

The Original

ROLLER GRILL®



OPZET VITRINES (Warm / Koud)

Capaciteit: 2xGN1/1 (800) en 3xGN1/1 (1200) en 600 x 400 mm.
Gemakkelijk te onderhouden : het etaleerrooster, de onderste GN-schalen, de achterste schuifdeuren, de glazen zijwanden en de gebogen voorruit zijn volledig uitneembaar.

Geleverd zonder GN-schalen.

GEKOELDE VITRINES, VVF800 & VVF 1200

Onmisbaar toestel voor het vers bewaren (+4°C à +10°C bij 29°C omgevingstemperatuur) van uw slaatjes, vers belegde broodjes, yoghurts, nagerechten, dranken...

Uitrusting : Geventileerde koeling met automatische ontdooiing. Elektronische thermostaat, schakelaars "aan/uit" voor de koeling en de verlichting, binnenverlichting. Koelgas R-134A zonder CFK's, kwaliteit koelcomponenten (Danfoss, l'Unité Hermétique).

WARMHOUDVITRINES, VVC 800 & VVC 1200

Uitstekend om uw snacks, pizza's, quiches, croque-monsieur, croissants op serveertemperatuur (91°C) te houden door het sturen van lucht in de warmhoudvitriene. Een lade met water zorgt voor een vochtigheidscontrole teneinde de producten steeds knapperig en krokant te houden. Geschikt voor GN tot 100 mm diepte.
Uitrusting : werkingsthermostaat 20-91°C, schakelaars "aan/uit" voor de verwarming en de verlichting, binnenverlichting. Het display is standaard geleverd met een menubeeld, kan gepersonaliseerd worden in functie van het aantal.

VITRINES à POSER (Chaud / Froid)

Capacité : 2 x GN 1/1 (800) et 3 x GN 1/1 (1200) et plat 400x600 mm
Entretien très facile : la grille de présentation intérieure, les plateaux inférieurs, les portes arrière coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles.

Livré sans cuvette GN.

RÉFRIGÉRANTES VVF 800 & VVF 1200

Équipement indispensable pour le maintien au frais (+4°C/+10°C dans une température ambiante de 29°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts, boissons...

Équipement : Froid ventilé avec système de dégivrage automatique thermostat électronique, interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Gaz réfrigérant R 134 A sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique).

CHAUFFANTES VVC 800 & VVC 1200

Idéale pour un maintien homogène à température (91°C) de vos snacks, pizzas, quiches, croque-monsieur et viennoiseries par ventilation de l'air dans la vitrine chauffante. Contrôle d'humidité pour une conservation parfaite du moelleux de vos produits grâce au tiroir à eau. Peut recevoir tout type de bacs GN, profondeur de 100 mm.

Équipement : thermostat de régulation (20-91°C), interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Livrés en standard avec une affiche menu pouvant être personnalisée en fonction des quantités.

Tar 2012	Type	Temp.	Uitstalvlak Surfac exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	VVF 800	4° / 10°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	350. W	230/1V	1 650.00 €
ROLLER GRILL	VVF 1200	4° / 10°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	430. W	230/1V	2 272.00 €
ROLLER GRILL	VVC 800	20° / 91°C	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	1.5 kW	230/1V	1 208.00 €
ROLLER GRILL	VVC 1200	20° / 91°C	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	1.5 kW	230/1V	1 742.00 €