

The Original

ROLLER GRILL



CONTACT-GRILLS

Savoye, Panini, Majestic,

Geen enkel ander toestel bakt beter dan de contactgrill van ROLLER GRILL steaks, hamburgers tot in de kern, sandwiches... zonder gewichtsverlies, sappig en met behoudt van alle smaken en vitamines. De gietijzeren bakplaten hebben een uitstekende warmtegeleiding waardoor een optimaal en homogeen kookresultaat wordt verkregen. Het gewicht van de bakplaat is gecompenseerd met een regelbare spanveer waardoor het bakproces kan aangepast worden aan het product. De onderste bakplaat kan vlak voorzien worden voor de bereiding van spiegeleieren, omeletten, Zweeds brood, galettes, blinis, wraps...

Uitrusting : regelthermostaat 0-300°C, uitneembare vetopvanglade, hittebestendige handvatten, schakelaar "aan/uit, controlelampjes. Geleverd met een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL

Met de PANINI XL heeft u twee toestellen in één.

1° Contactgrill : bakoppervlakte (360 x 360) waardoor het mogelijk is om 5 panini's tegelijkertijd te bakken. Productie tot 130 panini's/u!

2° Bakplaat : Productie tot 415 hamburgers per uur ! Robuuste constructie perfect aangepast aan een intensief gebruik veiligheidsklixon. brede vetopvanglade vooraan, 2 posities. Geleverd met 4 supplementaire stelvoetjes met een hoogte van 100 mm (CE-UL/NSF).

Uitrusting : precisithermostaat 0-300°C, hittebestendige handvatten, schakelaar, brede uitneembare vetopvanglade, controlelampje en een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL-E = idem maar met elektronische timer

CONTACT-GRILLS,

Savoye, Panini, Majestic,

Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à coeur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill.

Les plaques en fonte à forte valeur de conduction permettent une cuisson parfaitement homogène. La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments.

Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Équipement : thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

PANINI XL

Avec le Panini XL 2 appareils en 1 !

1. Contact-grill : Surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) possibilité de 5 panini en même temps : **130 panini à l'heure !**

2. Plaque à snacker : Production: **415 hamburgers à l'heure !** Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité). Entretien facile : large ramasse-jus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds supplémentaires (Hauteur 100 mm, CE - UL/NSF).

Équipement : thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

PANINI XL-E = idem mais avec minuterie électronique

Tar 2012	Type	Kapaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	SAVOYE	50 Panni/h	330 x 385 x 220	260 x 240	2. kW	M-230	472.00 €
ROLLER GRILL	PANINI R/R	70 Panni/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3. kW	M-230	520.00 €
ROLLER GRILL	PANINI L/R	70 Panni/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3. kW	M-230	580.00 €
ROLLER GRILL	PANINI XL R/R	130 Panni/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3.6 kW	M-230	666.00 €
ROLLER GRILL	PANINI XL-E	130 Panni/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3.6 kW	M-230	866.00 €
ROLLER GRILL	MAJESTIC	100 Panni/h	600 x 385 x 220	535 x 240	4. kW	T-380	684.00 €
ROLLER GRILL	DOUBLE PANINI	150 Panni/h	835 x 385 x 220	2 x (360x240)	6. kW	T-380	1 110.00 €