

ALGEMENE VERKOOPSVORWAARDEN

1. TOEPASSING VAN DE VERKOOPSVORWAARDEN.

Deze factuurvoorwaarden maken deel uit van alle met onze firma aangegane hetzij schriftelijke, hetzij mondelinge overeenkomsten. Behoudens schriftelijk en voorafgaand anders overeengekomen handelen wij alleen onder de hierna vermelde voorwaarden. Zo ook verwerpen wij alle andere voorgestelde voorwaarden van de medecontractant. Deze algemene voorwaarden zijn oorspronkelijk opgesteld in het Nederlands, De Franse vertaling geldt enkel ter informatie. Indien er een tegenstrijdige tekst zou zijn in deze vertaling, dan is dit zonder gevolg.

2. BESTELLINGEN.

Het aanvaarden van bestellingen zal steeds afhankelijk zijn van de leveringsmogelijkheden. De verkoper heeft het recht de bestelling te weigeren, en dit per aangetekend schrijven. De ontvangen voorschotten zullen als dan terugbetaald worden. Alle offertes gelden slechts binnen de perken van de stocks en zijn slechts geldig voor een termijn van één maand. De leveringstermijnen zijn ten indicatieve titel en niet bindend. In geval van annulatie van de bestelling is de koper een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd ten belopen van 10 % van de waarde van de bestelling.

3. BETALING.

Alle facturen zijn contant betaalbaar te Antwerpen, het zij aan de kassa, hetzij aan de financiële instelling zoals vermeld op de officiële documenten van de vennootschap. Ingeval van niet-betaling of gedeeltelijke betaling op de vervaldag zijn, van rechtswege en zonder ingebrekestelling, een jaarlijkse verwijlrent van 12% verschuldigd vanaf de vervaldatum en een forfaitaire vergoeding van 10 % van het factuurbedrag, met een minimum van 40€, als schadebeding. Onkosten verbonden aan onbetaalde wissels of cheques evenals andere inningkosten zijn in deze forfaitaire schadevergoeding niet inbegrepen en worden de koper afzonderlijk aangerekend. De niet-betaling van één enkel verschuldigd factuurbedrag op de vervaldatum, doet de eisbaarheid ontstaan van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling van alle facturen zelfs indien zij nog niet vervallen zouden zijn. Bij niet-betaling behouden wij ons het recht voor om verdere leveringen stop te zetten. De waarborg vervalt voor het niet-betaalde artikel. Tevens behouden wij ons het recht voor om de overeenkomst van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling als ontbonden te beschouwen voor het geheel of het nog niet uitgevoerde gedeelte

4. EIGENDOMSVOORBEHOUD.

Zolang de geleverde goederen, niet integraal werden betaald, blijven zij eigendom van de verkoper. Het risico gaat echter over op de koper bij de contractsluiting. De geleverde goederen kunnen in geval van niet-betaling zonder verdere verwittiging worden teruggenomen. De reeds ontvangen bedragen of voorschotten zullen eigendom blijven van de vennootschap ten titel van schadeloosstelling.

5. LEVERINGEN – AFHALING.

Tenzij vervoer door onze eigen vrachtwagens, gebeuren alle verzendingen op risico en op kosten van de koper of bestemming. Vertraging in de levering geeft geen recht op schadevergoeding noch op ontbinding van de overeenkomst. Het aanvaarden en ondertekenen van de verzendingsnota door de koper, betekent in zijn hoofde de erkenning de goederen te hebben ontvangen conform en in goede staat. Klachten dienen op straffe van verval schriftelijk worden ingediend binnen de 5 kalenderdagen na de levering, en alleszins voor het gebruik of de voortverkoop van de goederen. Elke terugzending van goederen zal moeten gebeuren franco aan ons adres en vereist ons voorafgaandelijk en geschreven akkoord bij middel van een "retour-bon". De goederen moeten ons worden teruggegeven in de oorspronkelijke verpakking of indien dit niet mogelijk is, in een degelijke beschermingsverpakking teneinde alle transportschade te voorkomen. De ontbrekende originele verpakking zal worden aangerekend. De goederen zullen geen verandering, demontage noch herstelling mogen ondergaan hebben.

Indien de koper de goederen niet afhaalt op de hem meegedeelde datum, behouden wij ons het recht voor om na het verstrijken van een termijn van 15 kalenderdagen, de overeenkomst als ontbonden te beschouwen en dit zonder voorafgaande ingebrekestelling. De bewaring van de goederen in afwachting van de levering of de afhaling, geschiedt op risico van de koper.

6. WAARBORG.

Een waarborg van één jaar wordt verleend op materiaal- en constructiefouten van nieuwe toestellen en zes maanden op constructiefouten van onderdelen. Die waarborg slaat alleen op de effectief vervangen stukken (terug te geven aan verkoper). Alleszins strekt de vrijwaringplicht m.b.t. gebreken in de geleverde goederen, zich niet verder uit dan deze van onze leveranciers. Werk- en verplaatsingskosten ingevolge materieel- en constructiefouten worden aangerekend aan de geldende tarieven, zelfs tijdens het eerste jaar, tenzij anders schriftelijk overeengekomen. Bij defect ontstaan door foutief gebruik van de toestellen, door gebrekkige opstelling of installatie of door een gebrek aan onderhoud, is de herstelling steeds ten laste van de koper.

Vallen ook buiten de garantie

Schade veroorzaakt door gebrekkige herstellingen, die niet door onze techniciers werden uitgevoerd

Transportschade, en schade veroorzaakt door vallen of stoten.

Wij zullen nooit aansprakelijk worden gesteld wegens schade aan zaken of derden veroorzaakt door een verkocht toestel, zelfs indien deze schade zijn oorzaak vindt in een defect dat onder de dekking van de waarborg valt.

7. BEËINDIGING OVEREENKOMST.

Wanneer wij, ten gevolge, van overmacht, staking, lock-out, e.d. niet in de mogelijkheid verkeren de overeenkomst uit te voeren, behouden wij ons het recht voor om de overeenkomst te beëindigen zonder dat enige schadevergoeding kan worden geëist.

Wij behouden ons het recht voor om de overeenkomst van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling als ontbonden te beschouwen in geval van faillissement, kennelijk onvermogen alsook bij om het even welke wijziging aan de juridische toestand (vereffening, fusie, splitsing, ...) van de koper.

8. FACTUUR.

Het protest tegen de factuur wordt schriftelijk te gebeuren binnen de 8 kalenderdagen na factuurdatum. Men wordt verzocht steeds de datum en het nummer van de factuur te vermelden.

9. BEVOEGDHEID.

In geval van betwisting zijn uitsluitend de rechtbanken van Antwerpen bevoegd. Uitsluitend Belgisch recht is van toepassing.

ASOGEM EQUIPMENT

CONDITIONS GENERALES:

1. APPLICATION DES CONDITIONS DE VENTE.

Ces conditions générales s'intègrent à tous les contrats écrits ou oraux établis avec notre firme. Sauf dérogation préalable et écrite, nous traitons uniquement conformément aux conditions mentionnés ci-après. De même nous rejetons toutes autres conditions qui seraient proposées par le co-contractant. Ces conditions générales sont rédigées en néerlandais. La traduction française ne vaut qu'à titre d'information. En cas de contradiction entre les deux, celle-ci sera alors sans incidence.

2. COMMANDES.

L'acceptation des commandes dépendra toujours des possibilités de livraison. Le vendeur a le droit de refuser la commande et ceci par pli recommandé. Les acomptes reçus seront alors remboursés. Les offres ne sont valables que dans les limites des stocks et durant un délai d'un mois. Les prix et les délais de livraison sont indicatifs en sans engagement. En cas d'annulation de la commande, le vendeur est redevable d'une indemnité forfaitaire de 10%, du montant de la commande.

3. PAIEMENT.

Toutes les factures sont payables au comptant à Antwerpen, soit à la caisse, soit aux institutions financières mentionnées sur les documents officiels de la société. En cas de non-paiement d'une ou d'une partie de facture, des intérêts moratoires seront comptés de plein droit et sans mise en demeure, aux taux de 12 % an depuis l'échéance, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 10% du montant avec un minimum de 40€, comme dédommagement forfaitaire. Les frais relatifs aux traites, lettre de change et chèques impayés et les frais de perception ne sont pas inclus dans cette indemnité forfaitaire et seront portés en comptes séparément à l'acheteur. Le non-paiement de l'intégralité d'une seule facture à son échéance rend exigible de plein droit en sans mise en demeure au préalable le solde dû sur toutes les factures, même non échues. En cas de non-paiement, nous nous réservons le droit de stopper les autres livraisons.

La garantie est déchuë pour l'article impayé. Aussi, nous nous réservons le droit de considérer le contact comme résolu, de plein droit et sans mise en demeure préalable, dans sa totalité ou pour la partie, non encore exécutée.

4. RESERVE DE PROPRIETE.

Tant que les biens livrés n'ont pas entièrement été payés, ils restent la propriété du vendeur. Le risque passe toutefois à l'acheteur dès te conclusion du contrat. En cas de non-paiement, elles peuvent être reprises sans autre avertissement; dans ce cas les montants ou acomptes déjà reçus restent la propriété à titre de dédommagement.

5. LIVRAISON – ENLEVEMENT

Sauf en cas de transport par nos propres camions, les expédition de marchandises s'effectuent aux risques et périls ainsi qu'aux frais de l'acheteur ou destinataire. Un retard de livraison ne donne droit ni à une indemnité ni à une annulation de la convention. En acceptant la marchandise et en signant la note d'envoi qui l'accompagne, l'acheteur reconnaît avoir reçu la marchandise conforme et en bon état. Toute réclamation doit être faite par écrit, sous peine de nullité, endéans les 5 jours calendriers de la livraison et en tout cas avant utilisation ou la revente de l'objet. Tout retour de marchandises se fera franco notre adresse. Il fera objet d'un accord préalable et écrit de notre part sous forme d'un "bon de retour". La marchandise nous sera restituée dans l'emballage d'origine, à défaut de ce dernier, elle sera protégée afin d'éviter toute dégradation lors du transport. Les emballages d'origine manquants seront facturés. Les biens ne devront avoir subi ni transformation, démontage ni réparation quelconque. Au cas où l'acheteur n'enlève pas les biens à la date qui lui est communiquée, nous nous réservons le droit, après 5 jours calendriers, de considérer le contrat comme résolu et ceci sans mise en demeure préalable. La conservation des biens en attendant la livraison ou l'enlèvement se fait aux risques de l'acheteur.

6. GARANTIE

Une garantie d'un an est accordée sur le matériel et les défauts de construction des nouveaux appareils et de six mois sur les défauts de construction des pièces. Cette garantie ne porte que sur les pièces effectivement remplacées (à restituer au vendeur). En tout cas, l'obligation de garantie concernant les défauts des biens livrés ne s'étend pas au delà de la garantie de nos fournisseurs. Les frais s'y rapportant, tels que frais de déplacement et de main d'œuvre sont facturés au tarif en vigueur, même durant la première année, sauf dérogation écrite. Les pannes émanant d'un mauvais emploi de l'appareil ou de fausses manœuvres d'utilisation sont toujours à charge de l'acheteur.

Sont également exclus de la garantie

- Les dégâts survenus suite à de mauvaises réparations, qui n'ont pas été exécuter par nos techniciens

- Les dommages survenus durant le transport et les dommages causés par un choc ou une chute.

Nous déclinons toute responsabilité pour dégâts occasionnés aux objet ou aux tiers, provoqués par un appareil vendu, même si celui-ci a été occasionné par une panne couverte par la garantie.

7. RESILIATION DE LA CONVENTION

En cas de force majeure, grève, lock-out, etc ... si nous ne sommes plus en mesure d'exécuter la convention, nous nous réservons le droit de mettre fin au contrat sans qu'aucune indemnité ne puisse être exigée. Nous nous réservons le droit de considérer te contrat comme résolu, de plein droit et sans mise en demeure, en cas de faillite, déconfiture, et aussi en cas de modification quelconque de la situation juridique de l'acheteur (liquidateur, fusion, scission,...)

8. FACTURE.

La contestation d'une facture doit avoir lieu dans les 8 jours calendriers à partir de la date de la facture. Il est demandé de toujours mentionner la date et le numéro de la facture.

9. COMPETENCE.

En cas de litige, seuls les tribunaux d'Anvers sont compétents. Seul le droit belge est d'application.

ASOGEM EQUIPMENT



Nederlandse index		Index français	
Automatische toaster	17	Armoires chauffantes	21
Bain-Marie	20 & 29	Bain-Marie	20 & 29
Bakkerijovens	15	Chauffe-plats	21
Bakplaten - Planchas	6	Contact-grills	5
Bedieningsmeubels	27	Contact-grills vitrocéramiques	4
Braadspitten	22	Crêpières	25
Contactgrills	5	Cuiseur à oeufs	20
Convectieovens	14	Distributeur de sauces chaudes	26
Dispenser warme sauzen	26	Fontaines réfrigérées	39
Eierkokers	20	Fours à boulangerie	15
Friteuses met hoog vermogen	11	Fours à convection	14
Gasfriteuses	11	Fours à pizzas	13
Gaskomfoor - Elektrisch komfoor	8	Friteuse gaz modulaire	11
Gekoelde vitrines	32-33	Friteuses de table professionnelles	10
Gyrosgrills	38	Friteuses super puissance	11
Hotdog	9	Fumoirs	12
Lavagrill	7	Gaufriers	24
Opzet vitrines (gekoeld en verwarmd)	30	Grills à pierre de lave	7
Panini XL	5	Grills gyros	38
Pannenkoekenplaten	25	Hot dog	9
Panoramische braadspitten	23	Meubles de service	27
Pizza ovens	13	Panini XL	5
Platenverwarmer	21	Plaques à snacker - Planchas	6
Professionele tafelfriteuses	10	Plaques vitrocéramiques	4
Rooktoestellen	12	Réchauds gaz - Réchauds électriques	8
Salamanders	18-19	Refroidisseurs pour tapas	34
Selfservice / Saladbars	35-37	Rôtissoire panoramique	23
Tapa's koeler	34	Rôtissoires	22
Toasters	16	Salamandres	18-19
Vitrines met bain-marie	29	Self-service / Salad bars	35-37
Vitrines voor markten (warm / koud)	31	Toaster convoyeur	17
Vitrokeramische contactgrill	4	Toasters	16
Vitrokeramische plaat	4	Vitrines à poser (Chauffantes - réfrigérantes)	30
Wafelijzers	24	Vitrines bain-marie	29
Warmhoudvitrines	28	Vitrines chauffantes	28
Warmhoudkasten	21	Vitrines de marché (chaudes - froides)	31
Waterfonteinen	39	Vitrines Réfrigérantes (Positive et négative)	32+33



VITROKERAMISCHE TOESTELLEN

VITROKERAMISCHE PLAAT (PS 400 VC)

Een ideaal toestel bij piekmomenten en voor hoge producties. De vitrokeramische kookplaat en contactgrill ROLLER GRILL bakken al uw steaks, snacks, sandwiches enz... op een snelle wijze en zonder rookontwikkeling. Het koken gebeurt door een directe warmteoverdracht, optimaal verdeeld over gans het kookoppervlak, dankzij een infrarode warmtebron geplaatst onder de plaat. Infrarood koken om het product tot in de kern op te warmen met behoud van de smaak.

VITROKERAMISCHE CONTACTGRILLS (PANINI VC & MAJESTIC VC)

De vitrokeramische contactgrill is eveneens ontworpen om comfort en veiligheid in gebruik te garanderen: een hendel om de bovenste plaat ononderbroken te openen of te sluiten zonder de bovenste plaat te forceren. De bovenste plaat gaat lichtjes naar voor om schokken tussen de 2 platen te vermijden bij het sluiten van de grill. Het gewicht van de bovenste plaat is gecompenseerd om, onafhankelijk van de dikte van het product, een perfect en homogeen bakresultaat te bekomen.

Gemakkelijk te onderhouden: een uitneembare lade is voorzien voor het opvangen van vet- en bakresten, de vitrokeramische bakplaten zijn na gebruik eenvoudig te reinigen met een vochtige spons.

Uitrusting: thermostaat 0-400°C, schakelaar "aan/uit", controlelampje, uitneembare vetopvanglade. Geribde bakplaat bovenaan en een vlakke bakplaat onderaan.

GAMME VITROCÉRAMIQUE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE (PS 400 VC)

Idéal pour les coups de feu et les snacks à haut débit, la plaque vitrocéramique et le contact-grill vitrocéramique Roller Grill assurent une cuisson très rapide et saine des steacks, snacks, sandwiches, etc. sans dégagement de fumée. Cuisson par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de cuisson grâce au foyer placé sous la plaque. Cuisson infrarouge pour une cuisson à coeur du produit tout en conservant toutes ses saveurs.

CONTACT-GRILL VITRO. (PANINI VC & MAJESTIC VC)

A été conçu dans un souci de confort d'utilisation et de sécurité : un système de levier pour une utilisation en continu et sans forcer de la plaque supérieure. L'avancement de la plaque supérieure évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé. Plaque supérieure contre-balancée pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelle que soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans un tiroir entièrement amovible, nettoyage aisé par le simple passage d'une éponge humide sur les plaques en verre après utilisation.

Équipement : thermostat 0-400°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible. Contact-grill livré avec plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse.

Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL PANINI VC	40 Panini/h	400 x 620 x 240	330 x 240	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL MAJESTIC VC	50 Panini/h	620 x 620 x 240	550 x 280	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL PS 400 VC		400 x 420 x 150	330 x 280	1,5 kW	230/1V



CONTACTGRILLS

Savoie, Panini, Majestic

Geen enkel ander toestel bakt beter dan de contactgrill van ROLLER GRILL steaks, hamburgers tot in de kern, sandwiches... zonder gewichtsverlies, sappig en met behoud van alle smaken en vitamines. De gietijzeren bakplaten hebben een uitstekende warmtegeleiding waardoor een optimaal en homogeen kookresultaat wordt verkregen. Het gewicht van de bakplaat is gecompenseerd met een regelbare spanveer waardoor het bakproces kan aangepast worden aan het product. De onderste bakplaat kan vlak voorzien worden voor de bereiding van spiegeleieren, omeletten, Zweeds brood, galetten, blinis, wraps....

Uitrusting: regelthermostaat 0-300°C, uitneembare vetopvanglade, hittebestendige handvatten, schakelaar aan/uit, controlelampjes. Geleverd met een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL

Met de PANINI XL heeft u twee toestellen in één!

1° Contactgrill: bakoppervlakte (360 x 360) waardoor het mogelijk is om 5 panini's tegelijkertijd te bakken. Productie tot 130 panini's /u!

2° Bakplaat: Productie tot 415 hamburgers per uur! Robuuste constructie perfect aangepast aan een intensief gebruik. (Veiligheidsklixon) Brede vetopvanglade vooraan, 2 posities. Geleverd met 4 supplementaire stelvoetjes met een hoogte van 100 mm (CE-UL/NSF).

Uitrusting: precisithermostaat 0-300°C, hittebestendige handvaten, schakelaar, brede uitneembare vetopvanglade, controlelampje en een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL-E = idem met elektronische timer.

CONTACT-GRILLS

Savoie, Panini, Majestic

Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à coeur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill.

Les plaques en fonte à forte valeur de conduction permettent une cuisson parfaitement homogène. La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments.

Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Équipement : thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramassejus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

PANINI XL

Avec le Panini XL 2 appareils en 1 !

1. Contact-grill : Surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) possibilité de 5 panini en même temps : **130 panini à l'heure !**

2. Plaque à snacker : Production: **415 hamburgers à l'heure !** Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif. (klixon de sécurité) Entretien facile : large ramassejus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds supplémentaires (Hauteur 100 mm, CE - UL/NSF).

Équipement : thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramassejus et grattoir pour faciliter l'entretien.

PANINI XL-E = idem avec minuterie électronique.

Type	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL SAVOYE	50 Pan/h	330 x 385 x 220	260 x 240	2 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI R/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI L/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI XL R/R	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI XL-E	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230
ROLLER GRILL MAJESTIC	100 Pan/h	600 x 385 x 220	535 x 240	4 kW	T-380
ROLLER GRILL DOUBLE PANINI R/R	150 Pan/h	835 x 385 x 220	2 x (360x240)	6 kW	T-380



GRILLE DE CUISSON / COOKING GRID (DAS3175)



COUVERCLE DE CUISSON À L'ÉTOUFFÉE
STEAMED COOKING LID (DAS3176)



«PLANCHA» BAKPLATEN

Voor het bakken van grote hoeveelheden vlees, spek, vis, hamburgers, worsten, ajuin enz., maar ook voor spiegeleieren of omeletten.

Alle zichtbare delen in RVS met een thermische isolatie.

Bakplaten (10 mm dik)

Snelle opwarming tot 300°C.

Homogene bakresultaten over de ganse plaat dankzij goed gelegen spiraalweerstand (elektrische modellen) of buisvormige roestvrijstalen branders (gasmodellen) onder de bakplaat.

Vaste spatborden voor en achter. Ingebouwd saus opvangbakje.

Heel eenvoudig reinigbaar.

Model met stalen plaat, dikte 10 mm.

Model met geëmailleerde bakplaten: dikte (10 mm dik), vervangt chromé, vet dringt in de plaat niet in.

Uitrusting elektrische toestellen: 1 tot 3 spiraalweerstand, 1 tot 3 schakelaars "aan/uit", thermostaten 0-300°C, controlelampje voor de spanning, controlelampje voor de temperatuur.

Uitrusting gastoestellen: 1 tot 3 stervormige branders met 6 armen voor een homogene warmtespreiding, 1 tot 3 bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Standaard geleverd met butaan/propane sproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

« PLANCHA » PLAQUE A SNACKER

Pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Partie visible en acier inoxydable avec une isolation thermique.

Plaques de cuisson acier (épaisseur 10 mm).

Montée en température rapide à 300°C.

Cuisson homogène sur toute la plaque grâce aux résistances en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs tubulaires inox pour les versions gaz.

Tiroir ramasse-jus incorporé et sur les coté et l'arrière un bord anti-éclaboussures. Nettoyage aisé.

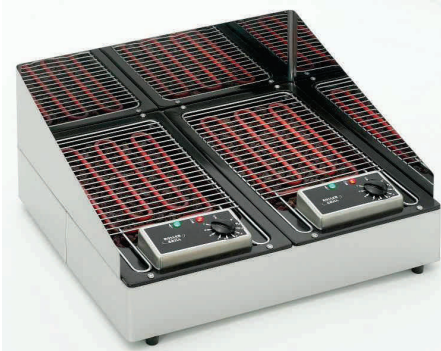
Modèle avec plaque en acier de 10 mm.

Modèle avec plaque émailée: épaisseur 10 mm, remplace le chromé, plus solide, la graisse ne sature pas la plaque.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 branches en étoile pour une répartition homogène de la chaleur, 3 boutons de régulation position, avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

	Type	Soort Sorte	Kookvlak Surface de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	PSR 400 E	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	PSR 600 E	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	PSR 900 E	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V
ROLLER GRILL	PSR 400 G	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G
ROLLER GRILL	PSR 600 G	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G
ROLLER GRILL	PSR 900 G	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G
ROLLER GRILL	PSR 400 EE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	PSR 600 EE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	PSR 900 EE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V
ROLLER GRILL	PSR 400 GE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G
ROLLER GRILL	PSR 600 GE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G
ROLLER GRILL	PSR 900 GE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G
ROLLER GRILL	53169SE	Stoofdeksel voor / couvercle à l'étouffée pour - Plancha 400				
ROLLER GRILL	53170SE	Stoofdeksel voor / couvercle à l'étouffée pour - Plancha 600				
ROLLER GRILL	53175	Gril voor / Grille pour - plancha 400				
ROLLER GRILL	53176	Gril voor / Grille pour - plancha 600				



LAVAGRILL

Elektrische grill met lavasteen om natuurlijk, heerlijk, smakelijk, vetarm en gezond te grillen. Lavasteen zorgt, net zoals gloeiende kooltjes, voor een gelijkmatige verdeling van de warmte over het ganse kookoppervlak en absorbeert het vet. Vis, vlees of charcuterie kunnen om de beurt gegrild worden zonder overdracht van smaak of geur.

Gemakkelijk te onderhouden: lavasteen in de vaatwasser te reinigen, uitneembare verwarmingseenheid, geëmailleerde bak voor de lavasteen.

Uitrusting: energieschakelaar met 10 standen, controlelampjes.

GRILL ELECTRIQUE À PIERRE VOLCANIQUE (140-140D)

Grill électrique à pierres de lave pour des grillades naturelles, saines, savoureuses et digestes. Comme la braise de bois, les pierres de lave répartissent uniformément la chaleur sur toute la surface de cuisson et absorbent les graisses. Cuissons successives et alternées de poissons, viandes, charcuterie sans transmission de goût ni d'odeur. Entretien aisé : pierres lavables au lave-vaisselle, boîtier électrique amovible et bac à lave émaillé.

Équipement : doseur d'énergie 10 positions, voyants de contrôle.

WARMHOUDLAMP

Infrarode kwartsverwarming om frietjes, bereide gerechten, soep... warm te houden of om desserts en andere bereidingen nog even aan te kleuren. In de hoogte regelbare steun. Kan zo nodig bevestigd worden onder een doorgeefluik of op een bain-marie GN 1/1.

Geleverd met GN 1/1 schaal.

LAMPE CHAUFFANTE

Lampe chauffante à quartz infrarouge pour maintenir à température frites, plats préparés, soupes... ou dorer en fin de cuisson des desserts et autres préparations. Support réglable. Fixation possible sous un passe-plat ou au dessus d'un bain-marie GN 1/1.

Livré avec un plat de service GN 1/1.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL 140	300 x 545 x 160	2,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL 140 D	590 x 500 x 305	2 x 2,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL RH 1	630 x 410 x 565	600 W	230/1V



GASKOMFOOR GAR 7, GAR 12, GAR 14, GAR 19, GAR 21

5 compacte tafelfornuizen in roestvrij staal voor het traditioneel koken op gas. Afzonderlijke bediening van elke brander met een waakvlam en een veiligheidsthermokoppel. Gemakkelijk te onderhouden: de gietijzeren pottendrager, de branderkroon en de roestvrijstalen schaal zijn volledig wegneembaar.

Uitrusting: 1 tot 3 branders, bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Geleverd zonder wokpan.

Optie: geribde gietijzeren bakplaat van 380 x 280 x 55 mm.

LAAGBRANDER

- GAR 14 XL -

Enkele laagbranders op gas Ø 12 cm van 14 kW, bedieningsknop met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppel. Omkeerbare gietijzeren pottendrager voor wokpannen. Geleverd met butaan/propanaansproeiers, sproeiers voor aardgas meegeleverd. Regelbare stelvoetjes.

Geleverd zonder wokpan.

- ELR 5 XL -

Elektrische laagbranders met plaat van 5 kW, standbedieningsknop en controlelampje.

ELEKTRISCHE KOMFOOR ELR 2, ELR 3, ELR 4

Compacte elektrische tafelfornuizen in roestvrij staal met 1 of 2 ronde kookplaten. Geprofileerd werkblad met elektrische kookplaten. (Ø 18 cm voor ELR 3, Ø 23 cm voor ELR 2 en ELR 4)

Uitrusting: bedieningschakelaar met 7 standen, controlelampje.

RECHAUD à GAZ GAR 7, GAR 12, GAR 14, GAR 19, GAR 21

5 modèles de réchauds compacts inox pour cuissons classiques au gaz. Contrôle indépendant de chaque brûleur avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

Entretien facile : la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles.

Équipement : 1 à 3 brûleurs, boutons de régulation avec position veilleuse, thermocouples de sécurité. Livré sans wok.

Option : grille fonte rainurée de 380 x 280 x 55 mm.

FEUX BAS

- GAR 14XL -

Réchaud bas à gaz à 1 brûleur (Ø 12 cm) de 14 kW, bouton de régulation avec position veilleuse, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible pour wok. Equipé de gicleurs propane/butane, fourni avec pochette d'injecteurs pour le gaz naturel. Pieds modulables.

Livré sans wok.

- ELR 5 XL -

Réchaud bas électrique avec plaque de 5 kW, commutateur et voyant de contrôle.

RECHAUD ELECTRIQUE ELR 2, ELR 3, ELR 4

Réchaud électrique compact inox à 1 et 2 feux !

Plan embouti avec plaque électrique.

(Ø 18 cm pour ELR 3, Ø 23 cm pour ELR 2 et ELR 4)

Équipement : commutateur 7 positions, voyant de contrôle.

Type	Type	Vermogen Puissance	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Type
ROLLER GRILL	GAR 7	7 kW	350 x 510 x 180	7 kW	G
ROLLER GRILL	GAR 12	5 kW + 7 kW	670 x 510 x 180	12 kW	G
ROLLER GRILL	GAR 14	7 kW + 7kW	670 x 510 x 180	14 kW	G
ROLLER GRILL	GAR 19	7 kW + 5 kW + 7 kW	985 x 510 x 180	19 kW	G
ROLLER GRILL	GAR 21	7 kW + 7 kW + 7 kW	985 x 510 x 180	21 kW	G
ROLLER GRILL	GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 485	14 kW	G
ROLLER GRILL	Grill plaat - Plaque grill		380 x 280 x 55		
ROLLER GRILL	ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155	2 kW	230/1V
ROLLER GRILL	ELR 3	2 kW + 1.5 kW	600 x 400 x 155	3,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL	ELR 4	2 kW + 2 kW	601 x 400 x 155	4 kW	2 x 230/1V - 380/3V
ROLLER GRILL	ELR 5 XL	5 kW	600 x 630 x 485	5 kW	380/3V



APPARATEN VOOR HOTDOG

Ondanks de steeds veranderende mode blijft de hotdog de populairste snack ! Met de ROLLER GRILL hot-dog verwarmers is uw hot-dog klaar in 1 minuut. De worsten worden bereid met stoom in een Pyrex recipiënt boven een waterbak. De capaciteit is 40 worsten verdeeld in 2 compartimenten voor een onderscheid tussen gare en niet-gare worsten. Broodjes voor de hot-dogs kunnen op de verwarmde pinnen getoast worden.

Uitrusting : 3 of 4 verwarmde pinnen in aluminium, gekeurd voor de voeding, bak in teflon, energieschakelaar, controlelampje.

CS 0E: Enkel worstenverwarmer met stoom zonder pinnen.

CS 3E: Worstenverwarmer met stoom met 3 pinnen.

CS 4E: Worstenverwarmer met stoom met 4 pinnen.

HD 4: Model verkrijgbaar uitsluitend met 4 verwarmde pinnen.

ROLLER GRILLS RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

De met rollen uitgeruste grills houden tot 30 voorgerekte worstjes tegelijkertijd warm, dit betekent 240 hot-dogs per uur ! Een zeer hoge productiviteit dankzij het verwarmingsvermogen van 125 W per rol. De verchroomde rollen vergemakkelijken het onderhoud en gaan zeer lang mee.

Uitrusting : schakelaar "aan/uit", energieschakelaar, controlelampje, krachtige aandrijfmotor. In de reeks zijn ook grotere modellen verkrijgbaar met 2 verwarmingszones, elk afzonderlijk instelbaar.

BROODJESVERWARMER CB 20

Deze verwarmde broodjeslade GN 2/3 bewaart de hotdog broodjes. Gecontroleerde luchtvochtigheid. Gemakkelijk te onderhouden : zowel de lade als de GN-bak zijn uitneembaar en kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", controlelampje, vochtigheidscontrole.

MACHINES A HOT-DOG

Indémoudable, le hot-dog reste le snack le plus universel ! Avec le chauffe-saucisses de Roller Grill, votre hot-dog est prêt en une minute ! Cuisson des saucisses à la vapeur dans une enveloppe en verre Pyrex reposant sur un bac à eau. Réserve de 40 saucisses dans le panier à 2 compartiments permettant de séparer les saucisses à chauffer. Possibilité de toaster le pain hot-dog grâce aux plots chauffants.

Équipement : 3 ou 4 plots chauffants aluminium alimentaire, bac téflonné, doseur d'énergie, voyant de contrôle.

CS 0E: Uniquement chauffe-saucisses à la vapeur sans plot.

CS 3E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 3 plots.

CS 4E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 4 plots.

HD 4: Modèle disponible avec 4 plots chauffants seuls (HD 4).

GRILL à ROULEAU RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

Les grills à rouleaux Roller Grill maintiennent à température jusqu'à 30 saucisses précuites, soit 240 hot-dogs à l'heure ! Un rendement optimal grâce à une puissance de 125 W par rouleau. Les rouleaux chromés facilitent l'entretien et garantissent une meilleure longévité.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance. Grands modèles à 2 zones de chauffe avec commande indépendante.

CHAUFFE BUN CB 20

Le chauffe bun GN 2/3 maintient à température les petits pains à hot-dog. Contrôle d'humidité. Entretien facile : tiroir amovible et bac gastronomique lavable en machine.

Équipement : doseur d'énergie, contrôle d'humidité, voyant de contrôle.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	CS 0E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	CS 3E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	CS 4E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	HD 4	260 x 220 x 300	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-5	545 x 320 x 240	600 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-7	545 x 320 x 240	900 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-9	545 x 460 x 240	1100 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-11	545 x 460 x 240	1400 W	230/1V
ROLLER GRILL	CB20	545 x 460 x 220	700 W	230/1V



PROFESSIONELE TAFELFRITEUSES

De professionele friteuses ROLLER GRILL met een koude zone zijn uiterst geschikt voor de fastfood sector. De olie wordt op natuurlijke wijze gefilterd door het bezinken van de onzuiverheden, zonder overdracht van smaak of geur kunnen bereidingen, frietjes, vis, oliebollen, ... aan één stuk door in dezelfde olie gefrituurd worden. Regelthermostaat met een sonde in roestvrij staal, een veiligheidsthermostaat eveneens in roestvrij staal met dubbele beveiliging (schakelt de friteuse uit bij oververhitting of een tekort aan olie) en een microswitch. De manden zijn uitgerust met hittebestendige handvatten.

Een gamma tafelfriteuses van 1 en 2 kuipen, met een inhoud van 5 tot 24 liter olie om tot 44 kg frieten te bakken per uur.

Gemakkelijk te onderhouden: 5 uitneembare onderdelen, de roestvrijstalen kuip kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Uitrusting: Regelthermostaat met precisiebulb, veiligheidsthermostaat & controlelamp.

Model R: leverbaar met beveiligde aftapkraan. De specifieke kuip in roestvrij staal is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem zodat de olie naar de frontale kraan loop zonder enige manipulatie van de friteuse. De met een drukknop beveiligde aftapkraan kan gemakkelijk geopend worden onder de veiligste condities.

FRITEUSES PROFESSIONELLES À POSER

Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets sans transmission de goût ni d'odeur.

Thermostat de régulation à bulbe inox, un thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact.

Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes.

Une gamme de friteuses de table 1 et 2 bac(s) d'un volume de 5 à 24l d'huile pour frire 7 à 44 kg de frites par heure.

Un entretien aisé : 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, voyant de contrôle.

Modèle R : disponible avec vidange. Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité ! La cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile dans le robinet frontal sans manipulation de la friteuse. Le bouton poussoir permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

Type	Olie inhoud Volume d'huile	Aflaatkraan Robinet de vid.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL FD 50	5 L		225 x 425 x 290	3,2 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 80	8 L		315 x 425 x 290	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 120 Mono	12 L		350 x 425 x 320	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 120 Tri	12 L		350 x 425 x 320	6,4 kW	3 x 380 3V
ROLLER GRILL FD 50 D	2 x 5 L		390 x 425 x 290	2 x 3.2 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 80 D	2 x 8 L		570 x 425 x 290	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 50 + 80	5 + 8 L		490 x 425 x 290	3.2 + 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL RF 12 DS	2 x 12 L		735 x 400 x 250	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 80 R	8 L	X	265 x 485 x 345	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 80 DR	2 x 8 L	X	590 x 485 x 345	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V



RF 14/25 S



RFG 12 + MS



RF 20 C

FRITEUSES MET HOOG VERMOGEN

Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor de fastfood sector en voor zaken met een grote omzet. Ze zijn uitgerust met modulaire weerstanden waarvan het vermogen kan worden aangepast naar de noden.

Vermogen RF 14 & 16: Max 12 kW, Mid 8 kW, Min 4 kW

Vermogen RF 25: Max 18 kW, Mid 12 kW, Min 6 kW

Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm (CE-UL/NSF), deze friteuses zijn uitgerust met een aftapkraan met groot debiet en een vermogenrelais. De friteuses worden geleverd met één grote frietmand of met 2 halve manden. Manueel heropstarten van de veiligheidsthermostaat langs de voorzijde, wegneembaar bedieningsbord voor een gemakkelijk onderhoud.

Modellen met 1 kuip voor het frituren van 35 à 40 kg frieten per uur.

Modellen met 2 kuipen voor het frituren van 70 à 80 kg frieten per uur.

MODULAIRE GASFRITEUSES

Hoog vermogen gasfriteuse 7 kW, met een inhoud van 10 L voor het frituren van verse of diepgevroren frietjes, oliebolletjes, gepaneerde vis, etc. Gebruiksvriendelijk: piëzo-ontsteking. Controle van de ontsteking van de waakvlam. Steun voor de ophanging van de multifunctionele manden: hangstructuur voor de manden, filter voor etensresten, mogelijkheid om oliebolletjes of grote stukken te frituren zonder manden. Achteraan een verhoogde schouw om de verbrande gassen af te voeren. Perfect ledigen van de kuip onder de veiligste condities: de kuip is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem voor het ledigen van de kuip zonder olieresten. Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem.

Uitrusting: thermostatische regeling tot 180°C, ontstekingsknop met piëzo, thermokoppel en waakvlam, 2 krachtige branders, regelbare stelvoetjes, deksel in roestvrij staal.

Optie: modulair onderstel. Dubbelwandige deur met magneetsluiting. Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm. (CE/UL-NSF)

FRITEUSES HAUT RENDEMENT

Plus particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses sur coffre sont équipées de résistances modulaires pour adapter la puissance au mode de cuisson.

Puissance RF 14 & 16 : Max 12 kW, Mid 8 kW, Min 4 kW

Puissance RF 25 : Max 18 kW, Mid 12 kW, Min 6 kW

Montées sur pieds 100 mm (CE - UL / NSF), ces friteuses sont munies d'une vidange par robinet gros débit, d'un relais de puissance et peuvent être livrés avec un grand panier ou 2 demi-paniers. Réarmement du thermostat de sécurité en façade, boîtier de contrôle entièrement amovible pour un entretien aisé.

Modèles un bac pour frire de 35 à 40 kg de frites par heure.

Modèles double bacs pour frire de 70 à 80 kg de frites par heure.

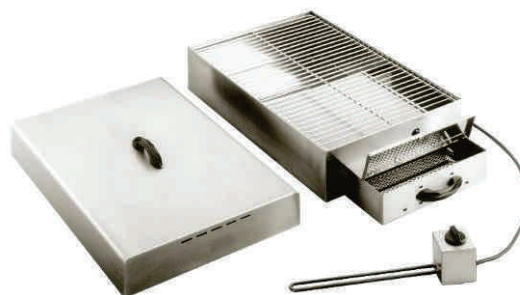
FRITEUSES À GAZ

Friteuse gaz forte puissance 7 kW avec une capacité de 10 L pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc. Utilisation facile : allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage. Contrôle de l'allumage de la veilleuse. Support panier multi-usage : accroche-panier, filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. Dossier arrière pour l'évacuation des gaz. Une vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.

Équipement : réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables. Couvercle tout inox.

Option : coffre avec partie modulable. Porte et contre porte à fermeture magnétique, pieds hauteur 100 mm. (CE/UL-NSF)

Type	Olie inhoud Volume d'huile	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Onderstel Coffre
ROLLER GRILL RFE 12	10 L	400 x 610 x 445	9 kW	400/3V	(x)
ROLLER GRILL RF 14 S	14 L	400 x 655 x 970	12 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RF 16 C	16 L	400 x 660 x 980	12 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RF 25 S	25 L	400 x 655 x 970	18 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RF 20 C	2 x 10 L	400 x 660 x 980	2 x 6 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RF 14 DS	2 x 14 L	805 x 655 x 970	2 x 12 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RF 25 DS	2 x 25 L	805 x 655 x 970	2 x 18 kW	400/3V	x
ROLLER GRILL RFG 12	10 L	400 x 700 x 565	7 kW	G	(x)



ROOKTOESTELLEN

Waarom koud roken? Het professioneel rookproces gebeurt in 3 stappen: eerst het zouten, dan het drogen en dan pas het roken. Het roken gebeurt op lage temperatuur teneinde het overtollig water te verwijderen zonder het product uit te drogen en om korstvorming te voorkomen. De rook bekomt men door de trage verbranding van het zaagsel van eik. De rook wordt vervolgens afgekoeld in het toestel voor een homogeen resultaat. Met zaagsel, liefst van eik, rookt u op een natuurlijke wijze en bijna kosteloos de fijnste gerechten: vis (zalm, paling, haring...), schaaldieren (kreeft, langoesten, Sint-jakobsschelpen, ...), vlees (eendenborst, filet mignon, ...), charcuterie (worst, spek, hesp, ...)

ROOKTOESTEL MET 1 NIVEAU

Een elektrisch verwarmde naald en een timer zorgen voor de automatische ontbranding van het zaagsel. Geleverd met een vulling zaagsel van eik van eerste kwaliteit, onontbeerlijk om de beste smaak uit de producten te halen.

Model FM 2: rooster 400 x 600 mm
Model FM 3: rooster 400 x 800 mm

ROOKTOESTEL MET 2 NIVEAUS

Rooktoestel voor vis, charcuterie (2 niveaus) of van volledige hespen op been. (1 niveau)

Model FM 4: Onderste rooster: 400 x 600 mm
Bovenste rooster: 315 x 545 mm

FUMOIR

Pourquoi fumer à froid ? Un bon fumage, tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : le salage, le séchage et le fumage. Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit. La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène. Fumez à la sciure de bois, de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng, ...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques, ...), viandes (magret, filet mignon, ...), charcuterie (saucisse, lard, jambon, ...) à un coût très économique !

FUMOIR À 1 ÉTAGE

Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure. Livré avec recharge de sciure de chêne première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.

Modèle FM 2 : grille de cuisson : 400 x 600 mm
Modèle FM 3 : grille de cuisson : 400 x 800 mm

FUMOIR À 2 ÉTAGES

Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os... ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie.

Modèle FM 4: Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm
Grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	FM 2	715 x 415 x 230	250 W	230/1V
ROLLER GRILL	FM 3	1 000 x 410 x 200	250 W	230/1V
ROLLER GRILL	FM 4	715 x 415 x 360	250 W	230/1V



PIZZAOVENS (PZ)

Pizzaovens met infrarode kwartsverwarming (1050°C) en vuurvaste stenen bodem voor het snel en knapperig bereiden van pizza's, quiches, lasagnes, taarten (ovenfunctie "pizza"), gratins, flambées, kaasbroodjes (ovenfunctie "salamander") brood, taarten, focaccia en gebak. (ovenfunctie "broodoven")

E

en pizza van 33 cm (12") is klaar in 3'30" indien vers of in 4'30" indien diepgevroren. Aparte bediening van de verwarmingselementen.

Uitrusting: timer met een akoestisch signaal tot 15 minuten of continuustand, selectieknop voor de infrarode kwartsbuizen bovenaan of onderaan, thermostaat 0-350°C, controlelampjes.

Het model met dubbele deur (PZ660) heeft dezelfde technische kenmerken als hierboven omschreven. Elke oven is afzonderlijk te gebruiken.

Optie: Kit voor het op elkaar plaatsen van maximum 3 ovens PZ 330 of voor 2 PZ 660. 1 pizza per minuut.

FOUR À PIZZA (PZ)

Four à pizza à quartz infrarouge (1050°C) et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagnes, tourtes (fonction four à pizza), gratinés, flambées, sandwiches au fromage (fonction salamandre), pains, tartes, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain).

Pizza fraîche de Ø 33 cm en 3'30,
Pizza surgelée en 4'30. Contrôle indépendant des rampes quartz.

Équipement : minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, sélecteur de rampes haut bas, thermostat 0-350°C, voyants de contrôle.

Modèle double porte (PZ 660) disponible pour la cuisson de pizzas traiteur avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus. Chaque four peut s'utiliser indépendamment.

Option : kit de superposition pour 3 fours PZ 330 ou 2 fours PZ 660 maximum, soit 1 pizza/minute !

Type	Pizza	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	PZ 330	Dia 330 mm	480 x 465 x 240	2 kW 230/1V
ROLLER GRILL	PZ 430 S	Dia 430 mm	670 x 580 x 270	3 kW 230/1V
ROLLER GRILL	PZ 660	2 x Dia 330 mm	840 x 465 x 240	3 kW 230/1V
ROLLER GRILL	PZ 430 D	2 x Dia 430 mm	670 x 580 x 500	6 kW 380/3V
ROLLER GRILL	PZ 4302 D	400 x 600	895 x 580 x 270	5 kW 380/3V
ROLLER GRILL	KPZ	Stapelkit voor 330/660 / Kit de superposition pour 330/660		



CONVECTIEOVENS (FC 260 en FC 340)

De convectionovens FC 260 en FC 340 zijn uitermate geschikt voor het bakken of opwarmen, zonder uitdroging, van worstenbroodjes, croissants, chocoladebroodjes, brioches, patisserie (taarten, koekjes, ...), bereide gerechten (lasagne, aardappelgratins, ...), hapjes (muffins, pizza's, quiche, ...) dit voor zowel verse, bevroren of voorgerezen producten. Een efficiënte ventilatie stuurt de lucht over de verwarmingselementen zodat men op 7' tijd een temperatuur van 250°C bereikt.

Uitrusting: thermostaat 0-250°C, ventilator, timer 120', controlelampje.

FC 260: inhoud 26 liter met 3 kookniveaus. Geleverd met 2 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 340: inhoud 34 liter met 4 kookniveaus. Geleverd met 3 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 380 TQ[®]: combineert de volgende functies : convection, Turbo Quartz[®], grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie.

MULTIFUNCTIONELE OVENS (FC-60 & FC-60 TQ)

Door het groot vermogen en de efficiënte sturing van de hete lucht is de FC 60, in staat om snel een groot aantal gerechten op te warmen of te bakken: gratins, vlees, vis, taarten, cakes, soufflés... De opwarmtijd van de oven is zeer kort : 300°C in 10'.

Gemakkelijk te onderhouden : ovenkamer in roestvrij staal, uitneembare geleiders, uitneembare dubbelwandige deur. Geleverd zonder schalen.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continustand, binnenverlichting. Geleverd met 4 roosters 450 x 340 mm.

Het model **FC 60 TQ[®]**, uniek in de horeca, combineert de volgende functies: convection, Turbo Quartz[®], grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie. Plaat of inzet te plaatsen op de roosters.

FOUR à CONVECTION (FC 260 & 340)

Les fours à convection FC 260 et FC 340 permettent de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies, ...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (frits, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoûsés. L'air pulsé assure une montée en température rapide. (250°C en 7')

Équipement : thermostat de régulation 0-250°C, thermoventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle.

FC 260 : avec 3 niveaux de cuisson. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 340 : avec 4 niveaux de cuisson. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 380 TQ : allie la convection, le Turbo Quartz[®], la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

FOUR MULTIFONCTIONS (FC-60 & FC-60 TQ)

Avec la rapidité et la puissance de convection, le four à convection FC 60 augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats (gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés...). Montée rapide en température : 300°C en 10'. Entretien très facile : chambre intérieure tout inox, supports grilles amovibles, doubleporte retirable en 2 coups de tournevis. Livré sans bac.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm.

Unique en restauration, le four multifonction **FC 60 TQ[®]**. Le modèle allie la chaleur tournante, le Turbo Quartz[®], la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation. Plaque ou brassière (non livrées) à poser sur les grilles.

Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL FC 260	335 x 300 x 230	465 x 475 x 280	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL FC 340	390 x 300 x 255	550 x 470 x 330	2,4 kW	230/1V
ROLLER GRILL FC 380 TQ	390 x 300 x 255	550 x 470 x 330	2,4 kW	230/1V
ROLLER GRILL FC 60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL FC 60 TQ	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3 kW	230/1V



BAKKERIJOVENS (FC 110E & FC 110 EG)

De bakkerijoven FC 110 E bevat de fijnste technologie om heerlijk brood te bakken door een perfecte combinatie van hete lucht en stoomproductie.

Functie "Bakkerijoven": convection + stoomproductie + warme luchtbevochtiging. De injectie van stoom op hoge temperatuur is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid voor een gelijkmatige en perfect gecontroleerde bereiding. De turbine verandert om de minuut van draairichting.

Functie "Ontdooien": snelle ontdooiing door het blazen van lauwe lucht over de diepgevroren producten. Korte opwarmtijd: 300°C in 10'.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continustand, binnenverlichting (2 lampen), regelbare stelvoetjes, drukknop voor de stoominjectie, turbine Ø 210 mm, motor met 2 snelheden en omkeerbare draairichting, half vermogen (soufflés, meringue, muffins, ...) of vol vermogen om de warmte door de ganse ovenruimte te verspreiden, afkoeling van de motor, hoogte van de voetjes 150 mm. Binnenafmetingen: 670 x 440 x 350 mm.

Eveneens leverbaar met geventileerde kwartssalamander. (FC 110 EG)
Geleverd zonder roosters.

RIJSKAST (EP 800)

Rijskast voor het rijzen van brooddeeg in 2 uur bij 29°C. De injectie van stoom is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", elektronische thermostaat, drukknop voor de stoominjectie, controlelampjes, roestvrijstalen bakje voor het opvangen van water. Magneetventielen voor de vulling. Binnenbekleding volledig in roestvrij staal. Kast voorzien van 4 zwenkwielen met rem.

FOUR À BOULANGERIE (FC 110E & FC 110 EG)

L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée ! Le FC 110E, un véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur.

Fonction four boulangerie : chaleur tournante + production vapeur + humidification à chaud. L'injection de vapeur à haute température est préprogrammée automatiquement en quantité et en temps pour une cuisson moelleuse régulière et parfaitement contrôlée. Turbine réversible chaque minute.

Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide. Montée rapide en température : 300°C en 10'.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, pieds réglables. Bouton/poussoir pour l'injection de vapeur, turbine Ø 210, moteur 2 vitesses à rotation alternée, en demie puissance (pour les soufflés, meringues, muffins...) ou pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte du four, système de refroidissement du moteur, pieds hauteur 150 mm. Dimensions internes: 670 x 440 x 350 mm.

Modèle disponible avec salamandre quartz ventilée. (FC 110 EG)
Livré sans grilles.

ÉTUVE (EP 800)

Chambre de pousse pour la levée de la pâte à pain en 2 heures à 29°C. L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, voyants de contrôle, bac de récupération d'eau tout inox. Électrovannes de remplissage. Intérieur tout inox. Étuve montée sur 4 roues avec système de freins.

	Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	FC 110 E	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	FC 110 EG	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	EP 800	8 niv 400 x 600	795 x 640 x 910	1,4 kW	230/1V
ROLLER GRILL	Gr 40x60	400 x 600	Gril / Grille		
ROLLER GRILL	PL 40x60	400 x 600	Plaat / Plaque		



TOASTERS BAR & RST

De toasters met 1 of 2 verdiepen bakken dankzij de kwartsverwarming in de kern op een zeer korte tijd, zonder voorverwarming, zonder rook noch geuren.

De selectieknop, maakt het toestel bijzonder universeel in gebruik : toaster, grill, kleine salamander voor het opwarmen van ajuinsoep, pizza's, stoofpotjes. In minder dan 30 seconden is de baktemperatuur bereikt. De achterwand is uitneembaar en makkelijk te reinigen.

Uitrusting: selectieknop, timer tot 15 minuten met een continustand, controlelampje, verwijderbaar handvat. Bakroosters die eveneens de infrarode kwartsbuizen beschermen (gepatenteerd systeem).

Optie: tangen voor sardienen.

TOASTERS SALAMANDER

Uniek in de wereld hebben deze toasters met 1 of 2 verdiepen drie groepen kwartsbuizen om twee GN 1/1 plateaus te ontdoeien, bruinen, glaceren, grillen, toasten of gratineren. Geschikt voor quiche, toast, pizza's in grote hoeveelheden, onmiddellijk, zonder rook of geur dankzij de infraroodstralen van de kwartslampen. (1050°C)

Voor snelle service is het bovendeel gesloten en uitgerust met een plateau met handvaten. Afzonderlijke selectie van 3 rijen van 3 kwartsbuizen. (in totaal 9)

Uitrusting: schakelaar kwartsbuizen, timer van 15 min met continuumodus, controlelampjes en een plateau met handvaten.

Geleverd zonder GN schotels, maar met gepatenteerde bescherming voor de kwartsbuizen.

TOASTERS BAR & RST

Le toaster à 1 ou 2 étages cuit à cœur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges. La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel. Toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, cassolettes... Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyant de contrôle, poignée amovible. Grilles protège-tubes (système breveté).

Option : pinces à sardine.

TOASTERS SALAMANDRES

Unique au monde, ces toasters salamandres 1 ou 2 GN 1/1 universel à 1 ou 2 étages et 3 rampes de cuisson permettent de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats en grande quantité, instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnements des quartz infrarouges (1050°C).

Pour un service rapide, le compartiment supérieur fermé est équipé d'un plateau à poignées. Sélection indépendante des 3 rampes quartz à 3 tubes. (total : 9 tubes)

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyants de contrôle, grille et plateau à poignées. Livré d'origine avec des grilles protège tubes (système breveté®). Livré sans plat GN 1/1.

Type	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL BAR 1000	150 Toast/h	450 x 285 x 305	350 x 240	2 kW	230/1V
ROLLER GRILL BAR 2000	300 Toast/h	450 x 285 x 420	2 x (350 x 240)	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL RST 1270	200 Toast/h	610 x 335 x 315	500 x 285	3,2 kW	230/1V
ROLLER GRILL TS 1270	200 Toast/h	640 x 380 x 330	520 x 320	2,7 kW	230/1V
ROLLER GRILL TS 3270	400 Toast/h	640 x 380 x 475	2 x (520 x 320)	4 kW	380/3V
ROLLER GRILL F03013	Croque tang / Pince à croque				



CT-540



CT-3000



AUTOMATISCHE TOASTER MET AANDRIJVING

CT-540

Zonder voorverwarming. Alles regelbaar volgens het te toasten product: de 2 groepen van 4 kwartsbuizen zijn afzonderlijk instelbaar evenals de snelheid van de transportband.

Uitgang afhankelijk van het product:

- langs voorkant voor toast, boterkoeken, bagels, ...
- langs de achterkant voor stokbrood, wafels, pizza's, quiches, viennoiserie, ...

Uitrusting: 8 kwartsbuizen, snelheidsregelaar, apart instelbare boven- en onderverwarming, controlelampjes, regelbare voetjes. Eenvoudig onderhoud dankzij afneembare laadklep en opvanggril.

CT-3000

Tunneltoaster met afstandsbediening (tot 1 meter). Zonder voorverwarming. Alles regelbaar volgens het te toasten product: de 2 groepen van 4 kwartsbuizen zijn afzonderlijk instelbaar alsook het verwarmingsvermogen (50% of 100%) en de snelheid van de transportband.

Ingang hoogte regelbaar tussen 7 en 11 cm om warmteverliezen te vermijden en de kooktijd te verkorten (gemiddelde van 1'30").

Langdurig gebruik mogelijk dankzij de geventileerde motor. In- en uitgangspaneel van 15 cm. Boven het toestel een geperforeerde warmhoudplaat.

Uitrusting: 8 kwartsbuizen (boven 1550 W en beneden 1450 W), snelheidsregelaar, vermogen (0%-50%-100%), controlelampjes, regelbare voetjes.

TOASTER CONVOYEUR

CT-540

Sans préchauffage. Les 2 rampes de 4 quartz infrarouges et la vitesse de rotation du tapis convoyeur sont réglables indépendamment en fonction des produits à toaster. La partie arrière permet de sélectionner la sortie des produits toastés :

- sortie avant pour pain de mie, pain brioché, bagels, ...
- sortie arrière pour baguettes, gaufres, tartines beurrées, pain garni, viennoiserie, petites pizzas, quiches, ...

Équipement : 8 tubes quartz, sélecteur de rampes quartz, variateur de vitesse, voyants de contrôle, pieds réglables. Grille de réception arrière, plaque de chargement et de réception amovibles pour un entretien aisé.

CT-3000

Convoyeur à tunnel avec boîtier de commande déporté (un mètre). Sans préchauffage. Les 2 rampes de 4 quartz infrarouges et la vitesse de rotation du tapis convoyeur et la puissance de chauffe (demi ou pleine puissance) sont réglables indépendamment en fonction des produits à toaster.

Hauteur d'entrée de 7 à 11 cm des réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire d'autant le temps de cuisson (1'30 en moyenne). Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé situé dans l'enceinte du tunnel.

Plateaux avant et arrière de 15 cm. Support viennoiseries en partie supérieure.

Équipement : 8 tubes quartz (1550 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe (arrêt, pleine et demi puissance haut), variateur de vitesse, voyants de contrôle, pieds réglables.

	Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	CT 540	540 Toast/h	450 x 530 x 345	Automatisch	2,3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	CT 3000	540 Toast/h	470 x 720 x 385	Automatique	3 kW	230/1V



SALAMANDERS MET VAST PLAFOND (SEF/SGF)

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, brui-
nen, glaceren, gratineren, grillen (toast, gratin, pizza's, ajuinsoep...) en dit
zonder voorverwarming. Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan
men alle maten van schalen gebruiken.

- Uitvoering in RVS van al de zichtbare delen.
- 2 tandheugels elk 4 niveaus voor de bevestiging van het rooster.
- In hoogte regelbare voetjes.
- Verschillende kookzones (elect.) / regelbaar vermogen (gas).
- Toestel kan ook opgehangen worden, structuur en bevestigingsga-
ten zijn standaard voorzien.
- Onderaan een uitneembare schaal met verchromde rooster.
- Kookvlak: 740 x 375 mm

Elektrische modellen

SEFQ:** Met infrarood kwartslampen (tot 1050°C)

SEFB:** Gepantserde weerstanden. Zeer betrouwbaar, maar vraagt
voorverwarming.

Gas model:

SGF:** 2 infraroodbranders met thermokoppelbeveiliging.

SALAMANDRES À PLAFOND FIXE

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller (les toasts, gra-
tins, pizzas, soupes à l'oignon...) sans préchauffage. Le libre passage
de la voute permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

- Exécution en acier inoxydable des parties visibles.
- Crémaillère à 4 niveaux.
- Piétements ajustable en hauteur.
- L'appareil peut également être suspendu, structure et trous
de fixation sont prévus en standard.
- Différentes zones de cuissons, puissance réglable.
- Plat inférieur amovible avec grille chromée.
- Surface de cuisson: 740 x 375 mm

Modèles électriques

SEFQ:** Cuisson par tubes quartz infrarouges (1050°C)

SEF ** B: Résistances blindées. Très fiable, mais demande un pré-
chauffage.

Modèle Gaz:

SGF:** 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL SEF 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL SEF 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL SGF 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G



SEM800PDS



SGM800



SEM800Q

SALAMANDERS MET LIFTSYSTEEM

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, bruen, glaceren, gratineren, grillen (toast, gratin, pizza's, ajuinsoep...) en dit zonder voorverwarming. Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan men alle maten van schalen gebruiken.

- Uitvoering in RVS van al de zichtbare delen.
- Ergonomisch handvat tegen de warmte beschermd.
- In hoogte regelbare voetjes.
- Hemel nauwkeurig te regelen, dankzij gecompenseerde contragewicht en rollagersysteem (patent Roller-Grill).
- Verschillende kookzone (elekt.) regelbaar vermogen (gas).
- Onderaan een uitneembare schaal met verchromde rooster.
- Kookvlak: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Elektrische modellen

SEMQ:** Verwarming door infrarode kwartslampen (tot 1050°C).

SEMB:** Gepantserde weerstanden. Zeer betrouwbaar, maar vraagt voorverwarming.

SEMPDS:** Plate detection system: wanneer een bord tegen de detectierand wordt gezet, warmt de vitrokeramische plaat in 5 seconden op tot 470°C. Energiebesparing: wanneer het bord wordt verwijderd, valt de verwarming weg. Precieze regeling met mini en maxi stand. Afzonderlijke bediening van 2 / 3 kookzones (model 600 / 800). Makkelijk te reinigen.

Gasmodel:

SGM**: 2 Infraroodbranders met thermokoppelbeveiliging.

SALAMANDRES à PLAFOND MOBILE

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller (les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon...) sans préchauffage. Le libre passage de la voute permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

- Exécution en acier inoxydable des parties visibles.
- Poignée ergonomique et protégée de la chaleur.
- Piétements ajustable en hauteur.
- Hauteur de la voute réglable avec précision et sans effort grâce au contrepoids et au système de roulements à billes. (brevet Roller Grill)
- Plat inférieur amovible avec grille chromée.
- Surface de cuisson: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Modèles électriques

SEMQ:** Cuisson par tubes quartz à infrarouges (1050°C).

SEM ** B: Résistances blindées. Très fiable, mais demande un préchauffage.

SEMPDS:** Plate detection system: quand on met un plat contre le système de détection la plaque vitrocéramique se chauffe en 5 secondes à 470°C. Économie d'énergie: quand le plat est relevé, le chauffage s'arrête. Régulation précise avec position mini et maxi. Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe. (2 zones modèle 600, 3 pour 800)Entretien facile.

Modèle Gaz:

SGM**: 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	SEM 600 Q	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SEM 600 B	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SEM 600 PDS	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SGM 600	600 x 590 x 590	5,3 kW	G
ROLLER GRILL	SEM 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SEM 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SEM 800 PDS	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SGM 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G



BAIN-MARIE

De eetwaren in een bain-marie komen niet rechtstreeks in contact met de warmtebron (weerstand onder de kuip) maar blijven op temperatuur dankzij het waterbad (90°C).

- **BMG ECO** : Bain-marie GN 1/1, bodem schuin aflopend naar de afloop voor een volledige lediging, met aflatkraan.
- **BMS ECO** : Bain-marie GN 1/1, zonder aflatkraan.
- **BMD** : Bain-marie GN 2/1, met 2 modulaire vermogens, met aflatkraan.

Uitrusting: Schakelaar aan/uit,
Regelthermostaat,
Constructie in RVS,
Voor kuipen tot 150 mm,
Geleverd zonder inzetten.

EIERKOKER (Model CO-60)

In de kuip, GN 1/3, kan elke gebruiker naar eigen wens zelf zijn ontbijtteetje koken. Capaciteit : 6 eieren.

Deze eierenkoker werkt zoals een bain-marie : de weerstand is onder de kuip, geplaatst, een aluminiumplaat verspreidt de warmte over gans de bodem van de waterbak en een temperatuurbegrenzer zorgt voor een veilig kookproces.

Gemakkelijk op te bergen, deksel in roestvrij staal.

Uitrusting: werkingstermostaat,
temperatuurbegrenzer,
drukschakelaar "aan/uit",
6 genummerde mandjes.

BAIN-MARIE

Dans la cuisson au bain-marie, les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.

- **BMG ECO** : bain-marie GN 1/1 avec fond incliné pour une vidange complète, avec robinet.
- **BMS ECO** : bain-marie GN 1/1, sans robinet.
- **BMD** : bain-marie double GN 2/1 dispose de 2 puissances de chauffe modulables, avec robinet.

Équipement : Interrupteur marche/arrêt,
Thermostat de régulation,
Construction tout inox,
Pour cuve jusqu'à 150 mm de profondeur,
Livré sans bacs.

CUISEUR A ŒUFS (Modèle CO-60)

Gastronorm GN 1/3 permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée.

Capacité : 6 œufs. Ce cuiseur à œufs fonctionne comme un bain-marie: la résistance placée sous le bac, une plaque aluminium transférant la chaleur sur toute la base du bac à eau et le limiteur de température permettent une cuisson en toute sécurité.

Facile à ranger, couvercle inox.

Équipement : thermostat de régulation,
limiteur de température,
bouton-poussoir marche/arrêt.
6 paniers à œuf numérotés.

Type	Aflatkraan Robinet de vid.	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL BMS eco		GN 1/1	320 x 600 x 260	1,8 kW	230/1V
ROLLER GRILL BMG eco	X	GN 1/1	320 x 600 x 260	1,8 kW	230/1V
ROLLER GRILL BMD	X	GN 2/1	695 x 640 x 260	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL CO-60		6 Eieren / Oeufs	215 x 430 x 255	1,2 kW	230/1V



**WARMKASTEN VOOR BORDEN Ø 340
WARMHOUDKASTEN**

Deze warmkasten zijn geventileerd en hebben dubbele thermisch geïsoleerde wanden om de opwarmingstijd zo kort mogelijk te houden of om de bewaartemperatuur te behouden (90°C). Geschikt voor het opwarmen van lege borden vlak voor de service of van bereide gerechten in een GN-bak. Stelvoetjes en leggers in de hoogte regelbaar.

- HVC 60 GN = 60 borden Ø 340 mm of 3x GN 2/3.
- HVC 120 GN = 120 borden Ø 340 mm of 6x GN 2/3 of 3x GN 1/1.

Uitrusting: ventilator voor een homogene spreiding van de warme lucht (2 ventilatoren in HVC 120 GN), dubbele isolatie van het plafond en zijwanden en deurtjes met magneetsluiting. Geleverd met 3 roosters. Thermostaat regelbaar tot 130°C. Waterbakje voor bevochtiging.

PLATENVERWARMER

15' voorverwarming voor 45' autonomie. Een speciale legering zorgt dat deze platen een goede warmteaccumulatie hebben om individuele schotels warm te houden. Beschikbaar met 6 of 10 platen, nuttige oppervlakte per plaat: 270 x 150 mm.

Uitrusting: regelthermostaat, controlelampje, hittebestendige handvatten.

- DW 106: Capaciteit 6 platen
- DW 110: Capaciteit 10 platen

**CHAUFFE-ASSIETTES &
ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE**

Chauffe-assiettes GN ventilé avec double paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température (90°C) assiettes vides ou garnies des plats, assiettes juste avant le service ou des préparations culinaires en bac GN. Pieds et étagères réglables. Double parois, portes et toit isolés.

- HVC 60 GN = 60 assiettes de diam. 34 cm ou 3x GN 2/3
- HVC 120 GN = 120 assiettes de diam. 34 cm ou 6x GN 2/3 ou 3x GN 1/1

Équipement : portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation jusqu'à 130°C, voyant de contrôle, moto-ventilateur (2 pièces pour HVC 120 GN), 3 grilles réglables en hauteur, pieds réglables. Cuvette d'eau pour l'humidification.

CHAUFFE-PLATS

15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien en température. Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques des chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement les plats. Disponible en 6 ou 10 plaques chauffantes. Surface utile par plaque : 270 x 150 mm.

Équipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices.

- DW 106 : Capacité 6 plaques
- DW 110 : Capacité 10 plaques

	Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	HVC 60 GN	3 x GN 2/3	425 x 460 x 925	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL	HVC 120 GN	6x GN 2/3 - 3x GN 1/1	800 x 460 x 925	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	DW 106	6x (27 x 15)	400 x 215 x 335	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	DW 110	10x (27 x 15)	400 x 215 x 475	1,3 kW	230/1V



BRAADSPITTEN

Braadspitten voor de bereiding van 2 tot 30 kippen. De spitten zijn verstelbaar ten opzichte van de warmtebron in functie van de grootte van het te braden vlees. De elektrische toestellen zijn uitgerust met afzonderlijk te bedienen infrarode kwartsbuizen (RBE 80-120) of Incoloy weerstanden (RBE-200). Elke bediening heeft 4 standen. De gastoestellen zijn uitgerust met afzonderlijk te bedienen infrarode branders met veiligheidsthermokoppel. Elke bediening is voorzien van een lage werkstand. Standaard geleverd met butaan/propane sproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

Uitrusting: schakelaar aan/uit per draaispit, binnenverlichting, grote opvangbak voor de saus, 2 afneemvorken.

Opties: gepantserde weerstanden, stelvoetjes van 100 mm (CE-UL/NSF).

RBE 80:/RBG 80: 2 spitten voor het braden van 4 tot 8 kippen. Bovenaan warmhoudkast om de gebraden kippen op temperatuur te houden.

RBE 120/RBG 120: 3 spitten voor het braden van 6 tot 12 kippen.

RBE 200/RBG 200: 5 spitten voor het braden van 20 kippen.

RÔTISSOIRES

Rôtissoires à broches pour la cuisson de 2 à 30 poulets. Réglage des broches par rapport à la source de chaleur en fonction des pièces à rôtir. Les modèles électriques sont équipés de rampes quartz infrarouges (RBE80-120) ou de résistances Incoloy (RBE-200). Régulation individuelle par commutateur 4 positions. Les modèles gaz sont équipés de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs pour gaz naturel.

Équipement : interrupteur marche/arrêt pour chaque tournebroche, éclairage intérieur, grand plat ramasse-jus, deux décroche-broches.

Options : résistances blindées, pieds 100 mm (CE - UL / NSF).

RBE 80/RBG 80 : 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

RBE 120/RBG 120 : 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

RBE 200/RBG 200 : 5 broches pour la cuisson de 20 pièces.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL RBE 80 Q	940 x 450 x 845	4,4 kW	380/3V
ROLLER GRILL RBE 120 Q	940 x 450 x 845	6,6 kW	380/3V
ROLLER GRILL RBE 200	940 x 450 x 1250	14 kW	380/3V
ROLLER GRILL RBG 80	940 x 450 x 845	11 kW	G
ROLLER GRILL RBG 120	940 x 450 x 845	16,5 kW	G
ROLLER GRILL RBG 200	940 x 450 x 1250	27,5 kW	G
ROLLER GRILL TS 1	Tafel met wielen / Table support pour RBE/RBG		
ROLLER GRILL B3	Spit mand / Broche anglaise pour RBE/RBG		



PANORAMISCHE BRAADSPITTEN

Deze elektrische braadspit RBE25 met roterende braadmanden is onderaan uitgerust met metalen weerstanden en bovenaan voorzien van infrarode kwartsbuizen. De 5 braadmanden kunnen tot 25 stuks bevatten. (gevogelte, schapenbout, wild of gebraad, ...)

Gemakkelijk te onderhouden: alle inwendige onderdelen (braadmanden, as, reflectoren, antigolf plaat) zijn volledig uitneembaar.

Uitrusting: halogeenverlichting, timer, thermostaat, thermometer, controlelampjes, schakelaars aan/uit, bedieningsknop.

Opties:

- 5 braadmanden met grote capaciteit (30 stuks) (Ref. B 1)
- Spit voor grote stukken vlees (schaap, varken,...) (Ref B 2)
- Mobiel onderstel met uittrekbaar tablet (Ref. TS 2)
- De panoramische warmhoudkast RE 2 (95°C) bewaart en houdt de gebraden en eventueel andere gerechten op temperatuur. Het toestel wordt geleverd met 10 roosters maar kan eveneens inzetten GN 1/1 bevatten.

Uitrusting: timer, thermostaat, thermometer, controlelampjes, lichtschakelaars, bedieningsknop.

RÔTISSOIRES PANORAMIQUES

La rôtissoire électrique RBE 25 à balancelles est munie de résistances métalliques en partie inférieure et de tubes quartz infrarouges en partie supérieure. Les 5 balancelles peuvent recevoir jusqu'à 25 pièces. (volailles, gigots, gibier, rôtis, ...)

Entretien facile : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague entièrement amovibles.

Équipement : éclairage halogène, minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, commutateur, interrupteur.

Options :

- Jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles) (réf. B 1)
- Broche pour grosses pièces (mouton, porc...) (réf. B 2)
- Table support mobile avec tablette escamotable (réf. TS 2)
- L'étuve ventilée panoramique RE 2 (95°C) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations. Livrée avec 10 grilles, elle peut aussi recevoir des bacs GN 1/1.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage, commutateur.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL RBE 25	850 x 700 x 940	8,5 kW	380/3V
ROLLER GRILL RE 2	850 x 650 x 1005	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL TS 2	Tafel met wielen / Table support pour RBE 25		
ROLLER GRILL B1	Set met 5 spitten voor RBE 25 / Jeu de 5 broches pour RBE 25		
ROLLER GRILL B2	Lampspit voor RBE 25 / Broche à mouton pour RBE 25		



ENKELE EN DUBBELE WAFELIJZERS

GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES

De gietijzeren bakplaten zorgen voor een uitstekende uniforme warmteverdeling over het ganse oppervlak en leveren om de 2'30" een knapperige en mooi gekleurde wafel. Overtollig deeg en bakresten worden opgevangen in een uitneembaar opvangbakje om de reiniging van het toestel te vergemakkelijken.

Uitrusting: schakelaar aan/uit, regelthermostaat 0-300°C, controlelampje, regelbare stelvoetjes.

Optie: speciale vork voor wafels.

Het dubbele wafelijzer heeft dezelfde technische kenmerken als hierboven omschreven. Elke bakplaat is afzonderlijk te gebruiken.

Wafelijzers leverbaar in 5 uitvoeringen:

- "Brusselse wafels" met 3x5 vierkantjes (GES 10)
- "Luikse wafels" Mc Cain met 4x6 vierkantjes (GES 20)
- Gegroefd wafelijzer met een bijgeleverde houten kegel voor de bereiding van ijs hoorntjes (GES 40)
- "Lekstok" 4 lekstokken (GES 23)
- Rond wafelijzer, diameter 190 mm (GES 70)

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Pieds réglables.

Option : fourchette spéciale gaufre.

Modèle double présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

Gaufriers disponibles en 5 versions :

- le moule "Bruxelles" 3x5 carrés (GES 10)
- le moule « Liège » version Mc Cain, 4x6 carrés (GES 20)
- le moule rainuré livré avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (GES 40)
- le moule rond diam. 190 mm (GES 70)
- le moule pour 4 gaufres "sucette" (GES 23)

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL GES 10 Brussel / Bruxelles	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL GES 20 Luik / Liège	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL GES 40 Hoorn / Cornet	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL GES 70 Rond dia 190mm	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL GES 23 4 x lekstok /sucettes	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL GED 10 2 x Brussel / Bruxelles	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL GED 20 2x Luik / Liège	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL GED 40 2 x Hoorn / Cornet	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL GED 70 2 x Rond dia 190mm	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V



PANNENKOEKENPLATEN GROTE CAPACITEIT (Rond)

De pannenkoekenplaten "Hoog rendement" (14 dozijn pannenkoeken per uur) mobiel en inbouwmodel. Een hoog vermogen om zo nodig buiten te kunnen werken.

Uitrusting: Geëmailleerde gietijzere bakplaat met een diameter van 400 mm. Geleverd met een houten spatel.

Elektrische uitvoering: spiraalweerstand, thermostaat 0-300°C, controlelampje.

Gasuitvoering: bedieningsknop, veiligheidsthermokoppel. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers + set aardgassproeiers.

Speciale bakplaat voor blini's 6 x 110 mm.

PANNEKOEKENPLATEN ENKEL EN DUBBEL

Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor heerlijk geurende, goudgebakken en malse pannenkoeken. De geëmailleerde gietijzere plaat verzekert een homogeen bakproces met een minimum aan vetstof. Spiraalweerstand, zoals stervormige branders, zorgen voor een uniforme warmteverdeling wat essentieel is om goede pannenkoeken te bekomen.

Uitrusting: Bakplaat diameter 350 of 400 mm.

Lade voorzien als warmhoudruimte voor borden of gebakken pannenkoeken. Geleverd met een houten spatel.

Elektrische uitvoering: spiraalweerstand, thermostaat 0-300°C, controlelampje.

Gasuitvoering: bedieningsknop, veiligheidsthermokoppel. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers + set aardgassproeiers.

CRÊPIÈRE À HAUT RENDEMENT (Ronde)

Crêpière à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces) mobile et encastrable. Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur.

Équipement : Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm.

Livré avec raclette en bois.

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Version avec plaque à blinis 6x110 mm.

CREPIERES SIMPLES ET DOUBLES

Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses. Les résistances en spirale, comme les brûleurs en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes.

Équipement : Disque diamètre 350 ou 400 mm.

Tiroir pour maintenir à température les assiettes ou les crêpes préparées à l'avance. Livré avec raclette en bois.

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0-300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

	Type	Diameter Diamètre	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	CFE 400	400 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL	CFG 400	400 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	G
ROLLER GRILL	CFE 406	6 x 110 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL	CFG 406	6 x 110 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	G
ROLLER GRILL	CSE 350	350 mm	450 x 500 x 240	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	CSE 400	400 mm	450 x 500 x 240	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	CDE 350	2 x 350 mm	860 x 500 x 240	6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL	CDE 400	2 x 400 mm	860 x 500 x 240	6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL	CSG 350	350 mm	450 x 500 x 240	3,2 kW	G
ROLLER GRILL	CSG 400	400 mm	450 x 500 x 240	3,2 kW	G
ROLLER GRILL	CDG 350	2 x 350 mm	860 x 500 x 240	6,4 kW	G
ROLLER GRILL	CDG 400	2 x 400 mm	860 x 500 x 240	6,4 kW	G



Warm-it sausdispenser

Verwarmen en vloeibaar maken van verschillende dressings.

- Chocolade, choco, honing, ... voor uw pannenkoeken, wafels, ijs, nagerechten of taarten.
- Sausen, gesmolten kaas voor uw snacks.

In- of opbouw, enkel of dubbel.

Eenvoudige bediening: eerst 15 minuten op « max », daarna behoud op 60°C.

- Volledig in RVS.
- Met regelbare thermostaat.
- Weerstand rond de inox kuip.
- Geleverd met 2 (enkele warm-it) of 4 (dubbele versie) plastic drukflessen van 1 liter met mond voorzien van 3 gaatjes.

CK-3

Kit voor de bereiding van uw pannenkoeken.

- Volledig in RVS.
- Met 2 spatels: een lange en een korte.
- Met houten « T » deegverdeler.
- Met invet tampon.

Warm-it distributeur de sauces

Permet de réchauffer et liquéfier tout type de "dressing".

- Chocolat, pâte à tartiner, miel, ... pour napper vos crêpes gaufres, gâteaux, desserts glacés, etc.
- Sauces et fromages fondus pour nappages de vos snacks.

A poser ou à encastrer, version simple ou double.

Utilisation simple: 15 minutes sur position « max » et puis le maintient se fait à 60°C.

- Fabrication tout inox.
- Avec thermostat réglable.
- Résistance autour de la cuve inox.
- Livré avec 2 (version simple) ou 4 bouteilles (version double) à pression en plastique de 1 litre munies de 3 embouts.

CK-3

Kit pour la préparation de vos crêpes.

- Tout inox.
- Avec 2 spatules: une longue et une courte.
- Avec racleur "T" en bois.
- Avec tampon graisseur.

Type	Aantal flessen Nombre de bouteilles	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL Warm it built in	1	225 x 175 x 220	170 W	230/1V
ROLLER GRILL Warm it single	1	225 x 175 x 220	170 W	230/1V
ROLLER GRILL Warm it double	2	310 x 210 x 230	340 W	230/1V
ROLLER GRILL WI Bottle 1 L				
ROLLER GRILL CK 3				



BEDIENINGSMEUBELS

Ideaal voor meeneemverkoop van pannenkoeken, wafels en snacks. Dit meubel heeft een minimum aan plaats nodig, maar biedt een heus werkblad en grote opbergmogelijkheden dankzij een verstelbaar middenschab.

Werkblad geschikt voor elk type opzetapparaat met een plaats voorzien voor de Roller Grill Warm-it voor chocolade/saus.

2 afzonderlijke kabelopeningen voorzien.

Uitrusting:

- Meubel volledig in inox AISI 430.
- Tussenschab.
- Glazen hoestscherm. (LxH = 1000 x 300 mm)
- Inox bordhouder. (LxB= 250 x 265 mm)
- Lichtgevende affiche, te personaliseren op aanvraag (850 x 600 mm) met schakelaar .
- 2 stopcontacten (16A/220- 240v/1 fase) voor aansluiting van apparaten.
- 2 schuifdeuren met ingewerkte handvatten en slot.
- Meubel op 4 wielen, waarvan 2 met rem.
- Geleverd zonder apparaten.
- 2 inox tabletten met bord (L x B x H= 310 x 605x 220mm)

MEUBLES DE SERVICE

Idéal pour les concepts de vente à emporter de crêpes, gaufres et snacks. Ce meuble en soubassement robuste offre, en un minimum de place, un véritable plan de travail et de grands espaces de rangement supplémentaires grâce à une étagère intermédiaire ajustable.

Peut accueillir tout type d'appareils à poser sur le plan de travail avec un emplacement réservé à l'encastrement du chauffe-chocolat/sauce Roller Grill WI/DP.

2 ouvertures différentes pour le passage des câbles.

Équipement :

- Meuble tout inox AISI 430.
- Étagère intermédiaire.
- Pare-haleine en verre. (LxH = 1000 x 300 mm)
- Pose-plat en inox. (LxP= 250 x 265 mm)
- Une affiche lumineuse en façade personnalisable sur demande (850 x 600 mm) et interrupteur.
- 2 prises (16A/220- 240v/1 phase) pour le branchement des appareils.
- 2 portes coulissantes avec poignées intégrées et fermeture à clé.
- Meuble monté sur 4 roues dont 2 avec système de freins.
- Meubles livrés sans appareil.
- 2 tablettes inox avec butée (L x P x H= 310 x 605x 220mm)

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Gewicht Poids
ROLLER GRILL MT 01	1000 x 600 x 825	40 W	38 kg
ROLLER GRILL MG 02	1000 x 600 x 825	40 W	38 kg
ROLLER GRILL MC 03	1000 x 600 x 825	40 W	38 kg



WARMHOUDVITRINES WD(L) 100 & 200

Warmhoud vitrines GN 1/1 diepte 25 mm WD(L) 100 en 2 x GN 1/1 diepte 25 mm WD(L) 200, bewaren uw producten op een constante temperatuur van 95°C. Een lade met water zorgt voor een vochtigheidscontrole om de producten steeds knapperig en krokant te houden. Het toestel is vooraan en achteraan voorzien van handige klapdeurtjes voor een handige en praktische bediening. Eenvoudig te reinigen door de uitneembare roeststijalen presentatieplateau en de wegneembare bovenste glazen top.

Uitrusting: werkingsthermostaat 0 - 95°C, waterlade voor de luchtbevochtiging, schakelaar aan/uit, controlelampje, regelbare stelvoetjes.

Beschikbaar in 2 kleuren: goudkleurig of roestvrij staal.

WDL modellen: uitgerust met een lichtdisplay.

VITRINES CHAUFFANTES WD(L) 100 & 200

Vitrines chauffantes GN 1/1 profondeur 25 mm WD(L) 100 et 2 x GN 1/1 profondeur 25 mm WD(L) 200. Maintiennent vos produits à température constante à 95°C. Le tiroir à eau permet de contrôler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des produits. Ouvertures avant et arrière par portes relevables pour un service pratique et rapide. Entretien facile grâce au plateau de présentation tout inox et la partie en verre supérieure amovibles.

Équipement : thermostat de régulation (0-95°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, pieds réglables.

Disponible en 2 coloris : doré et inox.

Modèles WDL: équipés d'un bloc lumineux publicitaire.

	Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	WD 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 285	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	WD 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 390	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	WDL 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 375	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	WDL 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 480	650 W	230/1V



VITRINES MET BAIN-MARIE (BMV 2 & 3)

Deze 2 warmhoudvitrines (2 x GN 1/1 en 3 x GN 1/1, hoogte 150 mm) bestaande uit een verwamde bain-marie met daarboven een halogeenlamp die voor een bijkomende verwarming zorgt. Zo blijven groenten, soep, sausen, ... op serveertemperatuur blijven en dit conform de hygiënenormen. Volledig panoramische vitrine: gebogen glazen voorruit, glazen zijwanden, 2 plexi schuifdeurtjes achteraan. Kan gemakkelijk ingebouwd worden.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", controlelampjes, thermostaat, halogeenlamp, roestvrijstalen aftapkraan. **Geleverd zonder GN-schalen.**

Optie: Onderstel in inox AISI 430, verstelbare tussentablet, schuifdeuren met verzonken handvatten, 4 zwenkwielen met rem.

Geleverd zonder GN-schalen.

VITRINES BAIN-MARIE (BMV 2 & 3)

Ces 2 vitrines chauffantes (2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/1), associant le chauffage du bain-marie et de la lampe halogène en partie supérieure vous permettent de maintenir à température les légumes, soupes et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène. Vitrines entièrement panoramiques : verre bombé à l'avant, parois latérales en verre, portes coulissantes en plexiglas à l'arrière. Peut facilement être encastré.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, thermostat, lampe halogène, robinet tout inox. **Livré sans cuvettes GN.**

Option : Soubassement en inox AISI 430, tablette intermédiaire, portes coulissantes avec poignées intégrées, 4 roues avec frein.

Livré sans plats GN 1/1.

Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL BMV 2	2 x GN 1/1	700 x 630 x 680	3,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL BMV 3	3 x GN 1/1	1025 x 630 x 680	3,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL MS 1	Onder/Soub.	1060 x 615 x 700		
ROLLER GRILL MS 2	Onder/Soub. BMV2	1060 x 615 x 700		
ROLLER GRILL MS 3	Onder/Soub. BMV3	1060 x 615 x 700		



OPZETVITRINES (Warm / Koud)

Capaciteit: 2xGN1/1 (800) en 3xGN1/1 (1200) en 600 x 400 mm.

Gemakkelijk te onderhouden: het etaleerrooster, de onderste GN-schalen, de achterste schuifdeuren, de glazen zijwanden en de gebogen voorruit zijn volledig uitneembaar.

Geleverd zonder GN-schalen.

GEKOELDE VITRINES, VVF800 & VVF 1200

Onmisbaar toestel voor het vers bewaren (+4°C/+10°C bij 29°C omgevingstemperatuur) van uw slaatjes, vers belegde broodjes, yoghurts, nagerechten, dranken, ...

Uitrusting: Geventileerde koeling met automatische ontdooiing.

Elektronische thermostaat, schakelaars aan/uit voor de koeling en de verlichting, binnenverlichting. Koelgas R134A zonder CFK's, kwalitatieve koelcomponenten (Danfoss, l'Unité Hermétique).

WARMHOUDVITRINES, VVC 800 & VVC 1200

Uitstekend om uw snacks, pizza's, quiches, croque-monsieurs, croissants op serveertemperatuur (91°C) te houden door het blazen van lucht in de warmhoudvitrine. Een lade met water zorgt voor een vochtigheidscontrole teneinde de producten steeds knapperig en krokant te houden. Geschikt voor GN tot 100 mm diepte.

Uitrusting: werkingsthermostaat 20-91°C, schakelaars aan/uit voor de verwarming, de verlichting en de binnenverlichting. Het display is standaard geleverd met een menubeeld, kan gepersonaliseerd worden in functie van het aantal.

VITRINES À POSER (Chaud / Froid)

Capacité : 2 x GN 1/1 (800) et 3 x GN 1/1 (1200) et plat 400x600 mm.

Entretien très facile : la grille de présentation intérieure, les plateaux inférieurs, les portes arrière coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles.

Livré sans cuvettes GN.

RÉFRIGÉRANTES VVF 800 & VVF 1200

Équipement indispensable pour le maintien au frais (+4°C/+10°C dans une température ambiante de 29°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts, boissons, ...

Équipement : Froid ventilé avec système de dégivrage automatique thermostat électronique, interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Gaz réfrigérant R 134A sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique).

CHAUFFANTES VVC 800 & VVC 1200

Idéale pour un maintien homogène à température (91°C) de vos snacks, pizzas, quiches, croque-monsieurs et viennoiseries par ventilation de l'air dans la vitrine chauffante. Contrôle d'humidité pour une conservation parfaite du moelleux de vos produits grâce au tiroir à eau. Peut recevoir tout type de bacs GN, profondeur de 100 mm.

Équipement : thermostat de régulation (20-91°C), interrupteurs marche/arrêt pour chauffage, éclairage et éclairage intérieur. Livrés en standard avec une afficheur menu pouvant être personnalisée en fonction des quantités.

	Type	Temp	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	VVF 800	4° / 10°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	350 W	230/1V
ROLLER GRILL	VVF 1200	4° / 10°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	430 W	230/1V
ROLLER GRILL	VVC 800	20° / 91°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL	VVC 1200	20° / 91°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	1,5 kW	230/1V



VITRINES VOOR MARKTEN (Warm / Koud)

Bestemd voor takeaways, kiosken, cafetaria's, beenhouwers, traiteurs, markt wagens, ... Capaciteit: 3 inzetten GN 1/1 + tussentablet. De panoramische vitrine bestaat uit 2 uitneembare modules: het etaleergedeelte en de koel/verwarmingsgroep. Deze modules zijn eenvoudig aan elkaar te koppelen door middel van 2 schroeven. De vitrine is gemakkelijk te vullen en eenvoudig in bediening: 2 klapdeurtjes aan de voorkant, 2 schuifdeuren aan de achterzijde, 1 uitneembare schaal in roestvrij staal.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", thermometer, verlichting.
Geleverd zonder GN-schalen.
Opties: Mobiel onderstel TS 3.

GEKOELDE VITRINE VHF 1000 en 1300

Deze gekoelde vitrine biedt een uitstekende presentatie van uw verse producten bij een temperatuur van +2°C/+10°C. Geventileerde koeling en regelbare thermostaat voor een homogene luchtverdeling. Verdamping van het condenswater.

WARMHOUDVITRINE VHC 1000

Warme luchtsysteem met thermostatische regeling voor warm houden van bereide gerechten, voorgerechten, hoofdgerechten, worstenbroodjes, ... op een temperatuur tussen 20°C en 95°C.



VITRINES DE MARCHÉ (Chaud / Froid)

Destinée aux commerçants ambulants, cafétérias, charcutiers, traiteurs, galeries marchandes, restaurants, ... cette vitrine offre une excellente surface de présentation : 3 bacs GN 1/1 avec une étagère intermédiaire. Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc froid/chaud et la vitrine d'exposition assemblés par 2 poignées molettes. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, 2 portes arrière coulissantes et un plateau inox de service amovible.

Équipement : interrupteur marche / arrêt, indicateur de température, éclairage. **Livré sans cuvettes GN.**
Option : table support TS 3.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VHF 1000 et 1300

Pour le maintien à température (+2/+10°C) des produits frais. Froid ventilé avec thermostat réglable pour une diffusion homogène du froid. Évaporation des condensats.

VITRINE CHAUFFANTE VHC 1000

Maintient à température les plats préparés, entrées, produits traiteurs, Viennoiseries, ... grâce à un système de convection par air pulsé pour une température intérieure entre 20 et 95°C.

	Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	VHF 1000	3 x GN 1/1	1000 x 900 x 475	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	VHF 1300	4 x GN 1/1	1300 x 900 x 475	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	VHC 1000	3 x GN 1/1	1000 x 720 x 475	2,4 kW	230/1V
ROLLER GRILL	TS-3	Onderstel voor VHF/VHC 1000 / Soubassement pour VHF/VHC-1000			



GEKOELDE VITRINES

Deze volledig doorzichtige meubelen in roestvrij staal met LED plafondverlichting geven een meerwaarde aan uw creaties, gebak, taarten, frisdranken, ... maar ook uw pralines en chocolade.

Geventileerde koeling om een homogene temperatuurverdeling te bekomen voor een goede bewaring van de producten.

Uitstekende koeling door de verdampers aan het plafond van de vitrine. Automatische ontdooiing dankzij een elektronische thermostaat.

** 60 T: model met 5 glazen draaiplateaus Ø 470 mm, waarvan de onderste in spiegelglas. De as van de carrousel is bevestigd op kogellagers zodat de motor beschermd is tegen torsie.

** 60 F: model met 5 vaste roosters. (535 x 495 mm)

Model RD: temperatuur van +3° tot +10°C.

Model RDC: voor pralines et chocolade, temperatuur van +12° tot +16°C.

Uitrusting: de dubbele beglazing zorgt voor een perfecte isolatie, elektronische regelthermostaat, deur met magneetsluiting, koelgroep Tecumseh France, Freon R-134A zonder CFK's, componenten Unité Hermétique Danfoss. Gemonteerd op 4 dubbele zwenkwielletjes.

Verkrijgbaar in 3 afwerkingen: roestvrij staal, goudkleurig & antraciet.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Entièrement panoramiques et tout inox, équipées d'un plafond lumineux LED, ces vitrines mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches etc... , mais aussi vos pralines ou chocolats.

Système de réfrigération ventilée pour une température homogène pour une meilleure conservation des aliments.

Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Dégivrage automatique avec thermostat électronique.

** 60 T: Modèle à 5 plateaux tournants (dia 47 cm) dont un en verre miroir. Carrousel fixé sur moteur par roulement à billes pour éviter toute torsion.

** 60 F: Modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm)

Modèle RD: Température de +3° à +10°C.

Modèle RDC: Pour pralines et chocolats: température de +12° à +16°C.

Équipement : Parois à double vitrage pour une parfaite isolation, régulation par thermostat électronique, porte à fermeture magnétique. Compresseur Tecumseh France. Gaz R134A sans CFC. Unité Hermétique Danfoss. Montée sur roues à double patin.

Disponible en 3 finitions : inox, doré et anthracite.

Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL RD 60 F	+3° / +10°C	600 x 630 x 1860	690 W	230/1V
ROLLER GRILL RD 60 T	+3° / +10°C	600 x 630 x 1860	690 W	230/1V
Voor pralines en chocolade / Pour pralines et chocolats:				
ROLLER GRILL RDC 60 F	+12° / +16°C	600 x 630 x 1860	690 W	230/1V
ROLLER GRILL RDC 60 T	+12° / +16°C	600 x 630 x 1860	690 W	230/1V



GLAZEN DIEPVRIESVITRINES

Deze volledig doorzichtige meubelen in roestvrij staal met een LED plafondverlichting geven een meerwaarde aan al uw diepvriescreaties, gebak en ijsstaarten.

Geventileerde koeling om een homogene temperatuurverdeling te bekomen voor een goede bewaring van de producten.

Uitstekende koeling door de verdampers aan het plafond van de vitrine.

Automatische ontdooiing dankzij een elektronische thermostaat.

Model RDN: Temperatuur van -5 tot -20°C.

** 60 T: model met 5 glazen draaiplateaus Ø 470 mm, waarvan de onderste in spiegelglas. De as van de carrousel is bevestigd op kogellagers zodat de motor beschermd is tegen torsie.

** 60 F: model met 5 vaste roosters. (535 x 495 mm)

Uitrusting: de driedubbele beglazing zorgt voor een perfecte isolatie, elektronische regelthermostaat, deur met magneetsluiting, koelgroep Tecumseh France, Freon zonder CFK's, componenten Unité Hermétique Danfoss. Gemonteerd op 4 dubbele zwenkwielletjes.

Verkrijgbaar in 3 afwerkingen: roestvrij staal, goudkleurig & antraciet.

VITRINES A TEMPÉRATURE NÉGATIVE

Entièrement panoramiques et tout inox, équipées d'un plafond lumineux LED, ces vitrines mettent en valeur tous vos surgelés: gâteaux et tartes glacées.

Système de réfrigération ventilée pour une température homogène de pour une meilleure conservation des aliments.

Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Dégivrage automatique avec thermostat électronique.

Modèle RDN: Température de -5° à -20°C.

** 60 T: Modèle à 5 plateaux tournants (dia 47 cm) dont un en verre miroir. Carrousel fixé sur moteur par roulement à billes pour éviter toute torsion.

** 60 F: Modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm)

Équipement : Parois à triple vitrage pour une parfaite isolation, régulation par thermostat électronique, porte à fermeture magnétique. Compresseur Tecumseh France. Gaz fréon sans CFC. Unité Hermétique Danfoss. Montée sur roues à double patin.

Disponible en 3 finitions : inox, doré et anthracite.

	Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	RDN 60 F	-5° a -20°C	600 x 630 x 1860	800 W	230/1V
ROLLER GRILL	RDN 60 T	-5° a -20°C	600 x 630 x 1860	800 W	230/1V



TAPA'S OPZETKOELING

Gekoelde opzettoonbank speciaal ontworpen voor het presenteren van voorgerechten, vlees, vissen, schelpen, groenten, enz... aan temperaturen tussen +1°C/+5°C op GN1/3 schalen.

Speciaal verspreidingsstelsel met optimale koudeverdeling van de kuip.

Eenvoudig te onderhouden: achter schuifdeuren in plexi, optilbare gebogen voorruit.

RVS constructie en afwerking in geanodiseerd aluminium.

Geschuimde en milieuvriendelijke isolatie.

Freongassen R134 zonder CFK's.

2 aparte schakelaars: aan/uit en verlichting.

Elektronische thermostaat / thermometer.

Afvoersysteem voor condenswater.

LED verlichting.

Uitrusting:

Model TPR 60 geleverd met 6 GN 1/3 schalen diepte 40 mm.

Model TPR 80 geleverd met 8 GN 1/3 schalen diepte 40 mm.

VITRINE REFRIGERÉE POUR TAPAS

Vitrine réfrigérée de comptoir spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation de hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes, etc... à température parfaitement homogène de +1°C/+5°C sur cuvettes GN 1/3.

Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve.

Entretien facile : portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

Construction inox et finitions en aluminium anodisé.

Isolation injectée écologique.

Réfrigérant R134 sans CFC.

Interrupteur marche/arrêt et pour éclairage,

Thermostat / thermomètre électronique,

Système de vidange.

Éclairage intérieur par LED.

Équipement:

Modèle TPR 60 fourni avec 6 cuvettes GN 1/3 de hauteur 40 mm.

Modèle TPR 80 fourni avec 8 cuvettes GN 1/3 de hauteur 40 mm.

	Type	Temp	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	TPR 60	+1° / +5°C	6 x GN 1/3-40	1450 x 400 x 260	160 W	230/1V
ROLLER GRILL	TPR 80	+1° / +5°C	8 x GN 1/3-40	1800 x 400 x 260	165 W	230/1V



SELF-SERVICE BUFFETTEN voor 4 of 6 GN 1/1

Compacte selfservice modellen voor een optimale voorstelling van uw gerechten, koud, warm of op kamertemperatuur: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open leg ruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. Neerklapbare borden-geleiders met aluminium profielen. (ingang breedte 80cm)
4 zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SB ** F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4 (6) x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R 134, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** C: warm buffet (+20/+90°C), bain-mariekuip voor 4 (6) x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** M: combi 2 gescheiden zones: koude (+2/+10°C) en bain-marie (20/+90°C) kuipen met capaciteit elk 2 (3) x GN1/1-150.

Model SB ** N: neutraal buffet, presentatie op kamertemperatuur. Uitzetvlak in RVS.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Verbindingskit voor aaneensluiten van verschillende buffetten.
- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

BUFFET SELF SERVICE pour 4 ou 6 GN 1/1

Modèles self-service compacts pour une présentation optimale de vos mets réfrigérés, chauds ou à température ambiante: petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois avec étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, profilé alu sur tablette démontable (passage 80 mm) 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SB ** F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz 134a, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** M: Mixte, 2 zones séparées: Réfrigérée (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 (3) cuves de 2 (3) x GN1/1-150mm

Modèle SB ** N: Neutre, présentation à température ambiante. Plan d'exposition en acier inoxydable.

Livré sans cuves GN.

Options:

- Kit de liaison entre différents modèles.
- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

	Type	Capacité	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	SB 40 F	4 x GN1/1	+2°/+10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 C	4 x GN1/1	+20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	3050 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 M	4 x GN1/1	+2°/+10°C & 20°/90°C	1495 x 855 x 1405	2000 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 N	4 x GN1/1		1495 x 855 x 1405		
ROLLER GRILL	SB 60 F	6 x GN1/1	+2°/+10°C	2070 x 855 x 1405	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 C	6 x GN1/1	+20°/+90°C	2070 x 855 x 1405	3050 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 M	6 x GN1/1	+2°/+10°C & +20°/+90°C	2070 x 855 x 1405	2250 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 N	6 x GN1/1		2070 x 855 x 1405		



SELF-SERVICE BUFFETTEN MUURMODELLEN

4 compacte selfservice muurmodellen voor een optimale voorstelling van uw gerechten, koud, warm of op kamertemperatuur: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open legruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm, spiegel op achterkant. Neerklapbare bordengeleider met aluminium profielen (ingang breedte 80cm). Vier zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SBM 40 F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R 134, geen CFK's, compressor U.H./Danfoss. Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm.

Model SBM 40 C: warm buffet (+20/+90°C), bain-marie kuip voor 4x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan. Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm.

Model SBM 40 M: combi, 2 gescheiden zones: koude (+2/+10°C) en bain-marie (20/+90°C) kuipen met capaciteit elk 2x GN 1/1-150mm.

Model SBM 40 N: neutraal buffet, presentatie op kamertemperatuur. Uitstalvlak in RVS. Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Verbindingskit voor aaneensluiting.
- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

BUFFET SELF-SERVICE MURAL

4 Modèles self-service muraux compacts pour une présentation optimale de vos mets réfrigérées, chauds ou à température ambiante: Petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois avec étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, miroir sur la partie arrière. Profilé alu sur tablette démontable (passage 80 mm) 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SBM 40 F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz 134a, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4x GN 1/1-150 mm.

Modèle SBM 40 C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 x GN1/1-150 mm.

Modèle SBM 40 M: mixte, 2 zones séparées: réfrigérée (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 cuves de 2x GN1/1-150mm.

Modèle SBM 40 N: neutre, présentation à température ambiante. Plan d'exposition en acier inoxydable. Livré sans cuves GN.

Options:

- Kit de liaison entre différents modèles.
- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL SBM 40 F	+2°/+10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	230/1V
ROLLER GRILL SBM 40 C	+20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	3050 W	230/1V
ROLLER GRILL SBM 40 M	+2°/+10°C & +20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	2000 W	230/1V
ROLLER GRILL SBM 40 N		1495 x 855 x 1405		



SELF-SERVICE eilandmodel

Self-service modellen voor een optimale voorstelling van uw koude, warme gerechten: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open leg ruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. Neerklapbare bordengeleiders met aluminium profielen. 4 zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SBC 40 F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4 x GN 1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R 134a, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss. Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm. Elektrisch bediende bovenbouw.

Model SBC 40 C: warm buffet (+20/+90°C), bain-marie kuip voor 4x GN 1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan. 4x GN1/1-150mm.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen

SELF-SERVICE modèle flôt

Modèles self-service pour une présentation optimale de vos mets réfrigérées ou chauds: Petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois, étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, profilé alu sur tablette démontable, 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SBC 40 F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz 134a, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4 x GN1/1-150 mm. Pare haleine électrique.

Modèle SBC 40 C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4x GN1/1-150 mm.

Livré sans cuves GN.

Options:

- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN

Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL SBC 40 F	+2°/+10°C	1435 x 1435 x 1540	500 W	230/1V
ROLLER GRILL SBC 40 C	+20°/+90°C	1435 x 1435 x 1540	3600 W	230/1V



GYROSGRILLS

De rugwand en de warmtebron zijn verstelbaar en in te regelen volgens de hoogte en de diameter van de wortelvormige vleesspies om een gelijkmatig bakresultaat van het vlees te bekomen. Het spit is gemakkelijk met één hand in het toestel te plaatsen. De bodemplaat van het spit is hermetisch afgesloten, de motor is beschermd tegen de infiltratie van vet of braadjus. De motor is gelagerd op kogellagers zodat het gewicht van het vlees noch de druk uitgeoefend bij het manipuleren van het spit of het snijden van het vlees invloed hebben op de werking van de motor (geen torsie).

Gemakkelijk te onderhouden : een grote platte schuin geplaatste plaat verzamelt al de saus in een uitneembare lade.

Uitrusting: schakelaar aan/uit, controlelampjes.

De elektrische toestellen zijn uitgerust met 3 tot 5 elektrische weerstanden met afzonderlijke regeling op half of vol vermogen. Vuurvaste stenen voor accumulatie van de warmte. Geleverd zonder opties.

De gastoestellen zijn uitgerust met 2 tot 4 infrarode branders met een veiligheidsthermokoppel, elke brander is afzonderlijk te bedienen en is voorzien van een lage werkstand. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas. Geleverd zonder opties.

GRILLS GYROS

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dossier et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite « carotte ». La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion. Entretien facile : un grand plat incliné ramasse-jus embouti dans un tiroir amovible de récupération.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle.

Les modèles électriques sont équipés de 3 à 5 résistances électriques avec régulation individuelle en demie ou pleine puissance et des pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Livré sans options.

Les modèles gaz sont équipés de 2 à 4 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteur GN. Livré sans options.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	GR 40 E	580 x 660 x 695	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL	GR 60 E	580 x 660 x 870	5,8 kW	380/3V
ROLLER GRILL	GR 80 E	580 x 660 x 1045	7,2 kW	380/3V
ROLLER GRILL	GR 40 G	580 x 660 x 695	7 kW	G
ROLLER GRILL	GR 60 G	580 x 660 x 870	10,5 kW	G
ROLLER GRILL	GR 80 G	580 x 660 x 1045	14 kW	G
ROLLER GRILL	BG 1	Set van 4 kippenspitten / Jeu de 4 broches à poulet		
ROLLER GRILL	BG 2	Set van 12 satés / Jeu de 12 brochettes		
ROLLER GRILL	BV 1	Inox bescherming / Bavette inox		
ROLLER GRILL	H04218	Elektrisch kebabmes / Couteau électrique kebab		
ROLLER GRILL	36130VO	Stalen hittereflectors 40 / Volets réflecteurs inox 40		
ROLLER GRILL	36131VO	Stalen hittereflectors 60 / Volets réflecteurs inox 60		
ROLLER GRILL	36132VO	Stalen hittereflectors 80 / Volets réflecteurs inox 80		
ROLLER GRILL	H01025	Glazen deuren 60/80 / Portes en verre 60/80		
ROLLER GRILL	36114	Meshouder / Support couteau		
ROLLER GRILL	F03038COM	Extra spies 40 / Broche supplémentaire 40		
ROLLER GRILL	F03037COM	Extra spies 60 / Broche supplémentaire 60		
ROLLER GRILL	F03039COM	Extra spies 80 / Broche supplémentaire 80		
ROLLER GRILL	36008COM	Vleespan / Pelle		



GEKOELDE DRINKWATERFONTEINEN

Deze toestellen zorgen onbeperkt voor goed gekoeld water in burelen, werkplaatsen, kantines, hospitalen, scholen, pretparken en andere gemeenschappen. De drinkwaterfonteinen leveren zonder onderbreking drinkwater op 8 à 10°C, zij worden rechtstreeks op de waterleiding aangesloten.

Type FRP 35

Staannd model voorzien van een kraan met zwanenhals voor bekers en een gericht spuitstuk met hygiënische bescherming voor rechtstreeks gebruik. Regelbare stelvoetjes. Beschikbaar in roestvrij staal of wit gelakt.

Type FRP 80 en FRP 150

Deze waterkoelers zijn special ontworpen om waterkruiken te vullen en zijn dus zeer geschikt voor kantines, scholen of zelfbedieningsrestaurants. Waterdistributie via 2 spuitmonden bediend met magneetventielen met bediening via een drukknop per spuitmond. Volledig vervaardigd in roestvrij staal.

Belangrijk: al onze gekoelde waterfonteinen zijn gevuld met het koelgas R 134 A zonder CFK's. Het watercircuit is hermetisch afgesloten van de lucht om bacteriologische ontwikkeling te voorkomen.

Optie: waterfilter met 3-voudige functie (sedimenten, kalk, chloor)

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES

De l'eau bien fraîche et pure à volonté. Dans les bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, stades, parcs d'attractions et autres collectivités. Directement raccordées au réseau d'alimentation d'eau, ces fontaines réfrigérées offrent en permanence de l'eau fraîche +8/10°C.

FONTAINE FRP 35

Ce modèle sur pied est équipé d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres et d'un robinet à jet d'eau avec protection sanitaire pour une consommation directe. Pieds réglables. Disponibles en 2 coloris : Blanc ou inox.

REFROIDISSEURS FRP 80 ET FRP 150

Ces refroidisseurs sont particulièrement adaptés aux cantines, cuisines, restaurants en libre-services pour le remplissage des carafes. 2 sorties d'eau commandées chacune par des électrovannes actionnées par bouton-poussoir. Tout inox.

Important : nos fontaines et refroidisseurs sont chargés en gaz R 134 A sans CFC pour le respect de l'environnement. Le circuit d'eau est entièrement hermétique sans contact avec l'air pour éviter tout développement bactériologique.

Option : filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore)

	Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	FRP 35 B/I	35 L/hour	400 x 415 x 1300	280 W	230/1V
ROLLER GRILL	FRP 80 I	80 L/hour	400 x 415 x 1420	750 W	230/1V
ROLLER GRILL	FRP 150	150 L/hour	400 x 415 x 1420	1250 W	230/1V
ROLLER GRILL	FTP	Waterfilter / Filtre triple action			

The Original



www.roller-grill.be

Invoerder / Importateur

Sa Asogem-Equipment Nv
Boomsesteenweg 58
B-2630 AARTSELAAR
Belgium
Tel: +32 (0)3 887.31.60
Fax: +32 (0)3 887.31.63
info@asogem-equipment.be

Dealer