

# The Original

# ROLLER® GRILL



## PROFESSIONELE TAFEL FRITEUSES

De professionele friteuses ROLLER GRILL met een koude zone zijn uiterst geschikt voor de fast-food 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 tafel friteuses van 1 en 2 kuipen, met een inhoud van 5 tot 24 liters olie om tot 44 kg frites te bakken/u.

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

Uitrusting: Regelthermostaat met precisie bulb, veiligheidsthermostaat, controle lamp.

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 loopt 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 thermo-résistantes.

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

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.

Tar 2010	Type	Olie inhoud /volume d'huile	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	FD 50	5 lit	225 x 425 x 290	3.2 kW	230/1V	168.00 €
ROLLER GRILL	FD 80	8 lit	315 x 425 x 290	3.6 kW	230/1V	202.00 €
ROLLER GRILL	RF 12 S	12 lit	390 x 400 x 260	3.6 kW	230/1V	354.00 €
ROLLER GRILL	FD 50 D	2 x 5 lit	390 x 425 x 290	2 x 3.2	2 x 230/1V	302.00 €
ROLLER GRILL	FD 80 D	2 x 8 lit	570 x 425 x 290	2 x 3.6	2 x 230/1V	380.00 €
ROLLER GRILL	FD 50 + 80	5 + 8 lit	490 x 425 x 290	3.2 + 3.6	2 x 230/1V	408.00 €
ROLLER GRILL	RF 12 DS	2 x 12 lit	735 x 400 x 250	2 x 3.6	2 x 230/1V	678.00 €
ROLLER GRILL	FD 80 R	8 lit	265 x 485 x 345	3.6 kW	230/1V	292.00 €
ROLLER GRILL	FD 80 DR	2 x 8 lit	590 x 485 x 345	2 x 3.6	2 x 230/1V	584.00 €
ROLLER GRILL	FD 120 R	12 lit	390 x 400 x 260	3.6 kW	230/1V	590.00 €