



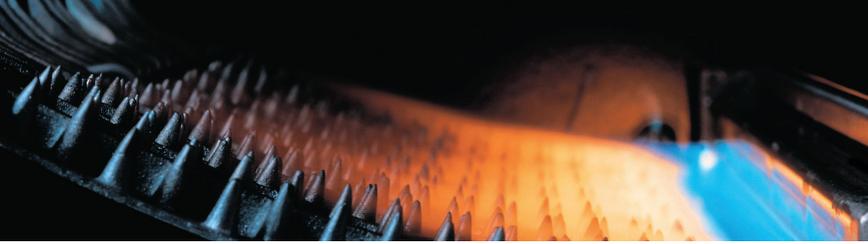
Kotisol



RÔTISSOIRES | VITRINES FROIDES ET CHAUDES | CONCEPTS

L'innovation au service de la perfection culinaire





Grandes Flammes OLYMPIA

La gamme de rôtissoires professionnelles **Grandes Flammes OLYMPIA** offre un équipement de luxe au service d'une gastronomie recherchée. La gamme **OLYMPIA** signe un savoir-faire rustique caractérisé par un équipement à chaînes apparentes et poulies massives dont l'allure évoque un esprit de cuisine traditionnelle.

1375.4OLE
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Soubassement Neutre ou Chauffant
Version électrique



975.2OILG
Inox Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



Modèle	Capacité
1375.6OL/Oi (G,E)	36
1375.4OL/Oi (G,E)	24
975.6OL/Oi (G,E)	18
975.4OL/Oi (G,E)	12

LUXE EMAIL OL ou **LUXE INOX Oi**



Autres couleurs disponibles en option :



1375.8OLG
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz





Grandes Flammes MILLENIUM

La ligne de rôtissoires **Grandes flammes MILLENIUM**, attrayante et ergonomique, offre un certain nombre de fonctionnalités innovantes pour une fonctionnalité accrue. Ces rôtissoires sont des vitrines idéales, utilisées dans le monde entier dans les hôtels, les restaurants, épiceries fines et répondent aux attentes de toutes les catégories de clients.

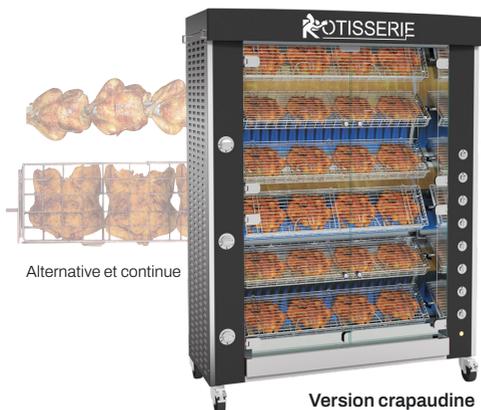
1375.8MLG
Email Noir Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



975.5MiLG
Tout Inox Luxe + Ferrures Laiton
Version gaz



1375-6MASG
Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
Version gaz



Alternative et continue

Version crapaudine

Pour le modèle 1675.8, nous consulter.

Modèle	Capacité
1375.8ML/MiL/Mi (G, E)	48
1375.5ML/MiL/Mi (G, E)	30
1375.3ML/MiL/Mi (G, E)	12
975.8ML/MiL/Mi (G, E)	24
975.5ML/MiL/Mi (G, E)	16
975.3ML/MiL/Mi (G, E)	9

LUXE EMAIL ML ou LUXE INOX MiL ou INOX Mi



Autres couleurs disponibles en option :



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



Capturateur de graisse extérieur avec filtres démontables





PERFORMANCES

Les rôtissoires **PERFORMANCES** se sont imposées comme des références parmi les professionnels de la grandes consommation, répondant à leurs besoins en termes de quantité de production et de robustesse grâce à leurs vitres anti-chaleurs et leurs double-parois en inox.

1400.8PG
 Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
 Version gaz



1400.4PE
 Tout Inox + Façade émaillée + Enseigne lumineuse
 Soubassement neutre ou Chauffant ventilé inox
 Version électrique



Autres couleurs disponibles en option :

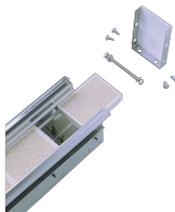


1160.6PIG
 Tout Inox + Enseigne lumineuse
 Soubassement neutre ou Chauffant ventilé
 Version gaz



FAÏTES DES ÉCONOMIES IMPORTANTES

Interchangeabilité des plaquettes gaz et des bobines des moteurs



SPÉCIAL-MARCHÉ

Poids limité, encombrement minimal et mobilité sont autant d'atouts qu'offriront les rôtissoires **SPÉCIAL-MARCHÉ** à leurs acquéreurs.

Les équipements ergonomiques de la rôtissoire **SPÉCIAL-MARCHÉ** offrent aux chalands le spectacle attirant et les odeurs appétissantes qu'ils aiment à retrouver sur les marchés ou les étals.

1425.8SMiG
Tout Inox
Version gaz



1175.6SMiG
Tout Inox
Version gaz



Modèle	Capacité
1425.8SMiG	40/48
1425.6SMiG	30/36
1425.4SMiG	20/24
1175.8SMiG	32/40
1175.6SMiG	24/30
1175.4SMiG	16/20
Modèle	Capacité
BRASILIA.G	27
BRASILIA.E	27



BRASILIA Poulet Crapaudine

Brasilia **gaz** ou **électrique**



Le procédé "crapaudine" consiste à rôtir un produit intégralement grillé, dessus et dessous.
(27 poulets marinées en 30 minutes de cuisson)



RÔTI-ROASTER

Leader Mondial dans la fabrication de rotisserie, nous présentons la nouvelle rôtissoire **Roti-Roaster**. Notre nouvelle rotisserie à convection moderne, épurée, économique et multi accessoires !

Modèle	Capacité
FBPT / FBP16.760	64
FBPT / FBP16.560	48
FBPT / FBP8.760	15
FBPT / FBP8.560	32
FBPT / FBP5.560	24
FBPT / FBP5.360	15



FBP5.560 + 5.56MSTO (**Fond plein**)
Sans option



FBPT5.560 + 5.56MSTO (**Traversante**)
Équipé d'un capteur de graisse.
Meuble fermé





Combiné ROTI-ROASTER

Adoptez la rôtissoire **COMBINÉ** et réduisez considérablement vos factures par une optimisation de son espace, de son nettoyage rapide, de sa consommation énergétique réduite et de ses cuissons au rôtissage remarquable.

Modèle	Capacité
FBP 8.760iF2LSVPANO / VCV	32+32
FBP 8.560iF2LSVPANO / VCV	24+32
FBP 5.560iF2LSVPANO / VCV	15+32
FBPT 8.760iF2LSVTPANO / VCV	32+32
FBPT 8.560iF2LSVTPANO / VCV	24+32
FBPT 5.560iF2LSVTPANO / VCV	15+32



FBP5.560iF2LSPANO (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant et arrière.

FBPT8.560iF2LSTVCV (**Traversante**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant et arrière.



Détergent 1L



Détartrant 1L



Bac à graisse +
 socle à roulettes.



Sac plastique
 (récupération graisse)





STAR-CLEAN

La Rôtissoire Star-Clean est la nouvelle génération de cuisson au rôtissage remarquable avec des économies d'énergie et un cycle d'aide au nettoyage !

Modèle	Capacité
SCT / SC16.760	64
SCT / SC16.560	48
SCT / SC8.760	32
SCT / SC8.560	24
SCT / SC5.560	15



SCT8.560 + 8.56MSTO (**Traversante**)
avec aide au nettoyage

SC8.560 + 8.56MSTO (**Fond plein**)
Meuble fermé



Détergent 1L



Détartrant 1L



Douche haute pression



Bac à graisse + socle à roulettes.



Sac plastique (récupération graisse)





Combiné STAR-CLEAN

Grâce à une ergonomie étudiée avec une hauteur d'accès de 1100 mm, sans entrave dans la chambre de cuisson, libre de tout accessoire et élément de chauffe (aucun risque de brûlure), le nettoyage optimisé, rapide, simplifié et sécurisé grâce à son aide au nettoyage.

SCT5.560i2LSVPANO (**Traversante**)
Maintien en chauffe ventilée libre service



Modèle	Capacité
SC8.760i2LSVPANO / VCV	32+40
SC8.560i2LSVPANO / VCV	24+32
SC5.560i2LSVPANO / VCV	15+32
SCT8.760i2LSVPANO / VCV	32+40
SCT8.560i2LSVPANO / VCV	24+32
SCT5.560i2LSVPANO / VCV	15+32



SC8.560i2LSVCV (**Fond plein**)
Maintien en chauffe ventilée libre service
pour un chargement avant et arrière.



La Platine «Touch Control», véritable cerveau de votre rôtissoire, est équipée d'un écran couleur à haute résolution pour un usage intuitif et agréable.

Son excellente clarté d'image vous permettra de l'utiliser même en pleine lumière.



MASTER-CLEAN

Leader du marché, Rotisoler invente les Master-Clean, nouvelles générations de rôtissoires modernes et élégantes «Slim Fit» auto-nettoyantes et toujours propres.

Modèle	Capacité
MC8.760	32
MC8.560	24
MC5.560	15
MCT8.760	32
MCT8.560	24
MCT5.560	15



MCT5.560 + 5.56MSTO (Traversante)



MC8.560 + 8.56MSTO (Fond plein)



Détergent 5L



Détartrant 5L



Douchette haute pression



Bac à graisse + socle à roulettes.



Sac plastique (récupération graisse)





Combiné MASTER-CLEAN

Vous en avez rêvé... Rotisol l'a inventée !
 Votre personnel va adorer le nettoyage
 automatique et vous aussi.

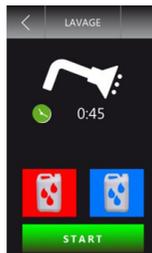
**Plus de 300 heures de main d'œuvre
 en moins chaque année.**

MC8.560i2LSPANO (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant.

Modèle	Capacité
MC8.760i2LSPANO	32+40
MC8.560i2LSPANO	24+32
MC5.560i2LSPANO	15+32
MCT8.760i2LSPANO	32+40
MCT8.560i2LSPANO	24+32
MCT5.560i2LSPANO	15+32



MCT5.560LSPANO (**Traversante**)
 Équipé d'un capteur de graisse.
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant ou arrière.



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



Combiné MASTER-CLEAN

Vous en aviez rêvé... Rotisol l'a inventée !
 Votre personnel va adorer le nettoyage
 automatique et vous aussi. Plus de 300 heures de
 main d'œuvre en moins chaque année.

Modèle	Capacité
MC8.760i2LSVCV	32+40
MC8.560i2LSVCV	24+32
MC5.560i2LSVCV	15+32
MCT8.760i2LSVCV	32+40
MCT8.560i2LSVCV	24+32
MCT5.560i2LSVCV	15+32



MCT5.560i2LSVCV (**Traversante**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant et arrière.

MC8.560i2LSVCV (**Fond plein**)
 Maintien en chauffe ventilée libre service
 pour un chargement avant ou arrière.





ÎLOT CHAUFFANT

En libre-service et disposé dans tout type de commerce, ce meuble mobile est un atout majeur en favorisant des achats d'impulsion pour les produits chauds emballés (poulets rôtis, viandes grillées diverses, pommes de terre, etc.)

Modèle		
18iC	15iC	11iC
C0 Potence ballastage	C3 Cross Merch	
C1 Étagère neutre	C4 Éclairage	
C2 Étagère chauffante	C5 Casquette en verre	

15iC



15iC+C1+C2+C3+C5

1 étagère chauffante + 1 étagère neutre supérieure
Casquette en verre sérigraphié + Éclairage + Cross Merch



15iC+C1

Étagère neutre supérieure



15iC+C0+C1
Étagère neutre supérieure
Potence de ballastage



15iC+C3+C4+C5

Casquette en verre sérigraphié + Éclairage + Cross Merch





PANORAMA

VITRINE CHAUDE VENTILÉE

La **PANORAMA** au design épuré permet par sa transparence totale de booster vos ventes grâce aux niveaux de présentation en verre translucide.

La présentation des produits sur étagère vitrée permettra d'attirer l'attention de vos consommateurs.

Libre Service avec contrôle indépendant par niveau.

Modèle	Capacité
10MCV5LST.PANO	100
10MCV4LST.PANO	80
10MCV3LST.PANO	60
10MCV2LST.PANO	40
6MCV5LST.PANO	60
6MCV4LST.PANO	48
6MCV3LST.PANO	36
6MCV2LST.PANO	24



6MCV4LST.PANO
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



10MCV4LST.PANO
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



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



*Capacité indiquée pour des coques à volailles





PANORAMA

VITRINE CHAUDE À POSER

Version comptoir disponible.

Une alternative compacte à poser sur vos meubles existants, idéale pour les petits espaces.

Libre Service avec contrôle indépendant par niveau.

Modèle	Capacité
6MCV2LST.PANOTT	12/24
6MCV3LST.PANOTT	18/36
10MCV2LST.PANOTT	20/40
10MCV3LST.PANOTT	30/60
Modèle	Capacité
6VCV2LS.TT	10/20
6VCV3LS.TT	15/30
10VCV2LS.TT	18/36
10VCV3LS.TT	27/54

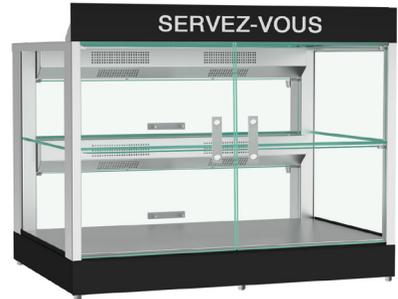
10MCV3LST.PANOTT

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



10MCV2LST.PANOTT

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



6VCV3LSP.TT

Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»



*Capacité indiquée pour des coques à volailles



Service arrière

- De la transparence pour une vision de l'environnement.



- Une visibilité totale des produits exposés du bas vers le haut avec éclairage LED à chaque étage. Cette technologie permet de superposer les produits et d'augmenter la capacité de stockage.

PANORAMA TECHNOLOGIE INNOVANTE



- Technologie innovante de circulation et répartition de la chaleur pour chaque étagère.

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



- Sécurité alimentaire garantie (maintien des produits à 63°C/70°C garanti).
- Gain financier important.
- Très faible consommation d'énergie





EVOLUTION

VITRINE CHAUDE VENTILÉE

Une surface d'exposition maximale pour un encombrement réduit disponible pour toutes les tendances alimentaires (produits rôtis, plats cuisinés, pizzas, snacking...)

Libre Service avec contrôle indépendant par niveau

Modèle	Capacité
10VCV5LS	90
10VCV4LS	72
10VCV3LS	54
10VCV2LS	36
6VCV5LS	50
6VCV4LS	40
6VCV3LS	30
6VCV2LS	20
4VCV4LS	24

6VCV4LS

Avec bandeau serigraphié «servez-vous»



6VCV3LS

Avec bandeau serigraphié «servez-vous»



10VCV5LS

Avec bandeau serigraphié «servez-vous»



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



- Sécurité alimentaire garantie (maintien des produits à 63°C/70°C garanti).
- Gain financier important.
- Très faible consommation d'énergie

*Capacité indiquée pour des coques à volailles





ESSENTIEL VITRINE FROIDE VENTILÉE

Pionnier dans le développement de vitrines **Chaudes** et **Froides** ainsi que de meubles neutres, ROTISOL a déployé son expertise avec la ligne ESSENTIEL entièrement modulable, répondant à toutes les typologies de vente.

Modèle	Dimension	
17VF9/7	L 1736	P 1078 / 898
14VF9/7	L 1400	P 1078 / 898
11VF9/7	L 1063	P 1078 / 898
7VF9/7	L 728	P 1078 / 898
17VFI9/7	L 1736	P 1078 / 898
14VFI9/7	L 1400	P 1078 / 898
11VFI9/7	L 1063	P 1078 / 898
7VFI9/7	L 728	P 1078 / 898

Modèle:
**SERVICE ASSISTÉ
OU
LIBRE SERVICE**

17VFI9LS1
Nouvelle vitrine froide en **libre service**
LS1

VITRINE VISIO



Vision surbaissée

11VF9LS5B
Vitrine froide ouverte avec pare-halène en **libre service**
Avec bandeau sérigraphié «servez-vous»

LS5B



11VF9SA3
Vitrine froide en service assisté
SA3



10MFV4LS
Nouvelle vitrine froide en **libre service**
Uniquement en groupe logé



*Groupe logé R290
*Groupe à distance R290 ou Gaz compatible / CO2 / Eau glycolée



ESSENTIEL VITRINE CHAUDE

Du **Froid**, du **Chaud**, du neutre en toute sécurité pour embellir votre espace de vente et séduire les clients avec des conditions de conservation de fraîcheur alimentaire parfaite.

11VC9SA3 + BACS Inox noir
Vitrine en **service assisté** avec bacs en option

SA3



11VC9 LS3 + GRANIT chauffant
Vitrine en **libre service**

LS3



Modèle	Dimension	
17VCF9/7/5	L 1736	P 1078 / 898 / 726
14VCF9/7/5	L 1400	P 1078 / 898 / 726
11VCF9/7/5	L 1063	P 1078 / 898 / 726
7VCF9/7/5	L 728	P 1078 / 898 / 726

Modèle:
SERVICE ASSISTÉ
OU
LIBRE SERVICE

14MN9SA1 + 2xMDA500 + LCARGENT
Vitrine chaude en **service assisté** avec poêlon et lampe de maintien à température

MDA 800 / 600 / 500 Maintien à température
MOC 800 / 600 / 500 Cuisson

SA1



EVOLUTION VITRINE CHAUDE VENTILÉE

14VCD0°7SA3 (Service assisté)



HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE
REPLISSAGE EN EAU AUTOMATIQUE





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

Du **MAINTIEN**
à la **CUISSON**



SERVEZ-VOUS





CONCEPT LIGNE ESSENTIEL

Ligne **ESSENTIEL** entièrement modulable, répondant à toutes les typologies de vente.



VOS IDÉES, NOS RÉALISATIONS, UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ









 Kotisol

POMMES



Wash Your Hands and Change Your Apron

Wash Your Hands and Change Your Apron

FRITES

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



 Kotisol



Hôtel

LE MENU 2,50

LE MENU 2,50

LE MENU 3,50

LE MENU 6,50

POULET DE BOUYE
LA PIÈCE 5,00

POULET FERMIER
LA PIÈCE 7,00



SAUCISSE DE PORC
LE KILO 9,95

TRAVERS DE PORC ROTI
LE KILO 14,95

 **Kotisol**

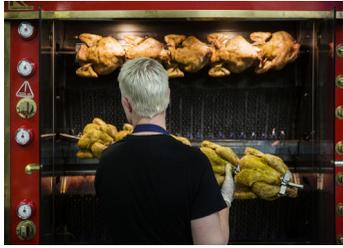


Kotisol



ÉCOUTE, CONSEIL, CONCEPTION, FABRICATION...

Nous vous accompagnons dans votre créativité, en développant des produits dont la capacité, la puissance, le design et les finitions sont conçus en collaboration avec nos bureaux d'étude auxquels vous êtes associés pendant tout le processus de fabrication.



LE PARTENAIRE DE VOTRE IMAGE

La qualité de notre conception, nos facilités d'adaptation et de production, de même que les efforts soutenus de notre service, offrent la garantie de la meilleure satisfaction client.

Carrefour E.Leclerc Intermarché Auchan MONOPRIX SUPER U





Z.I LA TRENTAINE - 77507 CHELLES CEDEX - FRANCE
 Standard : 01.6421.8000
 Export : +34 645 676 165 - s.bennell@rotisol.com
 Service commercial : 01.6421.8001 - d.gurgan@rotisol.com
 01.6421.8018 - c.binauld@rotisol.com

