

The Original

ROLLER GRILL



VITROCERAMISCHE TOESTELLEN

VITROKERAMISCHE PLAAT

Een ideaal toestel bij piekmomenten en voor hoge producties. De vitroceraamische kookplaat en contactgrill ROLLER GRILL bakken al uw steaks, snacks, sandwiches enz. ... op een snelle wijze en zonder rookontwikkeling. Het koken gebeurt door een directe warmteoverdracht, optimaal verdeeld over gans het kookoppervlak, dankzij een infrarode warmtebron geplaatst onder de plaat. Infrarood koken om het product tot in de kern op te warmen met behoud van de smaak van het product.

VITROCERAMISCHE CONTACTGRILLS

De vitroceraamische contactgrill is eveneens ontworpen om comfort en veiligheid in gebruik te garanderen : Een hendel om de bovenste plaat ononderbroken te openen of te sluiten zonder de bovenste plaat te forceren. De bovenste plaat gaat lichtjes naar voor om schokken tussen de 2 platen te vermijden bij het sluiten van de grill. Het gewicht van de bovenste plaat is gecompenseerd om, onafhankelijk van de dikte van het product, een perfect en homogeen bakresultaat te bekomen.

Gemakkelijk te onderhouden : een uitneembare lade is voorzien voor het opvangen van vet en bakresten, de vitroceraamische bakplaten zijn na gebruik eenvoudig te reinigen met een vochtige spons.

Uitrusting : thermostaat 0-400°C, schakelaar "aan/uit", controlelampje, uitneembare vetopvang lade. Geribde bakplaat bovenaan en een vlakke bakplaat onderaan.

GAMME VITROCERAMIQUE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE (PS 400 VC)

Idéal pour les coups de feu et les snacks à haut débit, la plaque vitrocéramique et le contact-grill vitrocéramique Roller Grill assurent une cuisson très rapide et saine des steacks, snacks, sandwiches, etc. sans dégagement de fumée. Cuisson par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de cuisson grâce au foyer placé sous la plaque. Cuisson infrarouge pour une cuisson à coeur du produit tout en conservant toutes ses saveurs.

CONTACT-GRILL VITRO. (PANINI VC & MAJESTIC VC)

A été conçu dans un souci de confort d'utilisation et de sécurité : un système de levier pour une utilisation en continu et sans forcer de la plaque supérieure. L'avancement de la plaque supérieure évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé. Plaque supérieure contre-balançée pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelle que soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans un tiroir entièrement amovible, nettoyage aisé par le simple passage d'une éponge humide sur les plaques en verre après utilisation.

Équipement : thermostat 0-400°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible. Contact-grill livré avec plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse.

Tar 2012	Type	Kapaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	PANINI VC	40 Panni/h	400 x 620 x 240	330 x 240	1.5 kW	230/1V	818.00 €
ROLLER GRILL	MAJESTIC VC	50 Panni/h	620 x 620 x 240	550 x 280	3. kW	230/1V	1 092.00 €
ROLLER GRILL	PS 400 VC		400 x 420 x 150	330 x 280	1.5 kW	230/1V	534.00 €