

The Original

ROLLER® GRILL



«PLANCHA» BAKPLATEN

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

Stalen of verchroomde 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. De stalen omtrek met ingebouwd saus opvangbakje is volledig wegneembaar (gepatenteerd brevet) teneinde de bakplaat op een eenvoudige manier zuiver te houden. Volledig uitgevoerd in roestvrij staal met een stevige thermische isolatie.

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.

Plaques de cuisson acier (épaisseur 10 mm) ou en acier chromé. 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. L'entourage en acier avec un ramasse-jus incorporé est entièrement amovible (brevet déposé) pour faciliter l'entretien de la plaque. Construction tout inox et isolation renforcée.

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.

Tar 2010	Type	Kookvlak Surface de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	PS 400 E	400 x 400	420 x 450 x 190	3. kW	230/1V	418.00 €
ROLLER GRILL	PS 600 E	600 x 400	620 x 450 x 190	6. kW	380/3V	560.00 €
ROLLER GRILL	PS 900 E	900 x 400	920 x 450 x 190	9. kW	380/3V	732.00 €
ROLLER GRILL	PS 400 G	400 x 400	420 x 450 x 190	3.2 kW	G	446.00 €
ROLLER GRILL	PS 600 G	600 x 400	620 x 450 x 190	6.4 kW	G	596.00 €
ROLLER GRILL	PS 900 G	900 x 400	920 x 450 x 190	9.6 kW	G	776.00 €
ROLLER GRILL	PS 400 EC	400 x 400	420 x 450 x 190	3. kW	230/1V	586.00 €
ROLLER GRILL	PS 600 EC	600 x 400	620 x 450 x 190	6. kW	380/3V	782.00 €
ROLLER GRILL	PS 900 EC	900 x 400	920 x 450 x 190	9. kW	380/3V	1 050.00 €
ROLLER GRILL	PS 400 GC	400 x 400	420 x 450 x 190	3.2 kW	G	610.00 €
ROLLER GRILL	PS 600 GC	600 x 400	620 x 450 x 190	6.4 kW	G	816.00 €
ROLLER GRILL	PS 900 GC	900 x 400	920 x 450 x 190	9.6 kW	G	818.00 €