	Ø : 190 H : 165 Vol : 4 litres/*liters*	CHAUDRON	
11	Plateau suspendu pour cuisson de tarte, crèmes en ramequin etc. *Suspended plate for cooking pie, ramekin etc.*	Ø : 250 H : 245	PLAT 255	
12	Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. *Rectangle basket to roast individual portion.*	110 x 80 x 210	PRECPI	
13	Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. *Rounded basket to roast individual portion.*	115 x 115 x 210	PRONPI	
14	Adaptation par moteur en alternatif et continu + temporisation de l'arrêt du panier 20 secondes + régulateur de tension. *Adaptation by alternative motor to stop for 20 seconds in front of heat + power régulation.*		AM20	

14 ROTATIONS

Continue

Alternative

Performances

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Range 1600 / 1400 / 1160

Standard

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Un investissement de premier ordre pour une utilisation intensive !

An excellent investment for intensive use !

Carrosserie Inox + façade émail noir (couleur voir p16). 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 18).

Body stainless steel, enamel front (see p16 color). 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 p16 to 18).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Performances standard *Standard Performances rotisseries*	42,2 kW tri 52,8 / 0,89 kW mono	1 575 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 48/56	295	1600.8PE 1600.8PG
	34,9 kW tri 44 / 0,89 kW mono	1 375 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48	240	1400.8PE 1400.8PG
	30 kW tri 33 / 0,83 kW mono	1 375 x 575 x 1 295 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36	185	1400.6PE 1400.6PG
	- 22 / 0,77 kW mono	1 375 x 575 x 920 Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24	140	- 1400.4PG
	22,5 kW tri 30 / 0,59 kW mono	1 145 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40	195	1160.8PE 1160.8PG
	19,5 kW tri 22,5 / 0,53 kW mono	1 145 x 575 x 1 295 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30	150	1160.6PE 1160.6PG
	- 15 / 0,47 kW mono	1 145 x 575 x 920 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/20	110	- 1160.4PG

1160.8PG
+ 1160BDI
+ 1160DEBSHORT
+ COUL2

1400.6PG
+ 1400BDE
+ 1400PR6
+ COUL2

1400.8PE
+ 1400BDE
+ 1400SR

Performances

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Range 1600 / 1400 / 1160

Inox

Electrique - Gaz

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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p16 à 18).

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 p16 to 18).

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Performances inox *Stainless steel Performances rotisseries*	40,2 kW tri 52,8 / 0,89 kW mono	1 575 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 48/56	295	1600.8PiE 1600.8PiG
	34,6 kW tri 44 / 0,89 kW mono	1 375 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48	240	1400.8PiE 1400.8PiG
	- 33 / 0,83 kW mono	1 375 x 575 x 1 295 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36	185	1400.6PiE 1400.6PiG
	- 22 / 0,77 kW mono	1 375 x 575 x 920 Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24	140	- 1400.4PiG
	25,6 kW tri 30 / 0,59 kW mono	1 145 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40	195	1160.8PiE 1160.8PiG
	- 22,5 / 0,53 kW mono	1 145 x 575 x 1 295 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30	150	1160.6PiE 1160.6PiG
	- 15 / 0,47 kW mono	1 145 x 575 x 920 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/20	110	- 1160.4PiG

1160.6PiG
+ 1160TPS
+ 1160SR6

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

Gamme 1600 / 1400 / 1160

Range 1600 / 1400 / 1160

Alternative / Crapaudine
Standard - Inox
Electrique - Gaz

Electric - Gas

Carroserie 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 p16 à 18).

- 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.

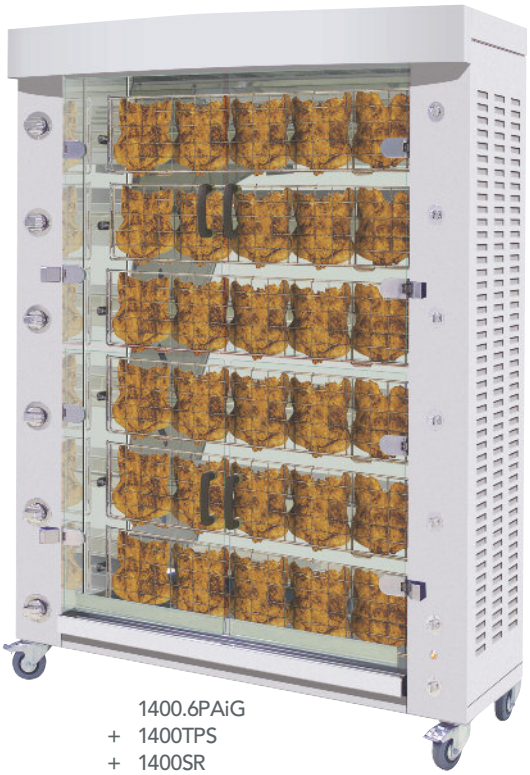
Temps de cuisson accéléré, capacité de cuisson augmentée, qualité de cuisson exceptionnelle, meilleur mœlleux = meilleure saveur, opérateur aux risques microbiologiques = sécurité alimentaire.

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 p16 to 18).

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

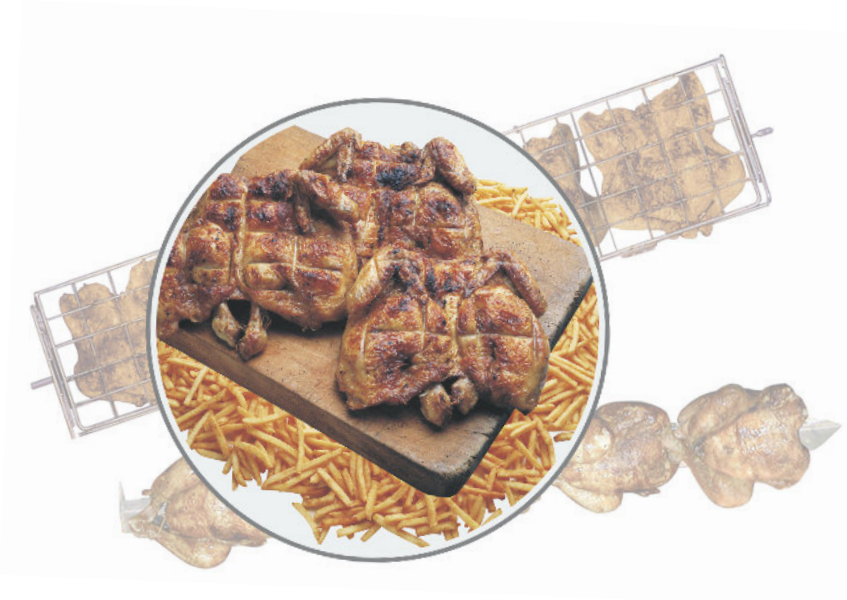
Spit stops for 20 seconds in front of the heating element.

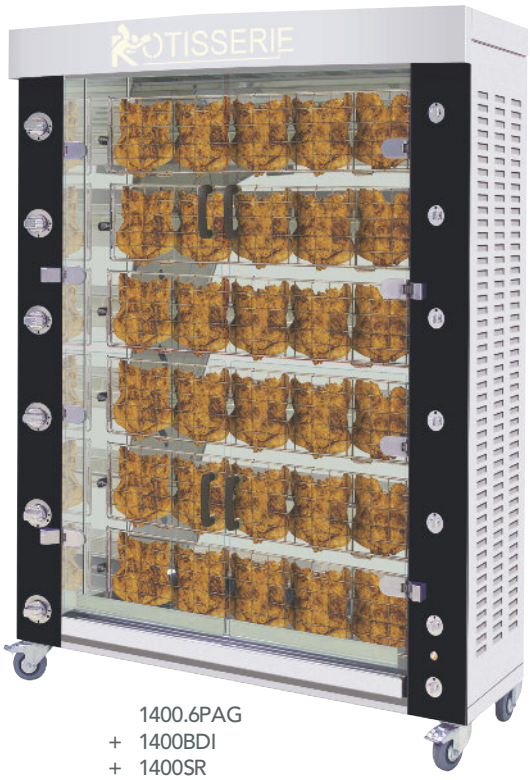
Cooking time accelerated. Production capacity increased, exceptional cooking quality, more tender = more flavor.



1400.6PAiG
+ 1400TPS
+ 1400SR

	• Puis. modèle 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 en kg *Weight in kg*	Réf. Standard	Réf. Inox
Rôtissoires Performances "Crapaudine", cuisson mixte alternative & continue *Performances rotisseries "Crapaudine", mixte cooking alternative & continuous*	40,1 kW tri 39,6 / 0,83 kW mono	1 575 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 36/42(1) - 30/36(2)	260	1600.6PAE, PAiE 1600.6PAG, PAiG	
	34,5 kW tri 33 / 0,53 kW mono	1 375 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	210	1400.6PAE, PAiE 1400.6PAG, PAiG	
	21,6 kW tri 22,5 / 0,53 kW mono	1 145 x 575 x 1 670 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30(1) - 18/24(2)	150	1160.6PAE, PAiE 1160.6PAG, PAiG	





1400.6PAG
+ 1400BDI
+ 1400SR

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

Performances

Options

Options

	● Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf.
Socle à roulettes freins. *Base on casters with brakes.*	_	1 575 x 520 x 130	10	1600SR*
	_	1 375 x 520 x 130	8	1400SR*
1	_	1 145 x 520 x 130	7	1160SR*
Piètement à roulettes freins. *Stainless steel on casters with brakes.*	_	1 375 x 520 x 600	12	1400PR6
	_	1 375 x 520 x 854	13	1400PR4
	_	1 145 x 520 x 600	10	1160PR6
	_	1 145 x 520 x 854	11	1160PR4
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. *Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.*	_	1 575 x 554 x 490	35	1600SR8*
	_	1 375 x 554 x 490	30	1400SR8*
	_	1 375 x 554 x 600	40	1400SR6
	_	1 375 x 554 x 854	66	1400SR4
	_	1 145 x 554 x 490	25	1160SR8*
2	_	1 145 x 554 x 600	32	1160SR6
	_	1 145 x 554 x 854	60	1160SR4
Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. 3 *Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.*	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 600	40	1400SC6
	2,1 kW mono	1 375 x 554 x 854	66	1400SC4
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 600	32	1160SC6
	2,1 kW mono	1 145 x 554 x 854	60	1160SC4
Soubassement rehausseur sur roulettes freins. *Short base cabinet (to boost high) on casters with brakes.* 4	_	1 575 x 520 x 225	8	1600DEBSHORT*
	_	1 375 x 520 x 225	7	1400DEBSHORT*
	_	1 145 x 520 x 225	6	1160DEBSHORT*
Toit de protection. *Protective roof.*	_	1 575 x 585 x 165	21	1600TPS
	_	1 375 x 585 x 165	18	1400TPS
5	_	1 145 x 585 x 165	15	1160TPS
Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox. *Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.* 6	0,05 kW mono	1 575 x 585 x 165	21	1600BDI
	0,05 kW mono	1 375 x 585 x 165	18	1400BDI
	0,05 kW mono	1 145 x 585 x 165	15	1160BDI
Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition émail (couleur à préciser à la commande). *Removable protective roof with illuminated sign, coloured enamel finish (to be confirmed at time of ordering).* 7	0,05 kW mono	1 575 x 585 x 165	21	1600BDE
	0,05 kW mono	1 375 x 585 x 165	18	1400BDE
	0,05 kW mono	1 145 x 585 x 165	15	1160BDE
Couleur émail de la façade pour rôtissoires Performances standards et crapaudines standards. *Enamel front colour for Performances rotisseries standards and crapaudines.*				COUL2

1 1160PR4

2 1400SR8

3 1400SC4

4 1400DEBSHORT

5 1160TPS

6 1160BDI

7 1160BDE
+ COUL 2

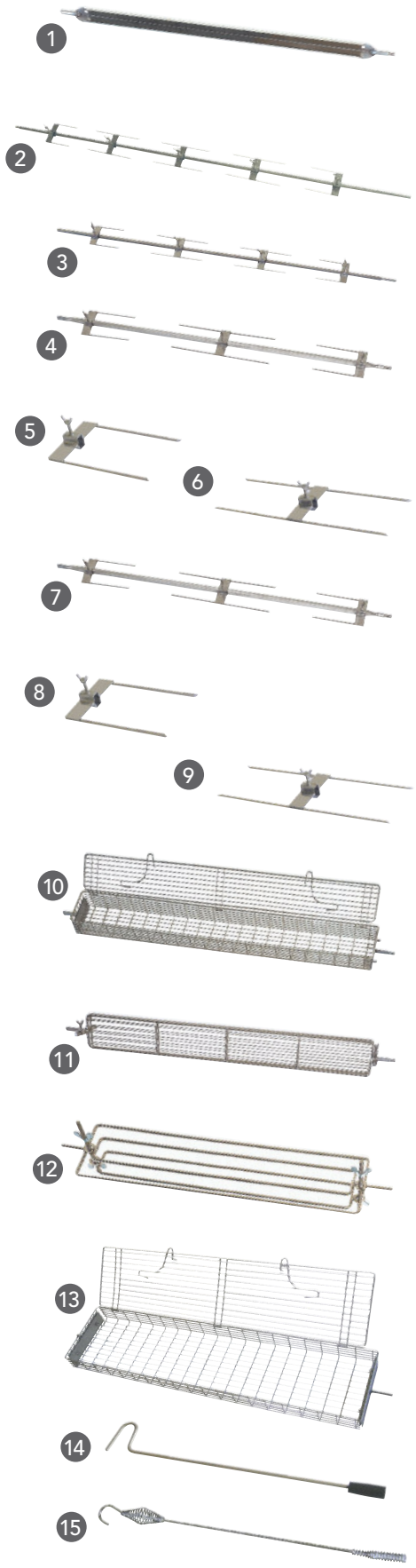
* Socles à roulettes et soubassements adaptés aux rôtissoires alternatives et continues (crapaudines).
Base adapted for the alternative and continuous rotisseries (spatchcock).

Performances

Accessoires

Accessories

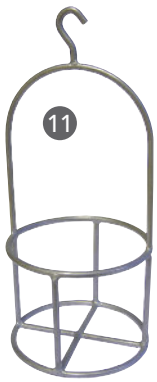
		Dimensions utiles en mm (L X P X H) *Usable dimensions in mm (W X D X H)*	Réf.
1	Broche CUISSANPICS anti-coupure. *Anti-cutting prongless spit.*	1 150 x 36 x 36	CUI1600
		950 x 36 x 36	CUI1400
		720 x 36 x 36	CUI1160
2	Broche volailles + 2pics simples + 3 doubles. *Chicken spit + 2 single prongs + 3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



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. *Model 1600 with 5 cooking hooks.*	1 150 x 65 x 140	FI1600
2	Modèle 1400 avec 5 crochets de cuisson. *Model 1400 with 5 cooking hooks.*	950 x 65 x 140	FI1400
3	Modèle 1160 avec 4 crochets de cuisson. *Model 1160 with 4 cooking hooks.*	720 x 65 x 140	FI1160
4	Support brochettes tourniquet avec 4 brochettes inox. *Carousel with 4 stainless steel skewers.*	200 x 200 x 140	SBT
5	Esses "crochet à viandes". *S-shaped meat hook.*	120 x 60 x 10	S
6	Brochette tourniquet inox. *Stainless steel kebab skewers for carousel.*	80 x 80 x 205	BT
7	Broche à andouillette ou à boudin. *Sausage spit.*	140 x 140 x 300	BA
8	Broche panier pour côte de boeuf / turbot / homard. *Basket spit for standing rib / turbot / lobster.*	120 x 45 x 300	BP
9	Broche carrée verticale pour pigeons / coquelets. *Square spit for pigeon / cokerel 285 mm - 11 2/8" long.*	80 x 80 x 300	BC
10	Panier de cuisson rectangulaire pour rôtissage de portion individuelle. *Rectangle basket to roast individual portion.*	110 x 80 x 210	PRECPI
11	Panier de cuisson rond pour rôtissage de portion individuelle. *Rounded basket to roast individual portion.*	115 x 115 x 210	PRONPI



Spécial-Marché

Gamme 1655 / 1425 / 1175

Range 1655 / 1425 / 1175

Standard

Electrique - Gaz

Electric - Gas

Un rendement rapide dans le respect de la qualité de cuisson !

Fast performance in regards to cooking quality !

Carroserie 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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p22 à 23). 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 p22 to 23).

	● 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Spécial-Marché standard *Standard Special-Marché rotisseries*	42 kW tri 52,8 / 0,84 kW mono	1 655 x 540 x 1 665	300	1655.8SME 1655.8SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 48/56		
	38 kW tri 39,6 / 0,8 kW mono	1 655 x 540 x 1 285	235	1655.6SME 1655.6SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 36/42		
	33,1 kW tri 44 / 0,54 kW mono	1 425 x 540 x 1 665	225	1425.8SME 1425.8SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48		
	30 kW tri 33 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 285	170	1425.6SME 1425.6SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36		
	20 kW tri 22 / 0,42 kW mono	1 425 x 540 x 930	130	1425.4SME 1425.4SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24		
	25,6 kW tri 30 / 0,54 kW mono	1 175 x 540 x 1 665	180	1175.8SME 1175.8SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40		
	19,5 kW tri 22,5 / 0,44 kW mono	1 175 x 540 x 1 285	135	1175.6SME 1175.6SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30		
	13,4 kW tri 15 / 0,38 kW mono	1 175 x 540 x 930	90	1175.4SME 1175.4SMG
		Capacité volailles *Capacity chickens* 16/20		

1175.6SMG
+ 1175BDI
+ 1175PR6

1425.6SMG
+ 1425TPS
+ COUL2

1425.8SMG
+ 1425SR
+ COUL2

Spécial-Marché

Gamme 1655 / 1425 / 1175

Range 1655 / 1425 / 1175

Inox

Electrique - Gaz

Electric - Gas

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 cuissanpics (Réf. CUI..., voir options et accessoires p22 à 23). 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 p22 to 23).

1175.6SMiG
+ 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Spécial-Marché inox *Stainless steel Special-Marché rotisseries*	42 kW tri 52,8 / 0,84 kW mono	1 655 x 540 x 1 665 Capacité volailles *Capacity chickens* 48/56	300	1655.8SMiE 1655.8SMiG
	38 kW tri 39,6 / 0,8 kW mono	1 655 x 540 x 1 285 Capacité volailles *Capacity chickens* 36/42	235	1655.6SMiE 1655.6SMiG
	33,1 kW tri 44 / 0,54 kW mono	1 425 x 540 x 1 665 Capacité volailles *Capacity chickens* 40/48	225	1425.8SMiE 1425.8SMiG
	30 kW tri 33 / 0,5 kW mono	1 425 x 540 x 1 285 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36	170	1425.6SMiE 1425.6SMiG
	20 kW tri 22 / 0,42 kW mono	1 425 x 540 x 930 Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24	130	1425.4SMiE 1425.4SMiG
	25,6 kW tri 30 / 0,54 kW mono	1 175 x 540 x 1 665 Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40	180	1175.8SMiE 1175.8SMiG
	19,5 kW tri 22,5 / 0,44 kW mono	1 175 x 540 x 1 285 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30	135	1175.6SMiE 1175.6SMiG
	13,4 kW tri 15 / 0,38 kW mono	1 175 x 540 x 930 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/20	90	1175.4SMiE 1175.4SMiG

1655.8SMiG
+ 1655SR

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

1425.8SMiG
+ 1425BDI
+ 1425SR

Spécial-Marché

Gamme 1655 / 1425 / 1175

Range 1655 / 1425 / 1175

Alternative / Crapaudine
Standard - Inox
Electrique - Gaz

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 p22 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 mœlleux = 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 p22 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. Space between spits : 255 mm.

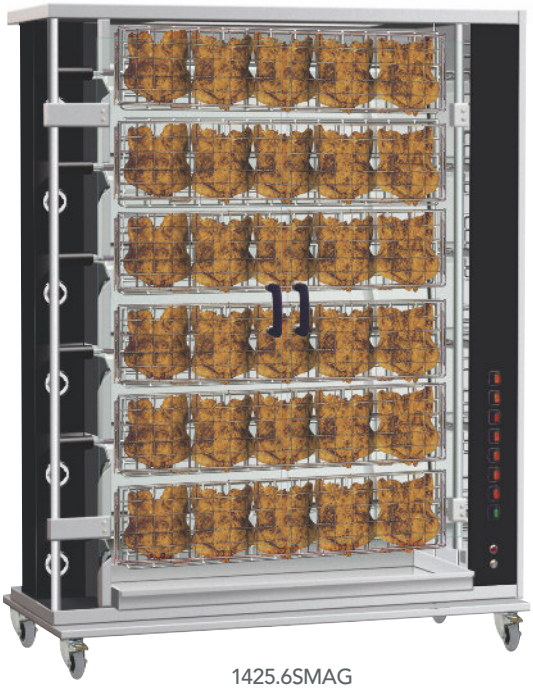
1175.4SMAiG
+ 1175BDI
+ 1175PR6

	● 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires Spécial-Marché "Crapaudine", cuisson mixte alternative & continue *Special-Marché rotisseries "Crapaudine", mixte cooking alternative & continuous*	33,1 kW tri 33 / 0,52 kW mono	1 425 x 540 x 1 665 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36(1) - 24/30(2)	210	1425.6SMAE, SMAiE 1425.6SMAG, SMAiG
	28,4 kW tri 22 / 0,44 kW mono	1 425 x 540 x 1 285 Capacité volailles *Capacity chickens* 20/24(1)- 16/20(2)	170	1425.4SMAE, SMAiE 1425.4SMAG, SMAiG
	21,6 kW tri 22,5 / 0,52 kW mono	1 175 x 540 x 1 665 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/30(1)- 18/24(2)	170	1175.6SMAE, SMAiE 1175.6SMAG, SMAiG
	18,5 kW tri 15 / 0,44 kW mono	1 175 x 540 x 1 285 Capacité volailles *Capacity chickens* 16/20(1)- 12/16(2)	125	1175.4SMAE, SMAiE 1175.4SMAG, SMAiG

ROTATIONS

Continue

Alternative



1425.6SMAG
+ 1425SR

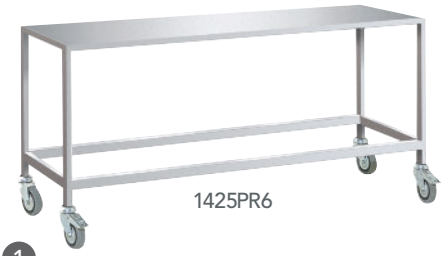
(1) Capacité pour cuisson continue. *Capacity chickens for continuous cooking.*
(2) Capacité pour cuisson alternative. *Capacity chickens for alternative cooking.*

Spécial-Marché

Options

Options

	● Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf.
Socle à roulettes freins. *Base on casters with brakes.*	_	1 655 x 670 x 150	12	1655SR
	_	1 425 x 670 x 150	12	1425SR*
	_	1 175 x 550 x 150	7	1175SR*
Pièтement à roulettes freins. *Stainless steel on casters with brakes.* 1	_	1 655 x 450 x 610	13	1655PR6
	_	1 425 x 450 x 610	12	1425PR6*
	_	1 425 x 450 x 844	13	1425PR4
	_	1 175 x 450 x 610	11	1175PR6*
	_	1 175 x 450 x 844	12	1175PR4
Soubassement rangement sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. *Base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.* 2	_	1 655 x 450 x 600	50	1655SR6
	_	1 425 x 450 x 600	43	1425SR6*
	_	1 425 x 450 x 790	56	1425SR4
	_	1 175 x 450 x 600	35	1175SR6*
	_	1 175 x 450 x 790	46	1175SR4
Soubassement chauffant sur roulettes freins, équipé d'une tablette de dépose amovible et étagère. *Heated base cabinet on casters with brakes, equipped with pull out shelf, + one shelf inside.* 3	2,1 kW mono	1 655 x 450 x 600	50	1655SC6
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 600	43	1425SC6*
	2,1 kW mono	1 425 x 450 x 790	56	1425SC4
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 600	35	1175SC6*
	2,1 kW mono	1 175 x 450 x 790	46	1175SC4
Toit de protection. *Protective roof.* 4	_	1 655 x 600 x 165	21	1655TPS
	_	1 425 x 600 x 165	18	1425TPS
	_	1 175 x 600 x 165	15	1175TPS
Toit de protection avec enseigne lumineuse amovible, finition inox. *Removable protective roof with illuminated sign, stainless steel finish.* 5	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. *Lighting extra.*	0,24 kW mono			ECLAIR
Pour 24 volts, suppléments sur le prix de la rôtissoire. *24 volts, extra on rotisserie price.*	_			24V
Remorque "Spécial Rôtisseur". *Trailer "Special Rôtisseur".* 6	_			nous consulter *please consult us*
Couleur émail de la façade pour rôtissoires Spécial-Marché standards et crapaudines standards. *Enamel front colour for Spécial-Marché rotisseries standards and crapaudines.*				COUL2



1425PR6

1

1425SR6

2

1425SC6

3

1175TPS

4

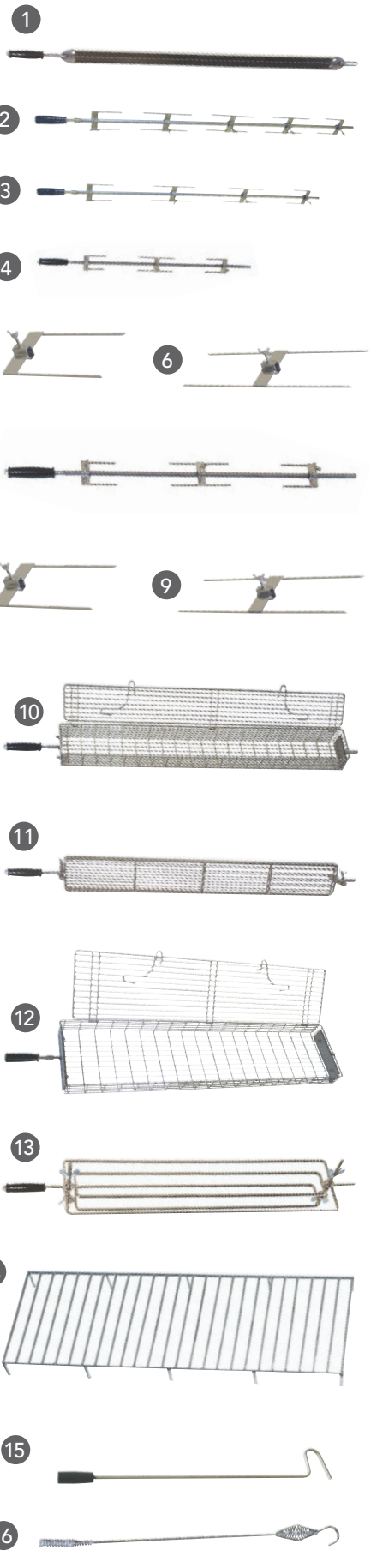
1175BDI

5

6

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



LA BRASILIA (Crapaudine)

Inox
Gaz
Gas

Poulets grillés marinés

- 27 poulets marinés en 30 minutes
- Une consommation de gaz réduire 9 Broches = 12 KW (gaz)
- Encombrement réduit grâce à une optimisation des dimensions (peu de profondeur : 450 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 Sécurit
- Bac à jus intégré
- Gaz ou Electrique
- Radiants gaz démontables (fabrication ROTISOL)

Marinated grilled chicken

- *27 chicken marinated in 30 minutes*
- *Reduced gas consumption 9 Spits = 12 KW (gas)*
- *Compact design with optimized dimensions (shallow depth: 450 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*
- *Gas or Electric*
- *Removable Radiant burners gas (manufactured by ROTISOL)*

	• 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
La Brasilia (crapaudine) *The BRASILIA (SPATCHCOCK)*	8.5kW 12/ 0,3kW mono	1 110 x 535 x 1 755	145kg	Brasila
		Capacité volailles *Capacity chickens* 27		

Les capacités données ne sont qu'indicatives et vairent en fonction de la taille et du poids des volailles
Stated capacity is only indicative and will vary on the size and weight of the poultry.

Star-Clean

Aide au nettoyage
to assist cleaning

Electrique
Electric

Vitrage bombé sérigraphié (option, voir p29)
Screen printed convex glass (option, see p29)

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 p30)
Supporting cupboard with 2 doors ref : SC8.72MS (option, see on p30)

Bac à graisse + socle à roulettes (option, voir p29).
Grease tray + base on casters (option, see p29)

Douchette haute pression pour nettoyage (option, voir p29) (prévoir une alimentation en eau douce)
High pressure cleaning shower (option, see p29)
Make sure you have a connection to softened water

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.*

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
- 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 p29 à p31)
- *All stainless steel rotisserie, Interior with central axis, removable support and baskets in order to facilitate cleaning.*
- *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 p29 to p31).*

SC5.520
+ FBP520BDE
+ GLBS5520

	• Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires à balancelles Star-Clean (1 face vitrée, fond inox). *Baskets rotisseries Star-Clean (1 glass door, stainless steel back).*	8,1 kW tri	1 110 x 830 x 900	175	SC8.720
		Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40		
	4,5 kW tri	892 x 830 x 900	150	SC8.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 24/32		
	4,5 kW tri	892 x 770 x 762	125	SC5.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 15/20		
Rôtissoires à balancelles Star-Clean panoramique (3 faces vitrées). *Baskets rotisseries Star-Clean panoramic (3 sides glass doors).*	8,1 kW tri	1 110 x 900 x 900	175	SCP8.720
		Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40		
	4,5 kW tri	910 x 900 x 900	150	SCP8.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 24/32		

SC8.520
+ FBP520BDE
+ GLBS8520

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 disfonctionnement.
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
+ FBP720BDE
+ GLBS8720
+ GL58678

Roti-Roaster

à commandes électroniques

Electrique

with electronic controls

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 faces vitrées K.GLASS (protection à la chaleur et faible consommation) montées sur joints démontables en silicone.
- Entièrement calorifugée (économie d'énergie).
- 2 éclairages protégées 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 p29 à p31).
- *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 p29 à p31).*

FBP16.720
+ FBP16.72P

	• Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires à balancelles Roti-Roaster. *Baskets rotisseries Roti-Roaster.*	16,8 kW tri	1 086 x 870 x 1 810	361	FBP16.720
		Capacité volailles *Capacity chickens* 64/80		
	12,8 kW tri	886 x 870 x 1 810	313	FBP16.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 48/64		
	8,4 kW tri	1 086 x 870 x 895	169	FBP8.720
		Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40		
	6,4 kW tri	886 x 870 x 895	148	FBP8.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 24/32		
	4,9 kW tri	886 x 800 x 755	125	FBP5.520
		Capacité volailles *Capacity chickens* 15/20		
	3,85 kW mono	686 x 800 x 755	105	FBP5.320
		Capacité volailles *Capacity chickens* 5/10		

FBP8.720
+ FBP720BDE
+ GLB8720
+ FBP8.72PR

Ecran électronique
Digital display

FBP5.520
+ FBP520BDE
+ FBP.PIED
+ COUL2

FBP5.520
+ FBP520BDE
+ GLB5520
+ FBP.PIED

Roti-Roaster

à commandes électroniques

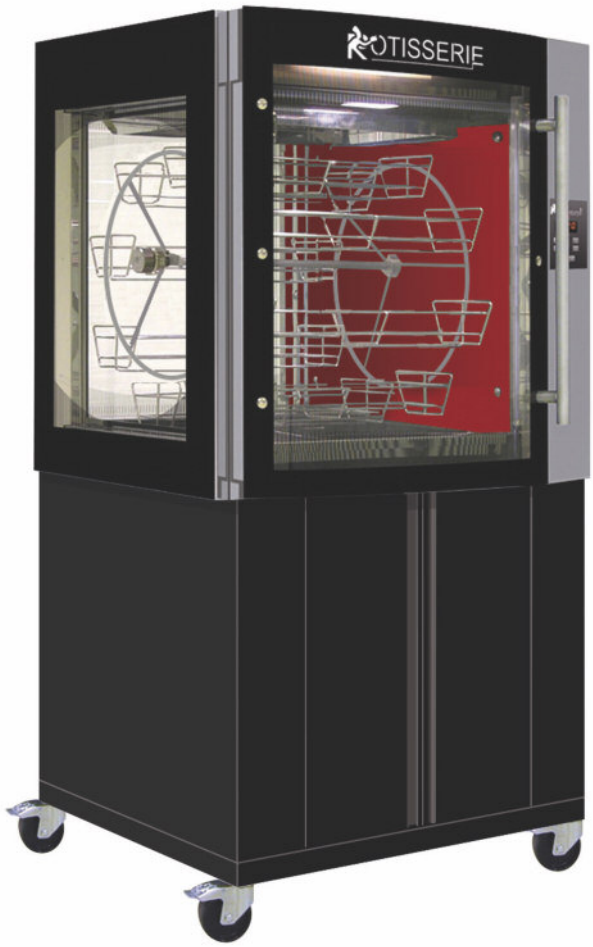
with electronic controls

Electrique

Electric

	● Puis. modèle Élec *Electric model power*	Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf.
Rôtissoires à balancelles Roti-Roaster panoramique (3 faces vitrées). *Baskets rotisseries Roti-Roaster panoramic (3 sides glass doors).*	16,8 kW tri	1 110 x 900 x 1 820 Capacité volailles *Capacity chickens* 64/80	361	FBPP16.720
	12,8 kW tri	910 x 900 x 1 820 Capacité volailles *Capacity chickens* 48/64	313	FBPP16.520
	8,4 kW tri	1 110 x 900 x 895 Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40	169	FBPP8.720
	6,4 kW tri	910 x 900 x 900 Capacité volailles *Capacity chickens* 24/32	148	FBPP8.520
	4,8 kW tri	910 x 840 x 760 Capacité volailles *Capacity chickens* 15/20	125	FBPP5.520

FBPP8.520
+ FBP520BDE
+ 2xGLB8520
+ GL58678
+ FBP8.52PR



FBPP8.520
+ FBP520BDE
+ 2xGLB8520
+ GL58678
+ FBP8.72S
+ COUL3

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

Star-Clean / Roti-Roaster

Options

Options

	● Puis. modèle Élec *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
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. *Grease sensor to be used inside, equipped with a removable activated charcoal double filtration. Possible connection to an existing flue diameter 150 mm.*	0,06 kW	1 086 x 800 x 300	CAP8.720	CAP8.720
		886 x 800 x 300	CAP8.520	CAP8.520
		886 x 800 x 300	CAP5.520	CAP5.520
		686 x 800 x 300	CAP5.320	CAP5.320
Installation de verre sécurit bombé sérigraphié en double vitrage (rôtissoire, soubassement chauffant). Pour une face, prix unitaire. Uniquement Roti-Roaster : à la commande, merci de préciser la face à équiper en glace bombée (coté service ou coté client). *Securit convex glass in double glazing (rotisserie, heated base cabinet). For one side, Unit price. Roti-Roaster only : when ordering, please state which side is to be equipped with convex glass (service side or customer side).*	–	920 x 50 x 900	GLBS8720	
	–	720 x 50 x 900	GLBS8520	
	–	720 x 50 x 760	x	GLBS5520
	–	520 x 43 x 760	x	GLBS5320
Vitre latérale extérieure sérigraphiée pour double vitrage. *Side glass door.*	–		GL58678	x
Douchette haute pression pour nettoyage. *Cleaning shower.*	–		DOUCH	x
Mégaclean Fours (2 x 5 l) *Total cleaner (2 x 5 l)*	–		MCF	
Sac plastique (récupération graisses) vendu par 100. *Plastic bag (recuperation grease) sold by 100's.*	–		SAC	x
Bac à graisse + socle à roulettes. *Grease tray + base on casters.*	–	Ø : 310 H : 470 Vol : 30 litres/*liters*	BG	x

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

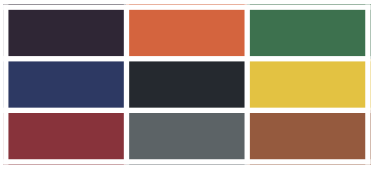
x : non concerné, article non-disponible pour cette gamme - *not applicable, this item is not available for this range.*

Star-Clean / Roti-Roaster

Options

Options

	Puis. modèle Élec *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. *Heated base cabinet for rotisserie ovens, electronic regulation, circulated heat, K.Glass climbed on joins, pull out working table.*	1,055 kW	1 068 x 790 x 1 050	x	FBP8.72SC
		868 x 790 x 1 050	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). *Supporting cupboard with 2 doors (storage of Rotoclean and grease tray).*	–	1 055 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 *Cast solid supporting cupboard with 1 shelf on casters with brakes*	–	1 070 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. *4 adjustable feet fixed on a reinforced plate for the installation of the rotisserie on neutral display.*	–	650 x 60 x 40	x	FBP.PIED*
Piètement à roulettes freins. *Stainless steel on casters with brakes.*	–	1 070 x 700 x 855	x	FBP8.72PR
		870 x 700 x 855	x	FBP8.52PR
		870 x 630 x 855	x	FBP5.52PR
		670 x 630 x 855	x	FBP5.32PR
Socle à roulettes freins. *Stand on casters with brakes.*	–	1 070 x 700 x 150	x	FBP16.72P
		870 x 700 x 150	x	FBP16.52P
Bandeau avec enseigne lumineuse, finition couleur epoxy *Band with Illuminated sign, epoxy paintfinish.*				FBP720BDE
				FBP520BDE
				FBP320BDE
Couleur émaillé de la façade pour rôtissoire Star-Clean ou Roti-Roaster. *Enamel front colour for Star-Clean or Roti-Roaster rotisseries.*				COUL2
Couleur epoxy pour soubassement. *Epoxy colour for base cabinets.*				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.*

Star-Clean / Roti-Roaster

Accessoires

Accessories

		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. *Chicken baskets.*	720	x	140	x	120		BALSC720	x
		520	x	140	x	120		BALSC520	x
2	Balancelle standard pour volailles. *Chicken baskets standard.*	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. *Small cuts baskets.*	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 Réf : FBP8.520. *« SPATCHCOCK CHICKEN » baskets Usable only for the following models Ref : FBP8.720 Ref : FBP8.520.*	720	x	160	x	90		x	BCRA720
		520	x	160	x	90		x	BCRA520
5	Broche à grosses pièces. *Big pieces of meat spit.*	720	x	300	x	300		BAB720	
		520	x	300	x	300		BAB520	
		340	x	200	x	200		x	BAB320
6	Plateau de dessus. *Stainless steel rack top.*	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. *Chicken spit.*	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.* *Protective roof.**	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

1

2

3

4

5

6

7

8

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 extérieur protection contre les intempéries ; 2/ utilisation intérieur, 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 ouies 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 Roti-Roaster (voir p 27) ou Star-Clean (voir p25 à p26), 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 Roti-Roaster (see p27) or Star-Clean (see p25 to p26), with baskets or chiken 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

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

	• Puis. modèle Élec *Electric model power*		Dimensions en mm (L X P X H) *Dimensions in mm (W X D X H)*	Poids en kg *Weight in kg*	Réf Concept Star-Clean.	Réf Concept Roti-Roaster
Meuble mobile de cuisson et de maintien en température *Mobile cooking and temperature holding cabinet*	8,2 kW	10,1 kW	886 x 905 x 2 000	263	(granit chauffant) *(Heated granite)* 8.520G2LS	(granit chauffant) *(Heated granite)* 8.520GF2LS
	5,7 kW	7,6 kW	Capacité volailles *Capacity chickens* 24/32	252	(inox chauffant) *(Heated Stainless steel)* 8.520i2LS	(inox chauffant) *(Heated Stainless steel)* 8.520iF2LS
Meuble mobile de cuisson et de maintien en température *Mobile cooking and temperature holding cabinet*	8,2 kW	8,6 kW	886 x 905 x 1 868	240	(granit chauffant) *(Heated granite)* 5.520G2LS	(granit chauffant) *(Heated granite)* 5.520GF2LS
	5,7 kW	6,1 kW	Capacité volailles *Capacity chickens* 15/20	220	(inox chauffant) *(Heated Stainless steel)* 5.520i2LS	(inox chauffant) *(Heated Stainless steel)* 5.520iF2LS

Double Broches

Double Spits - Fixed

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 Sécurit 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*
- *Securit 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

GREEN ENERGY
BASSE CONSOMMATION ENERGIE
kW
APPAREILS

	• 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 en kg *Weight in kg*	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	1400.8SMGx2
	30 / 0,63 kW mono	1 100 x 650 x 1 760 Capacité volailles *Capacity chickens* 64/80	200	1100.8SMGx2
	22,5 / 0,51 kW mono	1 100 x 650 x 1 400 Capacité volailles *Capacity chickens* 30/36	150	1100.6SMGx2
	15 / 0,39 kW mono	1 100 x 650 x 1 020 Capacité volailles *Capacity chickens* 32/40	100	1100.4SMGx2
Piétement à roulettes freins. *Stainless steel on casters with brakes*	-	1 350 x 650 x 180	12	14PR8x2
	-	1 100 x 650 x 180	7	11PR8x2
	-	1 100 x 650 x 600	11	11PR6x2
	-	1 100 x 650 x 790	12	11PR4x2

1100.4SMGx2
+ 11PR4x2

Super-BBQ

Gaz

Super-BBQ

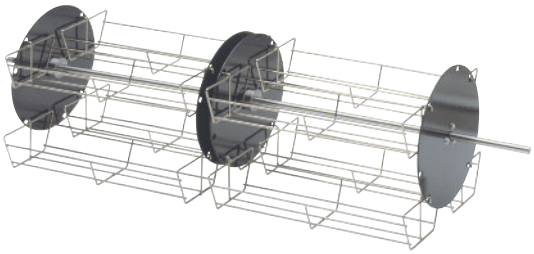
Gas

Barbecue(1) 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.

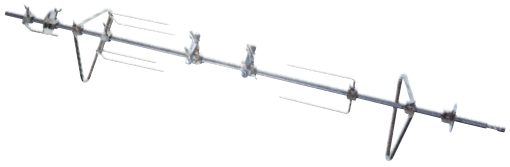
Stainless steel and black enamel barbecue for large pieces of meat and poultry, horizontal cooking,
2 stainless steel gas burners (manufacture patented by Rotisol), Securit glass,
drip tray that can be placed on the top of the unit,
rotation of the spit with an electric motor, foresee a connection, 2 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 en kg *Weight in kg*	Réf.
Super BBQ(1)	33 / 0,1 kW mono	1 870 x 800 x 920 Capacité *Capacity SB8* 24 volailles *chickens* 1 agneau *lamb*	155	SB8

Accessoires
Accessories



Ensemble de 8 balancelles. *Set of 8 baskets.*		SB BAL



Broche grosse pièce. *Spit for big piece*		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.
(1) Appareil conçu pour une utilisation en plein air
For use in exterior only.

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 Chaud
& Froid

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*

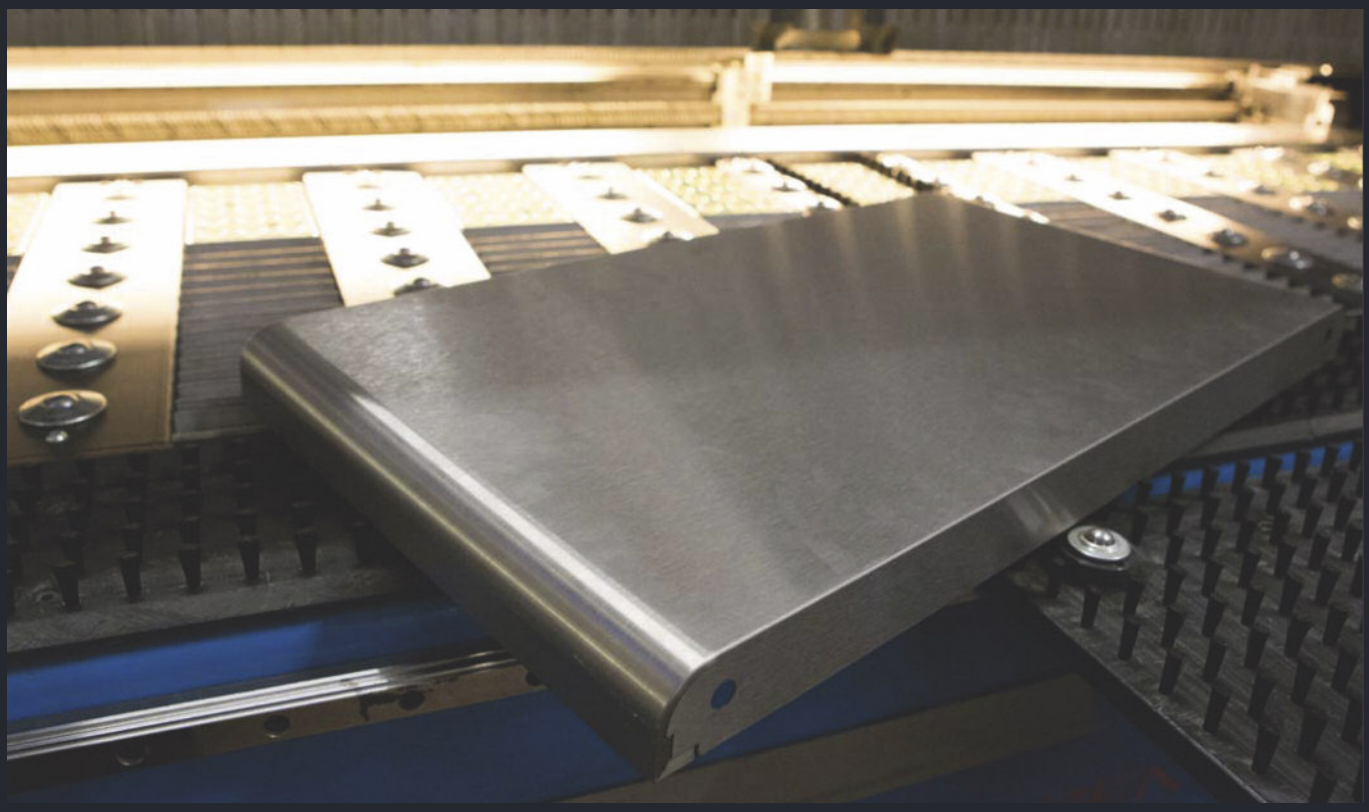
Ilots Libre Service CHAUD - *Cold island Self service*

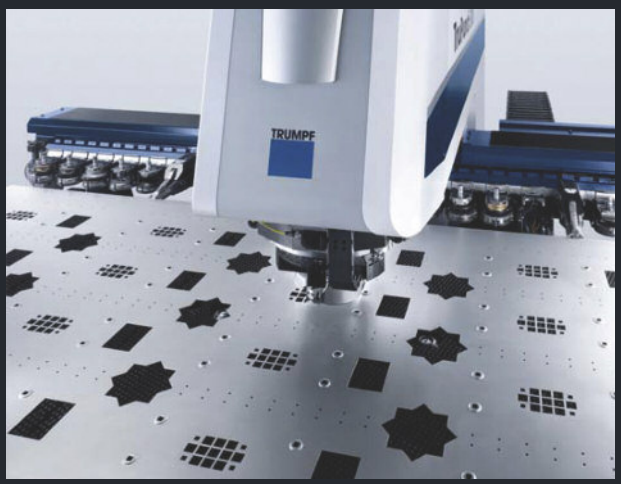
UN OUTIL INDUSTRIEL DE REFERENCE

A REFERENCE TOOL IN THE INDUSTRY

Au fil des années, ROTISOL a développé un parc de machines outils moderne et efficace dont la vocation première est de satisfaire au mieux et au plus vite ses clients. L'équipement de l'usine de Chelles (77) se veut à la pointe de la performance, intégrant notamment plieuses et
poinçonneuses de dernière génération permettant de maintenir qualité et vitesse dans la production de nos équipements

Over the years, Rotisol has developed a stock of modern and efficient machines and tools the principal aim of which is to bring the best and fastest possible satisfaction to clients. The equipment at the Chelles factory is at the forefront of efficiency, combining latest- generation folding and piercing machines that help maintain both quality and speed of production in our equipment.





TOUJOURS À VOS CÔTÉS

ALWAYS ON YOUR SIDE

Si nos produits sont conçus pour résister à l'épreuve du temps, ROTISOL s'engage à vos côtés pour en prendre soin et en optimiser l'utilisation.

Un réseau à votre service

ROTISOL fait vivre son savoir-faire en s'appuyant sur un réseau de distributeurs et concessionnaires aux plus proches de vos attentes. Nous apportons également la plus grande exigence à vous proposer un service après-vente à votre écoute sur les aspects d'utilisation ou d'entretien. En cas de dysfonctionnement, une équipe formée de techniciens, véritables « pompiers » professionnels, peut ainsi être dépêchée pour en déterminer les causes, apporter la solution adéquate et l'intégrer dans le processus d'innovation.

Although our products are designed to stand the test of time, Rotisol undertakes to work with you to care for them and optimise their use.

A network at your service

Rotisol brings its knowhow to life by relying on a network of distributors and franchisees determined to meet your expectations. We also make every effort to offer you an aftersales service that listens to you on all aspects of use or maintenance. If a malfunction occurs, a trained team of technicians, a real emergency service, can be dispatched to find out the cause, provide a suitable solution and integrate it into the innovation process.

Procédure de Réception

Receiving goods

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 dégagerez 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 reception 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 trés 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.

Procédure de Réception

Receiving goods

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 défectuosités 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, survoltage), 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 programmateurs, 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).
Dés 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 d'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) : BNPAFRPPIFE

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 marchandise 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.

Rotisol
CONCEPTEUR FABRICANT AGENCEUR

Zone Industrielle La Trentaine - rue Gustave Eiffel - 77507 CHELLES CEDEX - FRANCE
Tél. : (33) 01 6421 8012 or (33) 01 6421 8018 - Fax : (33) 01 6426 1685
Web site : http://www.rotisol.com
For terms and conditions of Rotisol-France, Inc ; Rotisol-Est SP z.o.o and ROTISOL SPAIN, please contact us.

ROTISSERIE

ROTISSERIE

Le petit
verre
divin*
Vente à emporter
Beau poulet fermier 17 €
1/2 Poulet fermier 9 €
Coquelet entier 10 €
Jarret de porc roti 8 €
Teavers de porc au miel 7 €
Frites 1 pers 2,50 € 2 pers 4,00 €
Ratatouille / pdt ensoleillés 1 pers 3,00 € 2 pers 5,00 €
Plateau Repas
LE MIDI UNIQUEMENT

prepared with passion.

ROTISSERIE VIVIER "Poulets à Gogo"

ROTISSERIE

Rôtisserie
Pizzas
Traiteur

carvery

POMMES FRITES

Rôtisserie
Rôtisserie

Ils nous font confiance

They trust us

Таможенный союз
MEMBRE PERIFEM
Euroasian Interstate council
Intertek
Intertek
Межгосударственный совет
Towngas
antargaz Bien plus que de l'énergie
AGA
Cemafroid PERFORMANCE CERTIFICATION
STOCKHOLM GAS
Origine / Origin Europe CE

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