

The Original

ROLLER® GRILL



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/propane sproeiers 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 option.

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 option.

Tar 2012	Type	Afmetingen	Vermogen	Volts	Prijs/Prix
		Dimensions	Puissance		PR40
ROLLER GRILL	GR 40 E	580 x 660 x 695	3.6 kW	230/1V	1 062.00 €
ROLLER GRILL	GR 60 E	580 x 660 x 870	5.8 kW	380/3V	1 116.00 €
ROLLER GRILL	GR 80 E	580 x 660 x 1045	7.2 kW	380/3V	1 344.00 €
ROLLER GRILL	GR 40 G	580 x 660 x 695	7. kW	G	1 180.00 €
ROLLER GRILL	GR 60 G	580 x 660 x 870	10.5 kW	G	1 244.00 €
ROLLER GRILL	GR 80 G	580 x 660 x 1045	14. kW	G	1 492.00 €
ROLLER GRILL	BG 1	Jeu de 4 broches à poulet / Set of 4 chicken spits			512.00 €
ROLLER GRILL	BG 2	Jeu de 12 brochettes / Set of 12 skewers			312.00 €
ROLLER GRILL	BV 1	Bavette inox / Stainless steel protection			50.00 €
ROLLER GRILL	H04218	Couteau électrique kebab / Kebab electric knife			1 504.00 €
ROLLER GRILL	36130VO	Volets réflecteurs inox 40 / Steel heat reflectors 40			92.00 €
ROLLER GRILL	36131VO	Volets réflecteurs inox 60 / Steel heat reflectors 60			92.00 €
ROLLER GRILL	36132VO	Volets réflecteurs inox 80 / Steel heat reflectors 80			92.00 €
ROLLER GRILL	H01025	Portes en verre 60/80 / Glass doors 60/80			244.00 €
ROLLER GRILL	36114	Support couteau / Knife holder			50.00 €
ROLLER GRILL	F03038COM	Broche supplémentaire 40 / Additional spit 40			108.00 €
ROLLER GRILL	F03037COM	Broche supplémentaire 60 / Additional spit 60			124.00 €
ROLLER GRILL	F03039COM	Broche supplémentaire 80 / Additional spit 80			136.00 €
ROLLER GRILL	36008COM	Pelle / Meat pan			76.00 €