

West 
Rôtisserie
Animation Commerciale

*La solution !!!
tout simplement ...*

West Rôtisserie

Animation Commerciale

SARL WEST Rôtisserie
n° 29 Lanricat 22940 Plaintel
06-13-12-53-76 / 06-20-07-07-38
Siret: 903 899 904 00010 RCS de St Brieuc



PRESENTATION

Née de l'union entre un animateur commercial en GMS et un chef de rayon Charcuterie, Traiteur, Rôtisserie, la société West Rôtisserie voit le jour en 2021 et compte déjà de nombreux partenariats sur tout le territoire.

Après plus de 20 ans d'expérience sur le terrain, nous avons acquis un savoir faire et des compétences qui font toute la différence. Notre force de proposition et notre capacité à s'adapter rapidement font de notre société un atout majeur pour nos partenaires.

Votre réussite est notre priorité, c'est pourquoi, nous vous proposons un service sur mesure. Qu'il soit d'ordre humain ou matériel nous serons répondeur à vos besoins afin de dynamiser vos ventes et faire évoluer votre chiffre d'affaire de manière significative.

Pour cela nous nous entourons de collaborateurs professionnels, expérimentés et motivés, formés à chaque prestation, afin de garantir à nos clients une animation de qualité.

De plus, si nécessaire, nous disposons de matériel professionnel adapté à votre activité, que nous mettons à votre disposition pour toute animation commerciale.

Espérant avoir suscité votre intérêt,

Cordialement,

La direction,



LA RÔTISSERIE



LES PLATS CUISINES

CHOUCROUTE

Elaborée sur place



PAELLA

Elaborée sur place



LES PLATS CUISINES

COUSCOUS

Elaborée sur place



POTEE BRETONNE

Fabriqué sur place

TARTIFLETTE

Elaborée sur place



ROUGAIL SAUCISSE

Fabriqué sur place

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

LE MATERIEL



SARL WEST Rôtisserie
n° 29 Lanricat 22940 Plaintel
06-13-12-53-76 / 06-20-07-07-38
Siret: 903 899 904 00010 RCS de St Brieuc

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

VITRINE CHAUDE DOUBLE POELON POUR PLATS CUISINES

Vitrine Chaude vitre Droite basculante double poêlon
Maintien à température et cuisson de Ø 600.
Régulation thermostatique de la température.
Soubassement technique sur roulettes freins.
Livrée et installée par nos soins.



Module poêlon de **maintien en température** MPC 150 E **MONOPHASE**

Finitions

- . Couleur noire RAL 9005
- . Pare-chocs avant en inox carré 25x25
- Hauteur du sol à l'entraxe à définir
- . Mobilité assurée par 4 roulettes cachées dont 2 à freins

Caractéristiques

- . Possibilité de placer des Poêles en fonte d'aluminium avec un revêtement anti-adhésive :
Diamètre : 500 ou 650 avec un, deux ou trois compartiments
- . Plaque chaude réalisée en fonte d'aluminium pour une cuisson homogène (parfaite planitude)
- . Régulation par thermostat 20 à 120°C
- . Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage
- . Dimensions : L1503 mm x P 1005 mm x H 1390 mm
- . Courant : 230 V + N + T
- . Thermostat 0- 300W
- . *Puissance :*
-> 2 x 1500W avec 1 prises mono

VITRINE CHAUDE FERMÉE

Maintient à T° +63°

Vitrine Chaude vitre Droite basculante, avec éclairage halogène intégré.
Régulation thermostatique de la température.
Soubassement de rangement sur roulettes freins .
Livrée et installée par nos soins.



SARL WEST Rôtisserie
n° 29 Lanricat 22940 Plaintel
06-13-12-53-76 / 06-20-07-07-38
Siret: 903 899 904 00010 RCS de St Brieuc



Vitrine V.195 TRAD – Service assisté

Finitions

- . Couleur noire RAL 9005
- . Réglage vitrines et hystérésis à 65°C
- . Pare-chocs avant en inox carré 25x25
- Hauteur du sol à l'entraxe à définir
- . Mobilité assurée par 4 roulettes cachées dont 2 à freins
- . Equipée de plats inox GN

Caractéristiques

- . Vitrine fermée pour optimiser le maintien en *Photos non contractuelles*
Température et économiser l'énergie
- . **Température de maintien garanti à 63°C** à cœur des
Produits chauds remis directement au consommateur.
Selon : L'arrêté n°0243 du 18 octobre 2013
- . *Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes (effet miroir)*
- . *Eclairage chauffant*
- . *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et*
Amovible pour le nettoyage
- . *Equipé en standard de bacs Gastro GN en inox*
5 bacs GN ½ + 5 bacs GN 1/1 (Bacs en grès noirs en option)
- . *Dimensions : L 1950 mm x P 934 mm x H 1375 mm*
- . *Régulation par thermostat digital 20 – 90°*
- . *Puissance : 4200 W*
- . *Courant : 230 V mono- prise 10/16 Ampères*
- . *Prévoir prise femelle 230 V mono 20 Ampères*
Type Legrand

ILOT Chaud Ouvert

« Libre-Service »

Maintient à T° +63°

Ilot Chaud Ouvert

Régulation électronique de la température par tapis chauffant.
Soubassement technique sur roulettes freins.
Livré et installé par nos soins.



Vitrine V.175.LS « îlot » noire

Finitions

- . Glace pare-haleine bombée
« verre securit »
- . Sans éclairage
- . Pare-chocs avant en inox carré 25x25
Sur les côtés et à l'avant
Hauteur du sol à l'entraxe à définir
- . Mobilité assurée par 4 roulettes
dont 2 à freins
- . Au dessus : Plats inox de 2 cm de profondeur

Caractéristiques

- . Présentation en inox satiné ou couleur au choix
- . Régulation assurée par thermostat
digital 20 - 90°
- . Chauffe assurée par résistance infrarouges
- . Eclairage chauffant -> maintien en T° à 63°C à cœur
non garantie sur une journée de vente
- . Dimensions: L 1840 mm x P 1025 mm x H 1380 mm
- . Alimentation : 230 V mono
- . Courant : Prise 10/16 Ampères
- . Puissance : 4200 W
- . Capacité : 27 coques

IMPLANTATION DU MATÉRIEL

VISUEL EN « L » AVEC ANGLE A 90°

Comme vous le savez, l'implantation de l'équipement en magasin n'est pas toujours simple.

En fonction de l'endroit où nous sommes situé et de la place dont nous disposons, l'installation du matériel peut parfois s'avérer un casse tête.

C'est pourquoi nous avons décidé de vous proposer plusieurs plans d'implantation .

Implantation Possible en L, en U, et en I. (à définir sur place)

La mise à disposition du matériel est soumise à conditions, pour plus d'informations, veuillez nous consulter.

Notre Matériel est neuf et respectueux des exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.



SARL WEST Rôtisserie
n° 29 Lanricat 22940 Plaintel
06-13-12-53-76 / 06-20-07-07-38
Siret: 903 899 904 00010 RCS de St Brieuc

