

# The Original

# ROLLER® GRILL



### WARMHOUDVITRINES WD(L) 100 & WD(L) 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 teneinde 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 roestvrijstalen 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 MET BAIN-MARIE (BMV 2 & BMV 3)

Deze 2 warmhoudvitrines ( 2 x GN 1/1 en 3 x GN 1/1 hoogte van 150 mm) bestaande uit een verwamde bain-marie met daarboven een halogeenlamp die voor een bijkomende verwarming zorgt zodat 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 roestvrij staal 18/10, verstelbare tussentablet, schuifdeuren met verzonken handvatten, 4 zwenkwielen met rem.

**Geleverd zonder GN-schalen.**

### VITRINES CHAUFFANTES WD(L) 100 & WD(L) 200

Les vitrines chauffantes GN 1/1 profondeur 25 mm et 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.

### VITRINES BAIN-MARIE (BMV 2 & BMV 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 cuvette GN.**

**Option:** Soubassement en inox 18/8, tablette intermédiaire, portes coulissantes avec poignées intégrées, 4 roues avec frein.

**Livré sans plat GN 1/1.**

Tar 2012	Type	Uitstalvlak Surfac exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	WD 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 285	650. W	230/1V	408.00 €
ROLLER GRILL	WD 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 390	650. W	230/1V	550.00 €
ROLLER GRILL	WDL 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 375	650. W	230/1V	492.00 €
ROLLER GRILL	WDL 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 480	650. W	230/1V	624.00 €
ROLLER GRILL	BMV 2	2 x GN 1/1	700 x 630 x 680	3.5 kW	230/1V	802.00 €
ROLLER GRILL	BMV 3	3 x GN 1/1	1025 x 630 x 680	3.5 kW	230/1V	900.00 €
ROLLER GRILL	MS 1	Ond/Soub.	1060 x 615 x 700			854.00 €
ROLLER GRILL	MS 2	Onder/Soub. BMV2	1060 x 615 x 700			654.00 €
ROLLER GRILL	MS 3	Onder/Soub. BMV3	1060 x 615 x 700			628.00 €