

The Original

ROLLER GRILL®



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, focacia en gebak (ovenfunctie "broodoven")

Een 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 met een 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.

Model Eco (PZ 400)

Toestel met gepantserde weerstanden voor het opwarmen of op temperatuur houden van pizza's Ø 40 cm (16"), quiches, bereide gerechten, worstenbroodjes.

Uitrusting: Plateau met handvat laat een snelle bediening toe. Timer met een akoestisch signaal tot 15 minuten met een continuustand, thermostaat 0-350°C.

Optie: vuurvaste stenen bodem.

FOUR à PIZZA (PZ)

Four à pizzas 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, focacia, 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.

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

Modèle Eco (PZ 400)

Modèle avec résistances blindées pour la cuisson ou remise à température de pizzas Ø 40 cm (16"), quiches, plats préparés, friands, viennoiseries...

Equipment: Plateau avec poignée pour un service rapide. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, thermostat 0-350°C.

Option: pierre réfractaire.

| Tar 2012 | Type | Pizza | Afmetingen Dimensions | Vermogen Puissance | Volts | Prijs/Prix PR40 |
|--------------|----------|---|--------------------------|-----------------------|--------|--------------------|
| ROLLER GRILL | PZ 330 | Dia 330 mm | 480 x 465 x 240 | 2. kW | 230/1V | 648.00 € |
| ROLLER GRILL | PZ 430 S | Dia 430 mm | 670 x 580 x 270 | 3. kW | 230/1V | 776.00 € |
| ROLLER GRILL | PZ 660 | 2 x Dia 330 mm | 840 x 465 x 240 | 3. kW | 230/1V | 1 124.00 € |
| ROLLER GRILL | PZ 430 D | 2 x Dia 430 mm | 670 x 580 x 500 | 6. kW | 380/3V | 1 182.00 € |
| ROLLER GRILL | PZ 4302 | 400 x 600 | 895 x 580 x 270 | 5. kW | 380/3V | 1 182.00 € |
| ROLLER GRILL | PZ 400 | Dia 400 mm | 530 x 530 x 220 | 1.6 kW | 230/1V | 430.00 € |
| ROLLER GRILL | KPZ | Stapel Kit voor 330/660/ -Kit de superposition pour 330/660 | | | | 40.00 € |
| ROLLER GRILL | | Vuurvaste stenen bodem voor PZ400/ Pierre réfractaire pour PZ 400 | | | | |