

eatalogue 2015/3

CAD-3D
Roller Grill products
on USB-Key upon request



LEADER IN CATERING EQUIPMENT



ROLLER®
GRILL
INTERNATIONAL

Roller Grill



Electrique / Electric



Gaz / Gaz



Humidité / Humidity



Chaleur / Warming



Chaleur tournante ventilée / Ventilated heat



Température / Temperature



Réfrigération / Réfrigeration



Réfrigération ventilée / Ventilated refrigeration



Dégivrage automatique / Automatic defrost



Capacité / Capacity



LED



Rendement / Output



Quartz infrarouge / Infrared quartz tubes (1050°C)



■ **Leader européen pour la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels**, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 65 ans d'expérience avec deux unités de production, une distribution dans plus de 100 pays à travers le monde. **Tous les produits Roller Grill sont fabriqués en France.**

La fabrication Roller Grill est maintenant entièrement automatisée permettant une meilleure productivité, plus de flexibilité et une excellente qualité de production de la conception à la finition des produits.

Roller Grill, l'amélioration en continu :

- **Renouvellement de l'outil de production** avec l'achat annuel de machines automatiques, de découpeuses à laser, des plieuses automatiques et de nouveaux logiciels informatiques de conception en 3D.
- **Recherche de nouveaux matériaux pour de meilleures performances.** Par exemple, depuis 2011, du corindon est ajouté dans notre émail (points blancs : dureté 9/10) : un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson ! (cf. plaques à snacker émail p. 19)
- **Respect des normes les plus strictes** en termes d'hygiène et de sécurité (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI etc) et de protection de l'environnement **DEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Signature d'un contrat avec le plus grand laboratoire français pour **assurer une veille technologique.**

Présent sur tous les salons internationaux : Roller Grill, le partenaire qu'il vous faut ! Des produits innovants, de qualité, au meilleur rapport qualité/prix.



■ **European leader for the production of catering equipment**, Roller Grill makes you benefit of its 65 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world. **Every Roller Grill product is manufactured in France.**

Roller Grill production is entirely automated for higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

Roller Grill, continuous improvement !

- **Renewal of the production tool** thanks to the annual purchase of automatic machines, cutting laser machines, automatic bending machines and new computing software for 3D conception.
- **Research of new materials for the best performance!** For instance, in 2011, we added corundum to the enamelling used on our griddle plate (white spots within the enamel with a hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate. (see our enamelled griddle plates page 19)
- **Complying with the very high standards** of hygiene, safety (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), environment and waste **WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Contract with the biggest French laboratory to ensure a **technology survey**

Taking part to all international exhibitions: Roller Grill, your partner for the future ! Regularly launching innovative products, of great quality, the best value for money.



Software CAD-3D

New



TOASTERS / TOASTERS	04
CUISEUR À ŒUFS / EGGS BOILER	06
TOASTER CONVOYEUR / CONVOYOR TOASTER	07
VITRINES / DISPLAYS	08
VITRINES TAPAS / TAPAS DISPLAYS	13
CHAUFFE-CHOCOLAT / SAUCE / SAUCE & CHOCOLATE WARMER	14
CRÊPIÈRES / CREPE MACHINES	15
GAUFRIERS / WAFFLE IRONS	18
MEUBLES CONCEPTS / CONCEPT CARTS	22
CONTACT-GRILLS / CONTACT-GRILLS	24
GAMME VITROCÉRAMIQUE / CERAN LINE	27
PLAQUES À SNACKER / GRIDDLE PLATES	28
RÉCHAUDS / STOVES AND BOILING TOPS	32
FOURS MULTIFONCTIONS / MULTIFONCTION OVENS	34
FOUR VERTICAL / VERTICAL OVEN	39
FOURS À PIZZAS / PIZZAS OVENS	40
FRITEUSES / FRYERS	42
GARDEN GRILLS / LAVA ROCK GRILLS	49
BAINS-MARIE / BAIN-MARIES	50
MACHINES À HOT-DOG / HOT-DOG MACHINES	52
CHAUFFE-PLATS / DISH WARMERS	54
ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILEES / VENTILATED FOOD WARMERS	55
SALAMANDRES / SALAMANDERS	56
FUMOIRS / SMOKERS	60
RÔTISSOIRES / ROTISSERIES	61
GRILLS GYROS / GYROS GRILLS	66
SALAD-BARS / SALAD'BARS	68
VITRINES RÉFRIGÉRÉES / COOLING DISPLAYS	72
DISTRIBUTEURS À VIN / WINE DISPENSERS	74
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES / DRINKING FOUNTAINS	75

Toasters infrarouges

Toasters

Présent dans tous les cafés, bars, snacks... **le toaster à quartz infrarouge à 1 ou 2 étages** cuit ou réchauffe les sandwiches au fromage, croquemonsieur, pizzas, quiches, friands, croissants, gratine les soupes à l'oignon, toasté les baguettes, pains de mie etc.

Basic equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster with 1 or 2 levels cooks or reheats all kinds of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, cheese/meat puffs, croissants. It even browns onion soups, toasts baguettes and bread etc.

■ **Cuisson à coeur et instantanément sans fumée ni odeur** grâce aux rayonnements des quartz infrarouges (1050°C).

La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel : toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, cassolettes...

Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyant de contrôle, poignée amovible. Livré d'origine avec des grilles protège tubes (système breveté).

Option : pinces à sardine (F01013).

■ **Instantly cooking at core with no smoke or odour** thanks to the rays of the infrared quartz tubes (1050°C).

The independent selection of each set of quartz tubes makes it a real versatile features : toaster, broiler, small salamander to brown onion soups, pizzas, cassolettes etc.

Fast temperature rise in less than 30 s.

Removable back panel for an easy cleaning.

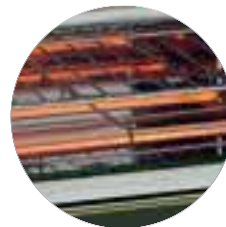
Features: quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grids for quartz tubes (patented).

Option: sandwich tongs (F01013).

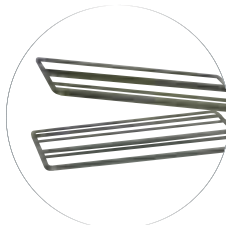


BAR 2000

🕒 300 toasts / h



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)



Pince / Sandwich tong (F01013)



BAR 1000

🕒 150 toasts / h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts
BAR 1 000	2 kW	450 x 285 x 305 mm	350 x 240 mm	75 mm	9 kg	230 V
BAR 2 000	3 kW	450 x 285 x 420 mm	2 x (350 x 240) mm	75 mm	11 kg	230 V



Toasters salamandres 1 & 2 GN 1/1

Salamanders toasters 1 & 2 GN 1/1



TS 3270

2 x GN 1/1

400 toasts / h



TS 1270

1 x GN 1/1

200 toasts / h

Unique au monde, ces **toasters salamandres** 1 ou 2 GN 1/1 universel à 1 ou 2 étages et 3 rampes de cuisson permettent de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats en grande quantité, **instantanément sans fumée ni odeur** grâce aux rayonnements des **quartz infrarouges (1050°C)**.

Pour un **service rapide**, le compartiment supérieur fermé est équipé d'un plateau à poignées. Sélection indépendante des 3 rampes quartz à 3 tubes (total : 9 tubes).

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyants de contrôle, grille et plateau à poignées. Livré d'origine avec des grilles protège tubes (**système breveté®**). Livré sans plat GN 1/1.

*Unique in the world, the real **salamanders toasters** with 1 or 2 levels and 3 quartz tubes lines contain 2x trays GN 1/1 to defrost, brown, glaze, grill, or toast in quantity your quiche, sandwiches with cheese, pizza, toasts... with **no preheating, smoke or odours** thanks to the rays of infrared **quartz tubes (1050°C)**.*

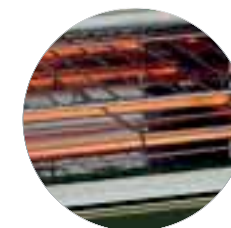
*For **fast service**, the top part of the salamander is closed and fitted with a tray with handles. Independent selection of 3 sets of 3 infrared quartz tubes (total: 9 tubes).*

Features: quartz tubes selector, a 15' timer with a lock position for non stop use, pilot light and tray with handle. Delivered with protection grids for quartz tubes (**patented®**). Delivered without any GN 1/1 tray.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
TS 1270	2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	520 X 320 mm	85 mm	13 kg	230 V
TS 3270	4 kW or 2x2 kW (2 cords)	640 x 380 x 475 mm	2 (520 X 320) mm	85 mm	19 kg	380 V or 230 V mono



Poignée thermorésistante / Heating resistant handle



Grilles protège-tubes (breveté) / Protection grids for tubes (patented)

Cuiseur à œufs GN 1/3

Egg boiler GN 1/3

06

- Indispensable pour les buffets petits-déjeuners, le **cuiseur à œufs Gastronorm GN 1/3** permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée. Capacité : 6 œufs (sur demande, paniers supplémentaires pour une capacité de 10 œufs).

Finis le réarmement du thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau ! **Ce cuiseur à œufs fonctionne comme un bain-marie** : la résistance placée sous le bac, une plaque aluminium transférant la chaleur sur toute la base du bac à eau et le limiteur de température permettent une cuisson en toute sécurité. Rangement facile grâce au couvercle tout inox.

Équipement : thermostat de régulation, limiteur de température, bouton-poussoir marche/arrêt, voyant de contrôle. Livré avec 6 paniers numérotés.

- Essential for your breakfast buffets, this **Gastronorm eggs boiler GN 1/3** allows your customers to boil their own eggs for breakfast according to their cooking preference. Cooking capacity: 6 eggs (on demand additional baskets available for a capacity of 10 eggs).

You do not need any more to rearm the safety thermostat in case of overheating or lack of water. **This eggs boiler works like a bain-marie**: the heating element underneath the water container, the aluminium plate for the transfer of the heat on the whole bottom of container and the temperature limiter to cook in safe.

Easy tidying thanks to the stainless steel lid.

Features: Thermostat, temperature limiter, on/off press button, pilot light. Delivered with 6 numbered baskets.



CO 60

GN 1/3

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
CO 60	1,2 kW	215 x 430 x 255 mm	10 œufs maxi 10 eggs maxi	5 kg	230 V





540 toasts / h

Nouvelle génération / New generation

CT 540 B avec sortie arrière /
CT 540 B with back exit

45°C.



CT 540 B avec sortie avant / CT 540 B with front exit



Zoom CT 540 B arrière / back

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT 540 B	2,65 kW	500 x 680 x 345 mm	330 x 335 mm	85 mm	20 kg	230 V

Toaster convoyeur double sortie CT 540 B

Toaster conveyor double exit CT 540 B

Idéal pour les buffets petits-déjeuners, ce toaster convoyeur universel de grande capacité permet de toaster gaufres, bagels, buns et tout pain avec un rendement optimal : **300 à 540 toasts/h** selon le type de pain **sans préchauffage**.

2 réglages indépendants en fonction des produits à toaster:

- Les 2 rampes de 4 quartz infrarouges
- La vitesse de rotation du tapis convoyeur inox

2 sorties possibles selon les produits toastés

- **Sortie avant** pour pain de mie, pain brioché, bagels...
- **Sortie arrière** pour baguettes, tranches de pain de campagne (Ø 30cm), gaufres, tartines beurrées, pain garni, viennoiserie, petites pizzas, quiches...

Entretien aisé : Le toit chauffe-croissant, la fermeture arrière, le plat ramasse-miette, les plateaux de chargement et de réception sont entièrement amovibles.

Équipement : 8 tubes quartz (1200 W en haut, 1450 W en bas), toit alvéolé avec grille de protection, sélecteur de puissance (haut, bas ou les 2 niveaux), variateur de vitesse, tapis du convoyeur en maille inox souple, moteur ventilé, voyants de contrôle, pieds réglables.

Ideal for breakfast buffet, this heavy duty versatile conveyor toaster toasts everything, waffles, bagels to muffins and even from bread to buns with an optimal output: 300 to 540 pieces/h according to the bread with no preheating.

2 independant regulations according to the products to be toasted

- **both sets of 4 infrared quartz** to adapt the toasting power
- *The speed of the conveyor belt*

2 possible exits according to the products toasted

- **Front operation** to toast bread, brioche, bagels...
- **Pass through operation** to toast baguettes, bread slices (Ø 30cm), waffles, garlic bread, buns, small pizzas, quiche...

Easy cleaning: the top, the back closing system, the crumb tray and also the loading and reception plates are removable.

Features: 8 quartz tubes (1200 W on top, 1450 W on bottom), quartz tubes selector (top, bottom or both levels), speed control, pilot lights, roof with cavity and protection grid (patented), speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, ventilated motors, pilot lights, adjustable feet.

Vitrines chauffantes 1 & 2 GN 1/1

Warming displays 1 & 2 GN 1/1

08

Spécifiquement étudiées pour les snacks, bars, brasseries, salons de thé... ces vitrines chauffantes de comptoir Gasgtronorm GN 1/1 totalement panoramiques mettent en valeur vos quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands etc.

Specially designed for snack bars, pubs, bakeries, tearooms... these fully panoramic Gastronorm GN 1/1 & counter displays showcase quiche, pizza, croissants, buns, savouries, cheese puffs... beautifully and keep them at a constant temperature.

- Maintien vos produits à température constante (**Régulation de 20 à 95°C**).

Contrôle de l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des produits.

Capacité : GN 1/1 (WD 100 & WDL 100) et 2 x GN 1/1 (WD 200 & WDL 200), hauteur 25 mm.

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.

WDL 100 & WDL 200 : modèles équipés d'un bloc lumineux avec une affichette personnalisable sur demande en fonction des quantités.

Équipement: thermostat de régulation (20-95°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, pieds réglables. Disponible en 2 coloris : doré et inox. Livré sans plat GN 1/1.

- *Keeping warm the products at constant temperature. (Regulation 20-95°C).*

Humidity control thanks to a water container is indispensable to keep the products moist and delicious.

Efficient and practical with front and rear openings thanks to liftable doors.

Capacity: Gastronorm GN 1/1 (WD 100) and 2 x GN 1/1 (WD 200), height 25 mm.

Removable stainless steel presentation tray with top section in glass for easy cleaning and maintenance.

WDL 100 & WDL 200: equipped with top illuminated display sign that can be customized upon request.

Features: thermostat (20-95°C), water container, on/off switch, pilot light, adjustable feet. Available in 2 colours: gold and stainless steel. Delivered without any GN 1/1.



WD 100

1 x GN 1/1



Bloc lumineux publicitaire personnalisable /
Illuminated display sign can be customised



WDL 200

2 x GN 1/1



20-95°C



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions ingtierieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg	230 V
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	15 kg	230 V
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	18 kg	230 V



+20°C +91°C



VVC 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Vitrines merchandising 2 & 3 GN 1/1

Merchandising displays 2 & 3 GN 1/1

Entièrement panoramiques, ces vitrines ventilées très élégantes offrent une parfaite harmonie de présentation de vos produits en chaud et en froid.

Completely panoramic, these elegant and very attention-getting ventilated display offers you an homogeneous presentation of your cold and warm products.

VVC 800 & VVC 1200 : maintien homogène à température (régulation par thermostat 20-91°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. Livrés en standard avec une affichette menu personnalisable sur demande en fonction des quantités. Capacité : tout bac GN encastrable (H. maxi : 100 mm)

VVF 800 & VVF 1200 : maintien au frais (+4°/+10°C par thermostat électronique à une température ambiante de 29°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts et boissons. Froid ventilé avec système de dégivrage automatique. Gaz réfrigérant R 134 A sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique). Capacité : tout type de plat GN 1/1 à poser.

Éléments communs : La grille de présentation intérieure, le plateau inférieur, les portes arrière coulissantes, les joues latérales en verre et la vitre bombée sont totalement amovibles. Eclairage LED blanc-froid, interrupteurs marche/arrêt. Livré sans plat ni bac GN.

VVC 800 & VVC 1200: keeping warm (Regulation with thermostat 20-91°C) your snacks, bake-off, quiches, thanks to a **ventilated air system** in the warming display. **Humidity control** thanks to a water container to keep products moist and delicious. Supplied as standard with a menu display that can be customised upon request according to quantities. Capacity: every built-in GN container (H. maxi: 100 mm).

VVF 800 & VVF 1200: keeping fresh (+4/+10°C with electronic thermostat at an ambient temperature of 29°C) your salads, fresh sandwiches, yoghurts, desserts, beverage etc. Ventilated refrigerated group with automatic defrosting system. Refrigerating gas R 134 A without CFC. High quality Danfoss & U.H. components. Capacity: every table top GN tray.

Common features: interior upper shelf, bottom tray, rear sliding doors, lateral glasses and the curved glass are completely removable. On/off switches, white-cold, LED lighting. Delivered without any GN tray or container.



VVF 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Arrière / Back VVF 800

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
VVC 800	1,55 kW	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	52 kg	230 V
VVC 1200	1,55 kW	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	71 kg	230 V
VVF 800	350 W	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	67 kg	230 V
VVF 1200	430 W	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	79 kg	230 V

New

Vitrines chauffantes ventilées panoramiques 3 et 5 niveaux

Panoramic ventilated warming displays 3 & 5 levels



LED



Contrôle d'humidité / Humidity control



Pierre réfractaire ventilée / Ventilated firestone



Interrupteurs / Switches on/off & Ventilation

Spécifiquement étudiées pour les snacks, bars, brasseries, boulangeries... ces vitrines **Gastronorm inox chauffantes et totalement panoramiques** mettent en valeur vos quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands à la viande... et les maintiennent à température constante.

Specially designed for snack bars, pubs, bakeries, restaurants... this fully panoramic and stainless steel GN display showcase presents quiche, pizza, croissants, buns, savouries, cheese or pork puffs... beautifully and keeps them at a constant temperature.

- Chauffage à **pierre réfractaire ventilée** 20-90°C : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans toute la vitrine.
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits
- Eclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180°
- Capacité : GN 1/1 ou plats 400x600 mm ou 3 plats américains

WD 780 SI : vitrine inox à 3 niveaux livrée avec 2 grilles

WD 780 DI : vitrine inox à 5 niveaux livrée avec 3 grilles

Entretien facile : grilles, support grilles, plateau inférieur inox, tiroir à eau et chamotte sont totalement amovibles.

Équipement : thermostat électronique (20-90°C), interrupteurs marche/arrêt et ventilation, tiroir à eau, 2 ou 3 grilles (670 x 433 mm). Livré sans plat. Grilles supplémentaires sur demande.

- **Ventilated firestone heating system:** 20-90°C: release, accumulation and spread of the heat in the whole display.
- **Precise control of temperature with electronic thermostat**
- **Humidity control to keep products moist and delicious.**
- **LED lighting system**
- **Opening of the glass doors at 180°**
- **Can accept GN 1/1 trays or pastry trays 400 x 600 or US full size trays**

WD 780 SI: stainless steel display with 3 levels and delivered with 2 grids

WD 780 DI: stainless steel display with 5 levels and delivered with 3 grids

Easy cleaning: grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and fire stone are completely removable.

Features: electronic thermostat (20-90°C), on/off switch, switch for ventilation, water container, 2 or 3 grids (670 x 433 mm). Delivered without any tray. Additional grids upon request.

WD 780 DI + 5 grilles / grids

WD 780 SI : livrée avec 2 grilles (capacité maxi : 3 grilles) / **delivered with 2 grids (max. capacity: 3 grids).**

WD 780 DI : livrée avec 3 grilles (capacité maxi : 5 grilles) / **delivered with 3 grids (max. capacity: 5 grids).**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions interieures Inside dimensions	Grilles Grids	Poids Weight	Volts Volts
WD 780 SI	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230V
WD 780 DI	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230V



WD 780 DN



LED



Contrôle d'humidité /
Humidity control



Pierre réfractaire ventilée /
Ventilated firestone



Interrupteurs / Switches
on/off & Ventilation



WD 780 SN

WD 780 SN & WD 780 DN

Mêmes modèles de vitrines panoramiques en noir.

WD 780 SN : vitrine noire à 3 niveaux livrée en standard avec 2 grilles.
WD 780 DN : vitrine noire à 5 niveaux livrée en standard avec 3 grilles.

Grilles supplémentaires sur demande.

Same panoramic displays in black version.

WD 780 SN: black display with 3 levels and delivered with 2 grids.
WD 780 DN: black display with 5 levels and delivered with 3 grids.

Additional grids upon request.

WD 780 DI Arrière / Back + 5 grilles / grids



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions interieures Inside dimensions	Grilles Grids	Poids Weight	Volts Volts
WD 780 SN	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230 V
WD 780 DN	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230 V

Vitrines de marché ventilées et modulables 3 GN 1/1

Ventilated modular market displays 3 GN 1/1



LED



VHC 1000



3 GN 1/1



Bloc réfrigérant / Refrigerating unit



Bloc chauffant / Warming unit



VHC 1000 + TS 3

Destinée aux commerçants ambulants, cafétérias, charcutiers traiteurs, marchés, galeries marchandes, restaurants... ces vitrines offrent une excellente surface de présentation : 3 bacs GN 1/1 avec une étagère intermédiaire.

VHF 1000 (+2/+10°C) pour le maintien à température des produits frais. **Froid ventilé avec thermostat réglable pour une diffusion homogène du froid. Évaporation des condensats.**

VHC 1000 pour le maintien au chaud des plats préparés, produits traiteurs, viennoiseries etc. **Convection par air pulsé.**

Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc froid ou chauffant et la vitrine d'exposition assemblés par 2 poignées molettes. Les 2 blocs chauffant et réfrigérant sont interchangeable avec la partie vitrine.

Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible

Équipement : interrupteur marche / arrêt, indicateur de température, éclairage. Livré sans plat ni bac GN 1/1.

Option : Table support roulante avec système de frein (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.

Gourmet model 3 x GN 1/1 designed for takeaways, markets, kiosks, convenience stores, butchers, market stalls... offers a very good display surface: 3 GN 1/1 with middle shelf.

VHF 1000 (+2/+10°C) to keep fresh products at constant temperature. Ventilated cooling for a better spread of the refrigerated air. Evaporation of the condensation.

VHC 1000 (+20/+10°C) to keep ready-made dishes, starters, main courses at a constant Temperature. Pulsed air convection system.

Modular and panoramic, this display is made up of 2 removable sections: the heating unit and the display cabinet assembled by a system of rollers. Both warming and refrigerating units can be changed with the front display. 2 front and 1 rear liftable door and a removable service tray make loading, serving and cleaning easy.

Features: on/off switch, temperature indicator, inside light. Delivered without any tray or container GN 1/1

Option: wheeled table with brake system (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
VHF 1 000	500 W	1 000 x 900 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Etagère / Shelf : 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height : 160 mm	110 L	60 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc froid / Cooling unit	500 W	965 x 330 x 255 mm	-	-	33 kg	230 V	-
VHC 1 000	2,4 kW	1 000 x 720 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Etagère / Shelf : 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height : 160 mm	110 L	45 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc chaud / Warming unit:	2,4 kW	965 x 145 x 250 mm	-	-	16 kg	230 V	-



+1/+5°C
sur bac/on GN



LED



TPR 80

 8 GN 1/3



TPR 60

 6 GN 1/3

Vitrines Tapas statiques

Static tapas displays

Vitrines réfrigérées de comptoir spécialement adaptées pour l'exposition et la présentation de hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes, etc. à température parfaitement homogène de **+1°C/+5°C sur bacs GN.**

Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve. Régulation de la température par thermostat électronique. Système de vidange. Éclairage intérieur par LED blanc-froid. Isolation injectée écologique. Construction inox et finitions en aluminium anodisé.

Entretien facile : portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, interrupteur pour LED, compresseur, condenseur et évaporateur, thermostat électronique, gaz R134 sans CFC. Fourni avec 6 bacs GN 1/3 (TPR 60) ou 8 bacs GN 1/3 (TPR 80) de hauteur 40 mm.

Refrigerated counter displays meant for the presentation of cold starters, meat, fishes, vegetable etc. at the right homogeneous temperature +1°C/+5°C on GN containers.

Specific homogeneous spread of the cold on the whole surface of the container. Regulation of temperature thanks to electronic thermostat. Draining device. Interior white-cold LED lighting system. Ecological injected insulation. Stainless steel construction and finishing in anodized aluminium.

Easy cleaning: removable rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass.

Features: on/off switch, LED switch, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, gas R134 CFC free. Delivered with 6 GN containers (TPR 60) or 8 GN containers (TPR 80) with a height of 40 mm.

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
TPR 60	160 W	1450 x 400 x 260 mm	1075 x 335 x 150 mm	35 kg	230 V	6 GN 1/3
TPR 80	165 W	1800 x 400 x 260 mm	1425 x 335 x 150 mm	42 kg	230 V	8 GN 1/3

New

Chauffe-chocolat/sauce et bac eutectique

Sauce/chocolate warmer & eutectic container

Le Warm It Roller Grill : LA solution pour valoriser vos créations culinaires !

■ **Pour vos desserts gourmands**, le Warm It Roller Grill permet de réchauffer et liquidifier tout type de chocolat, pâte à tartiner, miel... pour napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés etc.

À l'heure du snacking, chauffez et maintenez à bonne température vos sauces et fromages fondus avec le Warm It pour faciliter vos nappages grâce à la bouteille souple à pression équipée d'un bouchon adapté !

À poser ou à encastrer, le Warm It Roller Grill s'adapte en tout lieu.

Simple d'utilisation : Positionnez le thermostat commutateur sur 90°C pendant 15 min puis sur 60°C pour maintenir à bonne température votre préparation.

Équipement : thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement. Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique. Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis. Livré avec 2 bouteilles à pression (Ø 85 mm, H 250 mm) munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

Bac eutectique : après un maintien au congélateur à vide pendant 8h, le bac eutectique permet de conserver à l'air libre pendant 3h de la pâte à gaufre, à crêpe ou tout type de pâte liquide selon les normes d'hygiène et sanitaire. Enceinte et couvercle tout inox.

■ *The Roller Grill Warm It: THE solution to highlight your culinary creations !*

For your generous desserts, the Roller Grill Warm It warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey... to spread your crepes,

At snacking time, warm and keep at the right temperature your sauces, cheese spreads with Roller Grill Warm It to make your toppings easy thanks to a squeeze bottle fitted out with a specific teat !

Table top or built in, the Roller grill Warm It can be placed everywhere.

Easy to use: Turn the thermostat on the 90°C position during 15 min and then on 60°C to keep your product

Features: Commutator thermostat for a perfect regulation of the temperature with no overheating or drying. Heating element around the stainless steel container. Electronic timer. Removable display for bottle of jam, honey, chocolate spread or sauce. Pilot light. Delivered with 2 Squeeze bottles (Ø 85 mm, H 250 mm) fitted out with 3 exits for an easy, a precise and hygienic spread.

Eutectic container: after keeping the empty container in the freezer during 8 hours, this eutectic and perfectly insulated container can keep crepe or waffle dough or every kind of batter according to hygiene and sanitary standards. Frame and lid in stainless steel.



WI/1 (Single)



WI/2 (Double)



Amovible / Removable

Bac eutectique / Eutectic container



WI/DP encastré / built-in



Système de froid régulé / Regulated cold system

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WI / 1 (Single)	170 W	225 x 175 x 255mm	1l	2 kg	230 V
WI / 2 (Double)	340 W	310 x 210 x 255 mm	2 x 1l	3 kg	230 V
WI / DP (built-in)	170 W	225 x 175 x 220 mm	1l	2 kg	230 V
Bac eutectique / Eutectic container	-	410 x 220 x 255 mm	3l	3 kg	-



1 kg mix + 1,8 L d'eau (water) = 20 crêpes



Video CFE 400



CFE 400

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
CFE 400	3,6 kW	400 x 200 mm	18 kg	230 V
CFG 400	3,6 kW	400 x 200 mm	17 kg	-
CFG 400 TH	3,6 kW	400 x 200 mm	17 kg	-
CK3	-	490 x 150 x 90 mm	2 kg	-

PACK

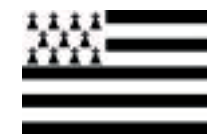


CK3

Mix
10 kg mix = 200 crêpes

Crêpières « Billig » à haut rendement Ø400

High-capacity « Billig » crepe machines Ø400



Crêpières à haut rendement, mobiles et encastrables. Modèles à forte puissance pour une utilisation en extérieur. Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm. Livré avec raclette en bois. Modèles déposés.

Version électrique : résistance en spirale intégrée sous la plaque en fonte, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

CFG 400 TH : version gaz thermostatique mobile et encastrable

Option : • plaque à blinis 6x110 mm

High capacity crepe machines. High power output for outdoor use. Enamelled cast-iron plate 400 mm. Delivered with spealer. Patented models.

Electric version : spiral heating element integrated under the cast iron plate, thermostat 0 to 300°C, pilot light.

Gas version : 8 star-shaped burner, regulation knob, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

CFG 400 TH : mobile and built-in thermostatic gas model.

Option : • blinis cast iron plate 6 x 110 mm

SOLUTION CRÊPES CLEF EN MAIN / CREPES TURN KEY SOLUTION

Avec la crêpière haut rendement CFE 400 ou CFG 400, le kit crêpière CK 3 (2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur) et un lot de mix de pâte à crêpes, diversifiez-vous et démarrez de suite votre business en crêpes rentabilisé en quelques jours ! Cuisez vos crêpes en 1 min soit 60 crêpes / h ! Recharges en mix à crêpes disponibles chez Roller Grill.

With high capacity crepe machine CFE 400 or CFG 400, the crepe machine kit (2 spatula, 2 wooden "T" spreader, 1 greasing pad) and the mix for crepe dough, diversify and start immediately with this crepes business recovered in a few days ! Cook your crepes in 1 min, namely 60 crepes / h ! Mix for crepe dough available by Roller Grill.



Crêpières simples « Billig »

Single crepe machines « Billig »

CRÊPIÈRES SIMPLES EN FONTE ÉMAILLÉE (modèles brevetés)
SINGLE CREPEMACHINES WITH ENAMELLED CAST-IRON PLATE (patented)

■ Une large gamme de crêpières avec plaques en fonte émaillée (Ø350 et 400 mm) pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tempuras indiennes, chapatis indonésiennes, blinis etc. très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. Avec la crêpière Roller Grill en fonte émaillée : finie la corvée de culottage hebdomadaire ! Un coup d'éponge en fin de journée après avoir passé votre raclette ou votre spatule et votre plaque est prête pour une nouvelle journée !

Régulation très précise de la température

- **En version électrique** : grâce à la résistance haut rendement directement moulée dans la fonte et bien maintenue en contact via 2 contre-plaques et un isolant. Equipement : commutateurs, voyants de contrôle.

- **En version gaz** : grâce au brûleur étoile 8 branches et au disque équipé de picots pour assurer un transfert homogène de la température sur toute la surface de cuisson. Equipement : Allumage Piezo, bouton de régulation avec position de ralenti, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

■ A wide range of crepe machines with enamelled cast-iron plate (Ø350 & 400 mm) for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tempura, Indonesian chapatti, blini and more. Also popular in Asian cuisine to prepare Peking duck.

Get rid of the weekly seasoning thanks to our enamelled cast-iron plate ! Just wipe with a sponge after using your spatula: your plate is ready for a new working day !

Precise regulation of temperature:

- **Electric version**: thanks to the high power spiral heating element directly molded into the cast-iron plate and fixed with 2 counter-plates and insulating material. Features: commutator, pilot lights.

- **Gas version**: thanks to a star-shaped burner with 8 arms and to the plate fitted out with sprockets ensuring an homogeneous transfer of the temperature on the whole cooking surface. Features: Piezo lighting system, control knob with low position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

CVE 400 : CRÊPIÈRE À FOYER VITROCÉRAMIQUE (modèle breveté) /
CVE 400 : GLASS CERAMIC CREPEMACHINE (patented)

■ Conçue pour les établissements à haut-débit, la crêpière vitrocéramique permet de réchauffer des crêpes précuites. Montée très rapide en température. Véritable foyer vitrocéramique sous la plaque pour une température homogène par contact avec peu de puissance.

■ Designed for all places with high output, the glass ceramic crepemachine keeps warm your precooked crepes. Fast temperature rising. The chamber placed just under each plate gives an homogeneous contact cooking with less power.

RECHAUFFER / TO REHEAT
Crêpe précuite réchauffée en 15s !
Precooked crepe ready in 15 s !

New technology



300°C

CVE 400
Électrique / Electric Plaque vitrocéramique /
Glass ceramic plate

 200 crêpes/h



CUIRE / TO COOK

CSG 400

 Gaz / Gas

 60 crêpes/h

CSE 400

 Électrique / Electric

 60 crêpes/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
■ Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 500 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 500 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 500 x 240 mm	12 kg	230 V	400 mm
■ Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 500 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 500 x 240 mm	23 kg	-	400 mm



300°C

**CDE 400**

Electrique / Electric



120 crêpes /h

**CDG 400**

Gaz / Gas



120 crêpes /h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
■ Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CDE 350	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 500 x 240 mm	37 kg	380 V or 230 V mono	350 mm
CDE 400	7,2 kW or 2 x 3,6 kW (2 cords)	860 x 500 x 240 mm	44 kg	380 V or 230 V mono	400 mm
■ Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CDG 350	6,4 kW	860 x 500 x 240 mm	39 kg	-	350 mm
CDG 400	6,4 kW	860 x 500 x 240 mm	44 kg	-	400 mm

Crêpières doubles « Billig »

Double crepe machines « Billig »



La plaque en fonte émaillée est parfaitement lisse pour une véritable cuisson contact assurant un excellent transfert de la température : en graissant légèrement entre chaque crêpe ou galette, vous obtenez une crêpe légère et bien dorée, parfaitement alvéolée, sans caramélisation ou vitrification.

- **Réelle économie d'énergie** : Cuissez vos crêpes à **200-220°C** au lieu des **240°C** habituellement recommandé sur des plaques en fonte pure !

- **Gain de temps et rendement assurés pour un résultat de cuisson excellent** : Cuissez vos crêpes en 1 mn au lieu des 2'30 habituelles : soit **60 crêpes / heure** au lieu de 26 à 30 sur crêpière simple, 120 crêpes / heure sur crêpière double (brevetée).

Les modèles doubles présentent les mêmes caractéristiques que les modèles simples avec commandes indépendantes.

Toutes nos crêpières sont encastrables et livrées avec un « T » en bois pour étaler la pâte.

The enamelled cast-iron plate is perfectly smooth for a real contact cooking ensuring a direct temperature transfer: by slightly greasing the plate between each pancake or crepe, you will get a perfectly honeycombed light and golden crepe with no caramelization or glazing!

- **Substantial energy saving**: cook your crepes at only **200°C** instead of **240°C** as generally recommended on pure cast-iron plates !

- **Time saving and a perfect efficiency for an excellent cooking result**: cook your crepe in 1 min instead of 2'30: **60 crepes / h** instead of 26 till 30 on single crepe machine, 120 crepes / h on double model (patented).

Double models with independent control and with the same characteristics as the single crepe machines.

Every Roller Grill product can be built in and is delivered with wooden spreader.

Gaufriers simples

Single waffle irons

SOLUTION GAUFRES CLEF EN MAIN AVEC LE GES 23 !
WAFFLE TURN KEY SOLUTION WITH GES 23 !

■ Avec le gaufrier GES 23 pour des gaufres épi (23cm) équipé d'une minuterie, son présentoir à gaufres (P08002Z03), un lot de bâtonnets et un lot de mix de pâte à gaufres, diversifiez-vous et démarrez de suite votre business en gaufres rentabilisé en quelques heures ! **4 gaufres dorées et croustillantes en une seule cuisson à 270°C en 2'30, soit 96 gaufres / h !** Recharges en mix et bâtonnets disponibles chez Roller Grill.

■ With the waffle iron GES 23 fitted out with timer for corn waffles (23cm), its display (P08002Z03), a batch of sticks and the mix for waffle dough, diversify and start immediately with this waffle business recovered in a few hours ! 4 golden and crispy waffles in one baking at 270°C in 2'30 ! Mix and sticks available by Roller Grill

GAUFRIERS SIMPLES / SINGLE WAFFLE IRONS

- • GES 10 : le moule Bruxelles, 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)
- GES 20 : le moule Liège version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)
2 gaufres Mc Cain en 45 s soit 160 gaufres / h !
- GES 40 : le moule rainuré livré avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (carrés 8 x 8 mm)
- GES 75 : le moule rond diam. 185 mm (Plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)
- GES 80 : le moule à 4 bâtonnets (145 x 38 mm)
- • GES 10: the Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)
- GES 20: the McCain version Liège mould, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!
- GES 40: the grooved mould comes with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)
- GES 75: the round mould diameter 185 mm (Trapezoid forms : 15 x 19 mm on basis and 11 x 11 on surface)
- GES 80: the mould for 4 stickers (145 x 38 mm)

PACK



Présentoir / Display
P08002Z03

+



10 kg mix = 330 gaufres / waffles

+



500 bâtonnets / sticks



Video GES 23

GES 23 +
P08002Z03

96 gaufres (waffles) / h



1 Kg mix + 1,4 L d'eau (water) = 33 gaufres (waffles)



GES 80



GES 40



Vidéo GES 40

Cornet de glace / Ice-cream cone

GES 75
+ minuterie/timer (option)

GES 20



GES 10



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)

Épaisseur : 26 mm /
Height : 1 Inch

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
■ Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 23	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V
GES 80	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg	230 V

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte. (système breveté ®). Livré avec un pinceau (F05054). Livré avec une fourchette spéciale gaufre. GES 23 livré avec une brosse (F05054). Minuterie en option.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features: on/off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented®). Delivered with 1 brush (F05054). Delivered with a fork for waffle. GES 23 delivered with a brush (F05054). Timer on request.

Gaufriers doubles

Double waffle irons



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)

GAUFRIERS DOUBLES / DOUBLE WAFFLE IRONS

20 ■ La gaufre, un encas disponible à toute heure et unanimement apprécié à travers le monde ! Les gaufriers Roller Grill sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison. N'hésitez pas à nous contacter pour les temps de cuisson selon les modèles !

■ *The ideal snack at any time of the day and appreciated from everybody in the world. The Roller Grill waffle irons accept deep-frozen, frozen precooked waffles or home-made batter.*

Feel free to contact us for cooking times according to the waffle irons.

- GED 10 : 2 moules Bruxelles, 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)
- GED 20 : 2 moules Liège version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)
2 gaufres Mc Cain en 45 s soit 160 gaufres / h !
- GED 40 : 2 moules rainurés livrés avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (carrés 8 x 8 mm)
- GED 70 : 2 moules ronds diam. 180 mm (carrés 10 x 10 mm)
- GED 75 : 2 moules diam. 185 mm (Plots : 15 x 19 mm à la base et 11x 11 mm en surface)
- GED 80 : 2 moules à 4 bâtonnets (145 x 38 mm)

- *GED 10: 2 Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)*
- *GED 20: 2 McCain version Liège moulds, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!*
- *GED 40: 2 grooved moulds come with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)*
- *GED 70: 2 round moulds diameter 180 mm (squares 10 x 10 mm)*
- *GED 75: 2 round moulds, diameter 185 mm (Trapezoid forms: 15 x 19 mm on basis and 11 x 11 on surface)*
- *GED 80: 2 moulds for 4 stickers (145 x 38 mm)*



GED 10



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)



GED 75

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
■ Gaufriers doubles / Double waffle irons					
GED 10	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 V
GED 20	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 V
GED 40	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 V
GED 75	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg	230 V
GED 80	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 V

New

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte. (système breveté ©). Livré avec un pinceau (F05054). Livré avec une fourchette spéciale gaufre. Minuterie en option.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features: on/off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented©). Delivered with 1 brush (F05054). Delivered with a fork for waffle. Timer on request.



Épaisseur : 26 mm /
Height: 1 Inch



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

Meubles concepts

Concept carts

22

■ **Ce meuble roulant tout inox** peut accueillir tout type d'appareils à poser sur le plan de travail. Un emplacement est réservé à l'encastrement du chauffe-sauce ou chauffe-chocolat Roller Grill WI/DP (cf. page 14).

2 ouvertures permettent le passage protégé des câbles. Le pare-haleine en verre est surmonté d'un pose-plat pour le service. »

3 utilisations préconisées :

- MT-01 : meuble concept pour snacks, toasts, sandwich avec affiche lumineuse « Snacks»
- MG-02 : meuble concept pour gaufres avec affiche lumineuse « Waffle Party»
- MC-03 : meuble concept pour crêpes avec affiche lumineuse « Crepe Party »

■ **This wheeled and stainless steel concept cart** can accommodate every kind of appliances to be placed on the work surface. A holed space is meant for the Roller Grill built-in sauce or chocolate warmer WI/DP (see page 14).

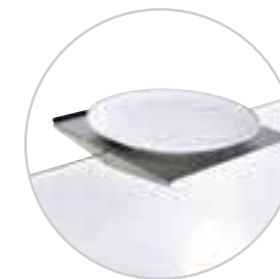
2 openings enable the protected pass through of cables. The glass sneeze guard is fitted out with a plate-holder for the service. »

3 proposals of use:

MT-01 : concept cart for snacks, toasts, sandwich with illuminated display « Snacks»

MG-02 : concept cart for waffles with illuminated display « Waffle Party »

MC-03: concept cart for crepes with illuminated display « Crepe Party »

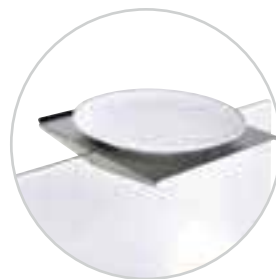


Pose-plat et verre pare-haleine /
Plate holder & glass sneeze guard



MC-03 + CFE 400 + CK 3 + Tablettes /
Side Shelves

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions externe (LxPxH) Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
MT-01	40 W	1000 x 600 x 825 mm	38 Kg	230 V
MG-02	40 W	1000 x 600 x 825 mm	38 Kg	230 V
MC-03	40 W	1000 x 600 x 825 mm	38 Kg	230 V



Pose-plat et verre pare-haleine /
Plate holder & glass sneeze guard



MG-02 + GES 23 + WI DP + Tablettes /
Side shelves

Ce meuble inox en soubassement dispose de grands espaces de rangement grâce à une étagère inox intermédiaire ajustable. Ce soubassement peut être verrouillé grâce à 2 portes coulissantes avec poignées intégrées et fermeture à clé.

Équipement : meuble tout inox 18/10, étagère intermédiaire, un pare-haleine en verre Réf. H01085 (LxH = 1000 x 300 mm), un pose-plat en inox Réf. 40308 (LxP= 250 x 265 mm), une affiche lumineuse en façade personnalisable sur demande (850 x 600 mm) et interrupteur, 2 prises (16A/220- 240v/1 phase) pour le branchement des appareils, 2 portes coulissantes avec poignées intégrées et fermeture à clé. Meuble monté sur 4 roues dont 2 avec système de freins. Meubles livrés sans appareil.

Option : 2 tablettes inox avec butée Réf. 40325 (L x P x H= 310 x 605x 220mm et 3kg chacune)

This stainless steel cabinet base has large spaces storage thanks to an intermediate stainless steel adjustable shelf. This base can be locked through a key lock and 2 sliding doors with integrated handles.

Features: Stainless steel cabinet 18/10, intermediate shelf, glass sneeze guard Ref. H01085 (LxH = 1000 x 300 mm), a stainless steel plate Ref. 40308 (LxW = 250 x 265 mm), an illuminated display sign is customizable upon request (850 x 600 mm). Switch, 2 sockets (16A/220-240v/1 phase) for connecting devices, 2 sliding doors with integrated handles and key lock. Cabinet mounted on 4 wheels, 2 with brake system. Delivered with no appliance.

Option: 2 shelves with stainless steel stopper Ref. 40325 (L x W x H= 310 x 600 x 220 mm; Weight: 3 kg each)



MT-01 arrière/back

Contact-Grills

Contact-Grills



300°C



Panini

48 Panini / h

Pour saisir vos steaks, sandwichs, 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 grâce aux résistances en serpentin sous chaque plaque.

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, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Savoie : modèle destiné à la cuisson de steaks, hamburgers, poissons...

Panini : modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.

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.

Options : minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

To cook steaks or hamburgers thoroughly, without reduction, retaining all the juice and vitamins, or to grill fish in the healthiest possible way, nothing beats Roller Grill contact grills. Fitted with cast iron plates for perfectly high conductive cast-iron plates for perfectly even cooking thanks to the heating elements under each plate.

The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable so you can adapt the cooking to the food. Available with grooved or flat bottom plate for omelettes, fried eggs, savoury pancakes, artich bread, blinis, wraps...

Savoie: model meant for the cooking of steaks, hamburgers, fish...

Panini: this model is specially designed to cook panini.

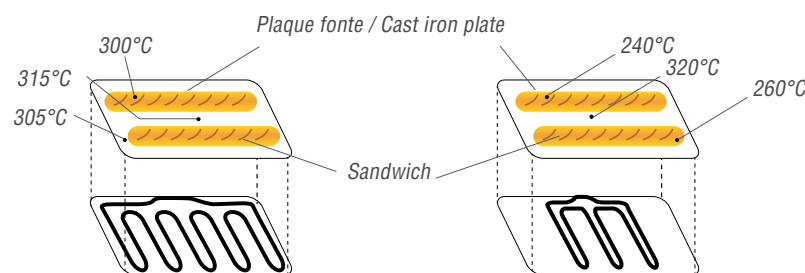
Features: thermostat 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, On/Off switch, pilot lights. Delivered with a scraper for easy cleaning.

Options: electronic timer 3 menus, automatic regulation of the height of cooking, individual plates available in grooved and flat versions.

Test réalisé sur un modèle type Panini / Tested on contact-grill for Panini

ROLLER GRILL

Concurrence/Competition



5 branches de résistance couvrant toute la plaque / 5 arms covering the wall plate

3 branches de résistance au centre la plaque / 3 arms in the middle of the plate

→ Cuisson homogène / Even cooking

→ Cuisson inégale / Uneven cooking



Savoie

96 hamburgers or steaks / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kW	330 x 385 x 220 mm	260 x 240 mm	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	430 x 385 x 220 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V



300°C

**Double-Panini**

96 panini / h

**Majestic**

192 hamburgers or steaks / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC	4 kW	600 x 385 x 220 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	835 x 385 x 220 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

Contact-Grills

Contact-Grills

Spécialement étudié pour les fast-foods, les franchises et les établissements à haut-débit, les contact-grills Majestic et Double Panini permettent de **saisir en grande quantité** tout type de sandwichs, hamburgers, steaks etc. et d'**alterner les cuissons** entre les plaques.

Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les versions Savoye et Panini ci-contre avec commandes indépendantes.

Majestic : 2 plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Plaque inférieure disponible en version rainurée, lisse ou mixte (1/2 rainurée, 1/2 lisse).

Double Panini : 2 modèles Panini intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes.

Équipement : 2 thermostats de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, 2 interrupteurs marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Options : minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

*Particularly designed for fast-food chains, franchises and all places with high output, the contact-grills Majestic & Double Panini enable you to **seize in big quantity** every kind of sandwichs, hamburgers, steaks etc. and to **alternate cooking types** between the plates.*

Models with independant controls and with the same characteristics as Savoye and Panini versions.

Majestic: 2 uper plates and 1 large bottom plate. Bottom plate available in grooved, flat or mixed (1/2 grooved, 1/2 flat) versions.

Double-panini: 2 Panini machines integrated in a stainless steel casing with independent control of each part.

Features: 2 thermostats 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, 2 On/Off switches, pilot lights. Delivered with a scraper for easy cleaning.

Options: electronic timer 3 menus, automatic regulation of the height of cooking, individual plates available in grooved and flat versions.

Panini XL

Panini XL



300°C

130 panini / h
415 hamburgers / h



PANINI XL

Roller Grill vous révèle la solution cuisson avec le **Panini XL 2 en 1 !**

1. Fonction contact-grill : une presse à panini adoptée par les grands noms de la restauration rapide pour sa surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) permettant de cuire jusqu'à 5 panini en même temps: **130 panini à l'heure !**

2. Fonction plaque à snacker : une plancha reconnue et appréciée dans le monde entier pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène et pour la saisie en un temps record de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais: **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).

En version lisse, la plaque inférieure est idéale pour la cuisson teppaniaki de vos pièces de viande, poissons, crustacés, légumes... mais aussi pour la cuisson d'omelette, œufs sur le plat, œufs brouillés...

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

Option: minuterie électronique 3 menus (Panini XLE).

Roller Grill gives you the cooking solution with the **Panini XL 2 in 1 !**

A) Contact-grill function: a panini machine already adopted by the great names of fast food business with an extra large cooking surface (360 x 360 mm) to bake up to 5 paninis a time for an optimum outlet: **130 paninis/h !**

B) Griddle plate function: worldwide known and appreciated for its quality of perfectly homogeneous cooking to fry very quickly 9 fresh or deep-frozen steaks, hamburgers: **415 hamburgers/h !**

Strong construction especially studied for heavy duty use (safety device). Easy cleaning: large drip tray with 2 settings. Delivered with 4 additional feet (100 mm high, CE - UL/NSF approval).

In its flat version, the bottom plate offers you a real tapaniaki cooking for your meat, fish, seafood, vegetables... as well as the right cooking for omelettes, fried eggs, scrambled eggs...

Features: 4 settings cooking selector, precise bulb thermostat 0-300°C, heat-resistant handles, drip tray and scraper for an easy cleaning.

Option: Electronic timer 3 menus (Panini XLE).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PANINI XL	3,6 kW	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V
PANINI XL E	3,6 kW	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V



300°C

Temps de chauffe 12 s /
Temperature rising 12 s**MAJESTIC VC**6 sandwiches en 2 min
180 sandwiches / h**PANINI VC**3 panini en 2 min
90 panini / h**PS 400 VC**

Gamme vitrocéramique

Glass ceramic line

Le **contact-grill vitrocéramique** 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.

Ce véritable **foyer vitrocéramique « Turbo heat »** sous chaque plaque (verre > 500°C) permet une cuisson homogène par contact avec peu de puissance : le contact-grill vitrocéramique assure ainsi une cuisson sans dégagement de fumée et peut être utilisé sans extracteur. L'équipement idéal pour tout point de vente en gare, métro, aéroport, galerie marchande etc. 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 0-300°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible.

Plaques rainurées en haut et lisses en bas.

PS 400 VC : plaque à snacker vitrocéramique disponible en version lisse ou rainurée.

The glass ceramic contact-grill is meant for a comfort and security of use: a lever system for a non-stop use without any tension of the upper plate. The front of the upper plate avoids the shock between 2 plates when the contact-grill is closed.

The ceramic chamber " Turbo heat " placed just under each plate (glass > 500°C) gives an homogeneous contact cooking with less power. The glass ceramic contact-grill ensures a cooking without any smoke and can be used without any extractor. The ideal equipment for each point of food in train or subway stations, airports, shopping malls... Counter- balanced top plate to ensure an even cooking, what ever the size of the product by adjusting the height of the plate.

Easy cleaning with a wet sponge on cooking surfaces after use. Grease of juice draining in a removable drip tray.

Features: thermostat 0-300°C, on/off switch, pilot light, removable drip tray. Grooved plates in the top and flat plates in the bottom.

PS 400 VC: glass ceramic plate available in flat or grooved version.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC VC	3 kW	620 x 620 x 240 mm	550 x 280 mm	19 kg	230 V
PANINI VC	1,5 kW	390 x 620 x 240 mm	330 x 280 mm	13 kg	230 V
PS 400 VC	1,5 kW	390 x 420 x 150 mm	330 x 280 mm	7 kg	230 V

Plaques à snacker FONTE

CAST-IRON griddle plates



FONTE/CAST-IRON



300°C

PSF 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Gaz/Gas



PSF 400 E

1 zone de cuisson / 1 cooking area

Electrique / Electric

Plaque de cuisson en fonte pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Le + de la fonte : Elle accumule la température et, avec suffisamment de puissance, elle restitue l'énergie pendant la cuisson.

Après 15 min de préchauffage, la plaque de cuisson en fonte atteint une température homogène sur toute la surface de cuisson grâce aux résistances Incoloy pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile 8 branches pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Équipement version électrique : 1 ou 2 résistances Incoloy, 1 ou 2 commutateurs thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques. Pieds réglables.

Équipement version gaz : 1 ou 2 brûleurs 6 à 8 branches en étoile, 1 ou 2 boutons de régulation position, avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Accessoires : dessertes CHPS avec pieds réglables, couvercles inox (CV53175 & CV 53176) avec indicateur de température pour la cuisson à l'étouffée, grilles inox (GR53175 & GR53176) pour la cuisson de pommes de terre ou tomates à la provençale.

Cast-iron cooking plate for meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions, etc., and also for fried eggs and omelettes, etc.

The best of the cast-iron: It accumulates temperature and with enough power, it restores energy during cooking.

After 15 minutes preheating, the cast iron plate reaches an homogeneous temperature on the whole cooking surface thanks to Incoloy heating elements for electric versions and thanks thanks to 8 star-shaped burners

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Electric version: 1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators, 0-300°C thermostat, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 or 2 star-shaped burners with 6 to 8 arms, 1 or 2 control knobs with slow position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with ajustable feet, stainless steel cooking lid (CV53175 & CV 53176) with temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

Accessoires



Grille de cuisson /
Cooking grid (GR53175)



Couvercle de cuisson à l'étouffée CV53175 /
Cover for steamed cooking CV53175

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSF 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	380 V or 230 V mono
PSF 400 G	3,5 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSF 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	-



PSR 900 E

3 zones de cuisson / 3 cooking areas

Electrique / Electric



300°C



PSR 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Gaz / Gas



ACIER 10 mm/STEEL 10 mm

Accessoires



Grille de cuisson /
Cooking grid (GR53175)



Couvercle inox à charnières /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Plaques à snacker ACIER

STEEL griddle plates

Plaque de cuisson en acier spécial (10 mm) pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Le + de l'acier : l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité.

Une cuisson saine et rapide grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque pour un **transfert direct de chaleur** vers l'aliment à cuire.

Cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux **résistances Incoloy** pour les versions électriques et aux **brûleurs en étoile 8 branches** pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Construction tout inox et isolation renforcée. Disponible en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques. Pieds réglables.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Accessoires : dessertes CHPS avec pieds réglables, couvercles inox (53196SE & 53197SE) avec charnières et indicateur de température, grilles inox (GR53175 & GR53176) pour la cuisson de pommes de terre ou tomates à la provençale.

Specific steel griddle plate (10mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...

The best of the steel: with a sufficient thickness, this steel enables to perfectly fry over the products thanks to a polishing of high quality level. Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking without any loss of heat thanks to the Incoloy heating elements of electric versions or star burners with 8 arms for gas models.

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray. Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches, control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
■ Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 E	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 G	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 G	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

Plaques à snacker acier ÉMAILLÉ

Steel ENAMELLED griddle plates



ACIER ÉMAILLÉ/ENAMELLED STEEL

■ **Plaque de cuisson en acier (10 mm) émaillé** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Le + de l'acier émaillé : l'émail donne à l'acier une qualité de finition meilleure. Email masse à bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage.

Une cuisson saine et rapide grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque pour un **transfert direct de chaleur** vers l'aliment à cuire. **Cuisson parfaitement homogène** sans perte de chaleur en périphérie grâce aux **résistances Incoloy** pour les versions électriques et aux **brûleurs en étoile 8 branches** pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Construction tout inox et isolation renforcée. Disponible en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques. Pieds réglables.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Accessoires : dessertes CHPS avec pieds réglables, couvercles inox (53196SE & 53197SE) avec charnières et indicateur de température, grilles inox (GR53175 & GR53176) pour la cuisson de pommes de terre ou tomates à la provençale.

■ **Steel enamelled griddle plate (10 mm) to cook** meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...

The best of the enameled steel: the enamel improves the finishing of the steel plate. Mass enamel with a good rub resistance makes the cleaning easier.

Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a **direct temperature transfer**. **Perfectly homogenous cooking** without any loss of heat thanks to the **Incoloy heating elements** of electric versions or **star burners with 8 arms** for gas models

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.



300°C

PSR 600 EE + Lid
Couvercle avec charnières / Lid with hinges

⚡ 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

⚡ Electrique / Electric



PSR 400 EE
⚡ 1 zone de cuisson / 1 cooking area

⚡ Electrique / Electric

Accessoires



Grille de cuisson /
Cooking grid (GR53175)



Couvercle inox à charnières /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
■ Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EE	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EE	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EE	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GE	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GE	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

Plaques à snacker CHROME

CHROME griddle plates



300°C



PSR 600 GC



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas



ACIER CHROMÉ/CHROMED STEEL



PSR 400 EC



1 zone de cuisson / 1 cooking area

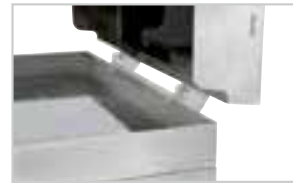


Electrique / Electric

Accessoires



Grille de cuisson /
Cooking grid (GR53175)



Couvercle inox à charnières /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
■ Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EC	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EC	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EC	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono

■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates

PSR 400 GC	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GC	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GC	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement chrome pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Le + de l'acier chromé : revêtement chromé par 3 passages au polissage. La plaque en chrome décor assure avec très bon transfert de température, et s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone.

Une cuisson saine et rapide grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque pour un **transfert direct de chaleur** vers l'aliment à cuire. **Cuisson parfaitement homogène** sans perte de chaleur en périphérie grâce aux **résistances Incoloy** pour les versions électriques et aux **brûleurs 8 branches en étoile** pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Construction tout inox et isolation renforcée. Disponible en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques. Pieds réglables.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Accessoires : dessertes CHPS avec pieds réglables, couvercles inox (53196SE & 53197SE) avec charnières et indicateur de température, grilles inox (GR53175 & GR53176) pour la cuisson de pommes de terre ou tomates à la provençale.

Steel chromed griddle plate (10 mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions...and also for fried eggs and omelettes...

The best of the chromed steel: chrome coating with 3 phases of polishing. The chrome surface ensures an excellent temperature transfer. It can be used only with wooden or silicone spatulas.

Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a **direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking** without any loss of heat thanks to the **Incoloy heating elements** of electric versions or **star burners with 8 arms** for gas models

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches, control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

Réchauds gaz et électriques

Gas stoves and electric boiling tops

GAR 7, GAR 12, GAR 14, GAR 19, GAR 21

- 4 modèles de réchauds compacts et tout inox pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité.

Entretien facile : la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles.

Équipement : 1 à 3 brûleurs, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Un support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Livré sans wok.

Option : B02059 : plaque fonte de cuisson (360 x 300 x 45 mm)

4 compact gas stoves in stainless steel for every gas cooking (NG & LPG).

Piezo lighting system, independant control of cooking areas with safety thermocouple.

Easy cleaning: cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable.

Features: 1 to 3 burners, 1 to 3 control knobs with low position, safety thermocouple. one stainless steel holder for the use of small pans. Delivered without any wok.

Option: B02059: cast iron cooking plate (360 x 300 x 45 mm)

ELR 2, ELR 3, ELR 4

- 3 modèles de réchauds électriques compacts et tout inox à 1 et 2 feux ! Plan embouti avec plaque électrique (Ø 18 cm pour ELR 3, Ø 23 cm pour ELR 2 et ELR 4).

Équipement : commutateur 7 positions, voyant de contrôle.

- 3 compact electric boiling tops in stainless steel with 1 and 2 cooking areas! Drawn surface with an electric plate (Ø 18 cm for ELR 3, Ø 23 cm for ELR 2 and ELR 4).

Features: 7-position commutator, pilot light.



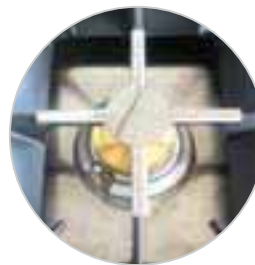
GAR 19



Plaque cuisson fonte /
Cast iron cooking plate (B02059)



GAR 12



Support pour petites casseroles /
Holder for small pans



GAR 7



GAR 14 XL



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
GAR 7	7 kW	370 x 510 x 195 mm	13 kg
GAR 12	12 kW (7 + 5)	690 x 510 x 195 mm	22 kg
GAR 14	14 kW (2 x 7)	690 x 510 x 195 mm	24 kg
GAR 19	19 kW (7 + 7 + 5)	1005 x 510 x 195 mm	32 kg
GAR 21	21 kW (3 x 7)	1005 x 510 x 195 mm	34 kg



ELR 3



ELR 2



ELR 5 XL
5 kW

GAR 14 XL

Réchaud multifonction pour des cuissons à gaz, classiques et au wok !
Grille en fonte réversible :

- Côté cuisson classique avec bac de récupération de jus,
- Côté cuisson au wok grâce à la flamme guidée sur le fond du wok.

Entretien facile : la grille en fonte réversible, la couronne brûleur et le support brûleur monté en 1 pièce sont entièrement amovibles.

Équipement : 1 brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 510 x 485 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

*Multifunction gas stove for classical gas cooking and for gaz wok cooking!
Reversible cast iron grid:*

- 1 side for the classical gas cooking with drip tray,
- 1 side for the gas wok cooking thanks to the flame directly guided to the bottom of the wok.

Easy cleaning: cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate support for the burner in 1 piece are completely removable.

Features: 1 burner (Ø 12cm), Piezo, control knob with low position, safety thermocouple. Reversible cast-iron grid 510 x 485 mm. Non-Built-in gas stove. Delivered in LPG with a set of NG injectors (Ø 160). Table version with modular base and 100mm-high feet (CE/UL-NSF). Delivered without any plate.

ELR 5 XL

Réchaud électrique à forte puissance avec une plaque de cuisson en fonte 400x400 mm et un large encadrement pour grands faitouts. Régulation par commutateur 4 positions.

Équipement : plaque fonte 400 x 400 mm, 4 résistances, commutateur, pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF).

High power electric boiling top with a cast iron plate (400 x 400 mm) and a large surrounding for big stewpots. Regulation with 4-position-commutator.

Features: cast iron plate 400 x 400 mm, 4 heating elements, commutator, 100mm-high feet (CE/UL-NSF).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155 mm	7 kg	230 V
ELR 3	3 kW (2 x 1,5 kW)	650 x 400 x 155 mm	10 kg	230 V
ELR 4	4 kW (2 x 2 kW)	650 x 400 x 155 mm	11 kg	380 V

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 425 mm (avec pieds / with feet) 600 x 630 x 485 mm (avec pieds développés / with deployed feet)	31 kg	-
ELR 5 XL	5 kW	600 x 600 x 450 mm	36 kg	380 V

Fours multifonctions et à boulangerie 400 x 600 mm

Multifonction and bakery Ovens 400 x 600 mm



■ **L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée!** Le FC 110 E, un véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur, permet aussi de cuire des pâtisseries, des soufflés, plats en sauce etc.

Fonction four boulangerie : chaleur tournante + production vapeur. L'injection de vapeur à haute température est préprogrammée automatiquement en quantité et en temps pour une cuisson moelleuse régulière et parfaitement contrôlée. Turbine réversible toutes les 2 minutes.

Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide des aliments.

Montée rapide en température : 300°C en 10'.

Four multifonction (FC 110 EG) : la salamandre quartz infrarouge (1050°C) en partie supérieure ventilée par la turbine, augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats : gratins, viandes, poissons, gâteaux etc.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, pieds réglables. Bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, turbine Ø 210, moteur 2 vitesses à rotation alternée toutes les 2 minutes, en demie puissance (pour les soufflés, meringues, muffins...) ou pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte du four, système de refroidissement du moteur, pieds hauteur 150 mm. Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Livré sans grille.

■ **The result of a perfectly controlled technology!** FC 110 E, a real baking oven associating convection and steam production, enables also to cook pastries, souffles, sauce dishes etc.

Bakery oven: convection + steam production. The injection of water at high temperature is automatically preset in quantity and time for a smooth, regular and perfectly controlled baking. Reversible turbine every 2 minute.

Defrosting: cold convection to defrost or cool products very quickly.

Quick temperature rising: 300°C in 10'.

Multifunction oven (FC 110 EG): the upper salamander with infrared quartz tubes (1050°C) is ventilated through the turbine and increases cooking possibilities of every kind of meals : gratins, meat, fish, cakes and more !

Features: thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, adjustable feet. Push-on knob for steam production, turbine Ø 210, motor with alternate rotation (every 2 min) half (baking of soufflés, meringues, muffins...) or full power to spread the heat all over the cooking chamber, air-cooling system, removable inside scales. Inside dimensions: 670 x 440 x 350 mm. Delivered without any grid.



FC 110 EG

⊞ 4GN 1/1 or 600 x 400 mm



FC 110 E

⊞ 4GN 1/1 or 600 x 400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 720 x 600 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 720 x 600 mm	60 kg	380 V

4 niveaux de cuisson et différentes options : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1, pieds hauteur 150 mm.

4 cooking levels and different options : American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1, feet 150 mm high.



EP 800

600 x 400 mm

Etuve – 8 niveaux

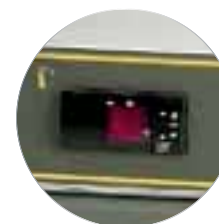
Proofer – 8 levels

EP 800 : **Chambre de pousse** pour la levée de la pâte à pain en **2 heures à 29°C**. L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité. Électrovannes de remplissage. Intérieur tout inox. Étuve montée sur 4 roues avec système de freins. Livré sans grille.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, voyant de contrôle, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, bac de récupération d'eau tout inox.

*EP 800 : **Proofer** to make the dough rise during **2 hours at 29°C**. The steam production is automatically preset in time and quantity. Electrovalves for humidification. Interior in stainless steel. Proofer mounted on 4 castors with brakes system. Delivered without grid.*

Features : on/off switch, electronic thermostat, pilot light, push-on knob for steam injection, water tray in stainless steel.



Thermostat électronique /
Electronic thermostat



Humidification

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
EP 800	1,4 kW	795 x 640 x 910 mm	600 x 545 x 680 mm	80 kg	230 V

Fours multifonctions GN 2/3 Turbo Quartz®

Multifunctions ovens GN 2/3 Turbo Quartz®



FC 60 TQ®



FC 60 TQ®
4 GN 2/3

Unique en restauration, le four multifonction FC 60 TQ® allie :

- la chaleur tournante pour une cuisson homogène de plusieurs mets
- le four pâtissier ventilé (la sole fonctionne à plein régime, une parfaite répartition de la chaleur et une grande précision de la température grâce au thermostat à bulbe)
- le Turbo Quartz® (une technologie développée exclusivement par Roller Grill ; four classique associant le quartz en partie supérieure et la sole, résistance en partie inférieure, avec le système de ventilation. **30% de réduction du temps de cuisson !**)
- Et le grill quartz (salamandre ventilée indispensable pour dorer, griller ou glacer)

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm. Livré sans bac GN.

Option : plats à pâtisserie.

FC 60 P : Mêmes caractéristiques que le FC 60 TQ® avec pompe à eau (voir photo). Humidification instantanée en haute température.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates :

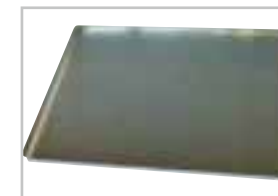
- **Ventilated air :** for an homogeneous cooking of different meals at the same time
- **Ventilated pastry oven.** The lower armoured heating element is running at full power. Thanks to the ventilation system, the heat is perfectly spread out throughout the baking chamber and also adjusted very accurately thanks to the bulb thermostat.
- **Turbo Quartz® :** traditional oven associating top quartz and bottom armoured heating element to the ventilation system. 30% time saving as the Turbo Quartz®
- **Quartz grill :** ventilated salamander essential to brown, broil or glaze.

Features : thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for continuous setting, inside light, pilots lights, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450 x 340 mm.

Option : pastry trays.

FC 60 P : Same characteristics as FC 60 TQ® with water pump (see picture). Instantaneous injection of steam at high temperature.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V



Plat/Tray



Pompe à eau / Water pump
(FC 60 P)

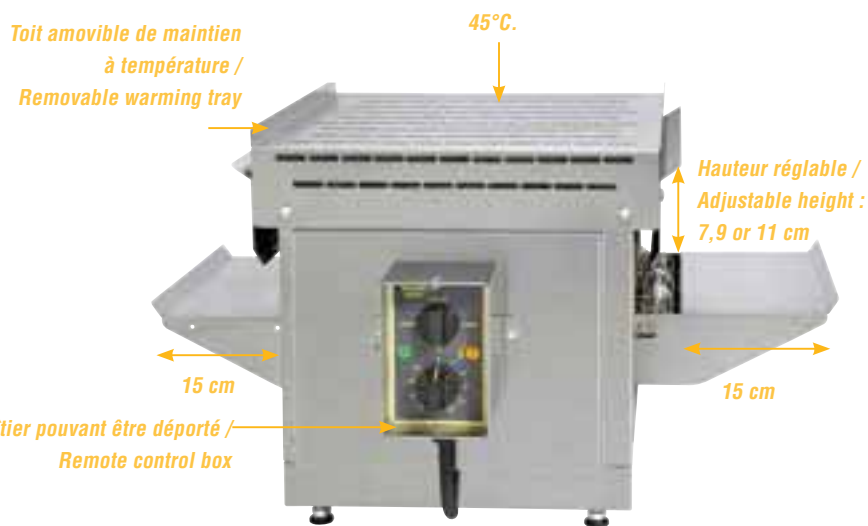
Nouvelle génération / New generation



CT 3000 B



Video CT 3000 B.



Croissants 50 s



Pizzas Ø 30 cm 1'30 min / Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts, bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min

Four convoyeur infrarouge (1050°C) CT 3000 B®

Infrared (1050°C) conveyor oven CT 3000 B®

Idéal pour une utilisation intensive en franchises, fast-foods et chaînes de boulangeries !

Temps de passage mini : 47 s / Temps de passage maxi : 2,30 min.

Cuisson sans préchauffage et en continu de tous snacks : **1'30 en moyenne ! Remise en température** de gaufres et viennoiseries en quelques secondes.

Maintien à température en partie supérieure.

Grande flexibilité d'utilisation, 3 réglages :

- La vitesse de rotation du tapis selon le produit à cuire
- La puissance de chauffe (demie ou pleine puissance)
- La hauteur de passage de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox.

Très compact (72 cm), superposable, **boîtier déporté (cordon d'1 m)**.

Entretien facile : le toit et les 2 bacs récupérateurs entièrement amovibles.

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges (1550 W en haut, 1450 W en bas) avec grille de protection (breveté), toit repose snack, sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis du convoyeur inox, plateaux avant et arrière de 15 cm, voyants de contrôle, moteurs ventilés, pieds réglables, brosse d'entretien pour le tapis.

Option : table support inox (475 x 360 x 300 mm)

Ideal for intensive use in bakery, fast-food chains and franchises !

Minimal cooking time: 47 s / Maximal cooking time: 2,30 min.

Non-stop cooking with no preheating for every snack: **1'30 min in average !**

Reheating of waffles, croissants and pastries.

Warm keeping on the holed top tray.

Great flexibility, 3 regulations:

- The speed of the conveyor belt according to the products
- The heating power (half or full power)
- The height of the tunnel from 7 to 11 cm thanks to the reflectors

Very compact (72 cm), **stackable**, a **remote control box** (1 m long cord).

Easy cleaning: the roof and both trays collectors are completely removable.

Features: 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 W on bottom) with Protection grid (patented), roof as snack support, quartz tubes selector, speed control, stainless steel conveyor belt, front and back trays of 15 cm, pilot lights, ventilated motors, adjustable feet, small cleaning brush for conveyor belt.

Option: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

New

Fours multifonctions tout inox

Stainless steel multifunction ovens

- Ces fours de 28 et 38 L permettent de cuire ou de réchauffer, sans dessécher,
 - Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches),
 - Les pâtisseries (tartelettes, cookies...),
 - Les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou pré-poussés.

Montée rapide en température : 270°C en 7' (FC 380).

Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air.

Isolation renforcée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- 18 croissants poussés surgelés en 16', th 180°C
- 20 petits pains poussés surgelés en 18', th 220°C
- 18 pains au chocolat frais poussés en 16', th 200°C

Équipement: commutateur-thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles à 5 niveaux, 2 grilles (FC 280) ou 3 grilles (FC 380), un plat à pâtisserie. Porte à double vitrage

Le modèle FC 380 TQ® allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

Option : pierre à pain.

These 28 L and 38 L ovens are used for cooking or reheating

- Viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioches...),
- Pastries (tarts, cookies...),
- Ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche...). The fan assisted with armoured heating element ensures

A fast temperature rise: 270°C in 7 (FC 380).

Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air.

Reinforced insulation.

Especially recommended for baking pre-raised deep-frozen products:

- 18 raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C
- 20 raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C
- 18 fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C

Features: thermostat (0-270°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights.

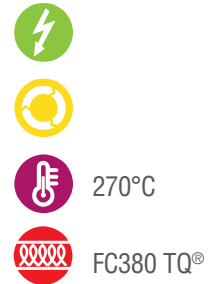
Supplied with 2 cooking grids (FC 280) or 3 cooking grids (FC 380), 1 pastry tray. Double-glazed door.

The multifunction oven FC 380 TQ® associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.

Option: firestone for bread baking.



FC 280



Tubes quartz infrarouges / Infrared quartz tubes.



Plat FC 380 TQ / Tray FC 380 TQ



FC 380 TQ

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 280	1,5 kW	460 x 550 x 355 mm	320 x 325 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	2,4 kW	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	2,4 kW	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

38

Four vertical "spécial gain de place"

Space saver vertical oven



FCV 280



270°C



Thermo-ventilateur / Fan



Ce four 28 L permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher,

- Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches),
- Les pâtisseries (tartelettes, cookies...),
- Les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou pré-poussés.

Montée rapide en température : 270°C en 12'.

Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air.

Porte verticale à double vitrage. Isolation renforcée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- Croissants poussés surgelés en 16', th 180°C
- Petits pains poussés surgelés en 18', th 220°C
- Pains au chocolat frais poussés en 16', th 200°C

Équipement : commutateur-thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles à 5 niveaux, 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm), un plat ramasse-miettes.

This 28 L vertical oven is used for cooking or reheating

- Viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioches...),
- Pastries (tarts, cookies...),
- Ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche...). The fan assisted with armoured heating element ensures

Temperature rise: 270°C in 12'.

Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air.

Double-glazed vertical door. Reinforced insulation.

Especially recommended for baking pre-raised deep-frozen products:

- Raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C
- Raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C
- Fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C.

Features: commutator-thermostat (0-270°C), fan, pilot lights, removable stainless steel grid holders with 5 levels, 2 punched plates (255 x 310 mm), pastry tray.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	260 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Fours à pizza infrarouges et modulaires

Infrared and modular pizza ovens



■ DOUBLE RÉGULATIONS ET MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE /
DOUBLE REGULATIONS AND FAST TEMPERATURE INCREASE

Unique au monde, cette nouvelle gamme de fours à pizzas à quartz infrarouge (1050°C) avec sa chamotte vous donne des résultats de cuisson exceptionnels, pour des pizzas Ø41 cm (16") ou des pizzas Traiteur (plat 400x600 mm), grâce à une **double régulation de la voûte et de la sole (breveté®)** :

- 1 thermostat pour la chambre intérieure du four ainsi que les quartz infrarouges
- 1 régulateur de puissance pour la sole

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm à 350°C (Système infrarouge) en 3 min !
1 pizza toutes les minutes avec 2 fours PZ 4302 D superposés !

Adaptez votre four à sole avec pierre réfractaire « spéciale pizza ». Régulation de cette sole pour tout type de pizzas à pâte très fine (Toscanes), plus épaisse (Napolitaines) et très épaisse (« pan pizza » américaine). Cette régulation est primordiale pour adapter les épaisseurs de pâte et la quantité de Mozzarella. Cette innovation vous offre aussi la possibilité de cuire une grande variété de pancakes, chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.

■ *Unique in the world, this new range of pizzaovens with infrared quartz tubes (1050°) and its fire stone gives you exceptional cooking results, for pizzas Ø41 cm (16") or pizzas Traiteur (tray 400x600 mm), thanks to 2 regulations (patented®):*

- A thermostat for the inner baking chamber and the infrared heating source
- A regulator for the fire stone.

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm at 350°C (infrared system) in 3 min !
1 pizza every minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D !

You can now adapt your pizza oven with firestone to any type of pizzas: from the Napolitano style with a little thicker dough to the Toscana type much thinner or even the American way very thick.

The regulation of the bottom fire stone is top important if you want to bake any of these 3 types of dough which will then determine the quantity of mozzarella you will use for the topping.

This great innovation for cooking pizzas offers you also a very good deck oven for a large variety of pancakes, chapatti, pies, Flammekueche, pastries etc.



PZ 4302D + Pizza Traiteur

⊞ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Régulation de la sole / Regulation of the fire stone



PZ 4302D + Pizzas

⊞ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 4302 D	5 or 3+2 kW 2 cords	895 x 580 x 270 mm	660 x 430 x 110 mm	57 kg	380 V or 230 V mono



Fours superposés
avec le kit de KPZ 430
*Stackable ovens
with the kit KPZ 430*

PZ 430 D

 2 pizzas Ø 41 cm (16")

 40 pizzas / h



PZ 430 S

 1 pizzas Ø 41 cm (16")

 20 pizzas / h

Une gamme exclusive de fours infrarouges (1050°C) à pizza et modulaires à double régulation

PZ 430 S : modèle de four à pizza simple monophasé (Pizza Ø 41 cm)

PZ 430 D : modèle de four à pizza double triphasé ou monophasé avec 2 cordons. (2 Pizzas Ø 41 cm). 2 chambres indépendantes

PZ 4302 D : modèle de four à pizza extra large pour Pizzas Traiteur (Plat 400 x 600 mm) triphasé ou monophasé (2 cordons).

Equipement : Minuterie à blocage, 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie), voyants de contrôle. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : Kit superposition KPZ 430

An exclusive range of modular pizza ovens with infrared quartz tubes (1050°C) and double regulation:

***PZ 430 S**: single deck oven, single phase (Pizza Ø 41 cm) **PZ 430 D**: double deck oven with 6 kW (380 V) or single phase with 2 cords (2 Pizzas Ø 41 cm)*

***PZ 430 D**: double deck oven with 6 kW (380 V) or single phase with 2 cords (2 pizzas Ø 41 cm). 2 independent cooking chambers.*

***PZ 4302D**: extra large twin oven for Pizzas Traiteur (Tray 400 x 600 mm) with 3 phases or single phase (2 cords).*

Features: Timer with lock-system, 2 thermic regulations (thermostat 0-350°C + regulator), pilot lights. Double insulation of the door with tempered-glass window.

Option: Stackable device KPZ 430

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 Kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono

Friteuses série RF

RF line fryers

FRITEUSES SIMPLES / SINGLE FRYERS

■ Une gamme de friteuses de table à zone froide (voir schéma « zone froide ») 1 bac d'un volume de **5 à 12 l d'huile pour frire 8 à 16 kg de frites/h**. Le modèle RF 12 S est disponible avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers. Un entretien aisé: 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile.

Équipement: thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, voyant de contrôle.

■ A range of counter top fryers with cold zone (see scheme « cold zone ») and single containers from **5 to 12 l. of oil to fry 8 to 16 kg of French fries/h**. Model RF 12 S is available with 1 big basket or 2 half baskets. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container in 18/10 stainless steel can be washed in dishwasher. Safety thermostat can be rearmed behind the fryer in case of overheating or lack of oil.

Features: precise bulb thermostat, safety thermostat, pilot light.

FRITEUSES DOUBLES / DOUBLE FRYERS

■ Une gamme de friteuses de table double bac avec commande indépendante pour doubler le rendement en période de coup de feu ou libérer un bac pour la cuisson d'aliments spécifiques. Avec un volume de **2x5 à 2x12 l d'huile**, vous pouvez frire de **16 à 32 kg de frites/h**. Mêmes caractéristiques que les modèles 1 bac.

Toutes nos friteuses sont disponibles avec des puissances supérieures pour assurer de meilleurs rendements pour la cuisson de produits surgelés.

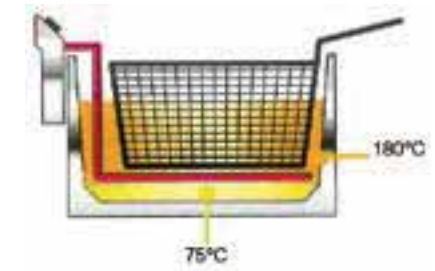
■ A range of counter top fryers with double containers, independently controlled to double output at peak times or to leave one container free for frying other foodstuffs. With a volume of **2 x 5 l. to 2 x 12 litres**, you can fry from **16 to 32 kg of French fries/hour**. Same features as the single models.

All our fryers are available with higher power heating elements to ensure better performance when frying frozen food.



RF 8 S

🕒 12 kg French fries/h



Zone froide /Cold zone



RF 5 S

🕒 8 kg French fries/h



RF 8 DS

🕒 24 kg French fries/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
■ Friteuses simples / Single fryers							
RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
RF 12 S	6,4 kW	410 x 400 x 270 mm	284 x 247 x 115 mm	12 L	16 kg/h	9 kg	380 V
■ Friteuses doubles / Double fryers							
RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 103 mm)	8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
RF 12 DS	2 x 6,4 kW	735 x 400 x 270 mm	2 x (284 x 247 x 115 mm)	12 L	32 kg/h	16 kg	2 x 380 V

Friteuses série FD

FD line fryers

FD 80 R

 12 kg French fries/h



FD 80 DR

 24 kg French fries/h



FD 120 R

 18 kg French fries/h



FD 50

 8 kg French fries/h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 120	6,4 kW	350 x 425 x 320 mm	284 x 247 x 115 mm	12 L	18 kg/h	10 kg	380 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 120 R	6,4 kW	350 x 450 x 360 mm	247 x 284 x 115 mm	12 L	18 kg/h	9 kg	380 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V

Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide (voir schéma « zone froide ») sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur.

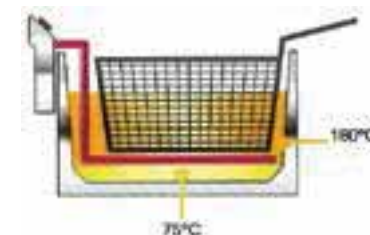
Une précision et une sécurité irréprochables grâce à un thermostat de régulation à bulbe inox très précis, un thermostat inox double sécurité à coupure positive en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact. Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes. Un entretien aisé: 5 éléments amovibles dont la cuve lavable en machine.

Modèles 8 l et 12 l disponibles avec vidange. Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité! **La cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée,** a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile dans le robinet frontal sans manipulation de la friteuse. Le système de levier permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

The professional cold-zone fryers (see scheme « cold zone ») are particularly suitable for fast food restaurants. Automatic oil filtering by decanting allows you to fry chips, fish, doughnuts, etc. in succession using the same oil, using minimal quantities of oil, without carbonisation and, therefore, without transmitting taste or smell.

Accurate and safe: thanks to a precise bulb thermostat in stainless steel, a double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and a microswitch. The baskets are fitted with heat resistant handles. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container can be washed in dishwasher.

8l and 12l models are available with draining device. A very specific container with safe draining device! The drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil in the front tap, without further handling. The lever system enables you to open the stainless steel tap easily and in safe.



Zone froide / Cold zone

New

Friteuses électriques 2 x 8L et 12L modulaires

Modular electric fryers 2 x 8L & 12L



■ **Friteuses électriques à forte puissance** avec une capacité de 2 x 8 l ou 12 l pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc.

RFE 8 D : friteuse de 2 cuves 2 x 8L pour maîtriser votre consommation d'huile et pour alterner les fritures. Contrôle indépendant des 2 cuves avec systèmes de vidange.
Disponibles en 2 x 3,4 kW (2 cordons, monophasée) et 2 x 5 kW (triphasee).

RFE 12 : friteuse modulaire 12L à forte puissance avec un seul bouton de commande : Commutateur-thermostat pour allumer et régler la température. Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF). Version coffre avec partie modulable : Porte et contreporte à fermeture magnétique.

Équipement commun aux 2 friteuses : commutateur-thermostat 190°C, 1 résistance à forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, voyants de contrôle, couvercle tout inox. **Vidange en toute sécurité :** cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.

■ **High powered fryers** with a capacity of 2 x 8 or 12 L for fresh or frozen French fries, doughnuts, fish etc.

RFE 8 D: fryer with 2 tanks 2 x 8L to have a better control of oil consumption and to Fry alternatively different products. Independent control of both tank with independent Draining device. Available in 2 x 3,4 kW (2 cords, single phase) and 2 x 5 kW (triple phase)

RFE 12: high powered modular 12L fryer with only one button: Thermostat-commutator 190°C to switch on and regulate temperature. Completely removable heating control box for easy cleaning. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be xed on the bottom according to CE - UL/NSF). Cabinet version with modular part: Door and inner-door with magnetic closing system.

Common Features for both fryers: thermostat-commutator 190°C, high power heating element hold by 2 stainless steel flanges, pilot lights, stainless steel lid. A perfect draining device in safe: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without rest of oil in the tank. Draining device with tap in all stainless steel and safety system.

2 cuves/2 tanks



RFE 8 D
24 kg French fries/h

1 cuve/1 tank



RFE 12
16 kg French fries/h



RFE 12 on cabinet



Coffre/Cabinet



Résistance, brides et cache-filtrant / Heating element, flanges and filtering cover

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts
RFE 8 D	2 x 4,5 kW or 2 x 3 kW	400 x 600 x 445 mm	128 x 320 x 145 mm	24 kg/h	30 kg	380 V or 230 V 2 cordes
RFE 12	9 kW	400 x 600 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	16 kg/h	25 kg	380 V
RFE 12 sur coffre / cabinet	9 kW	400 x 600 x 970 mm	250 x 270 x 110 mm	16 kg/h	37 kg	380 V
RFE 8 D sur coffre / cabinet	2 x 3,4 kW or 2 x 5 kW	400 x 600 x 970 mm	205 x 280 x 100 mm	24 kg/h	42 kg	230 V 2 cordes or 380 V
Coffre / Cabinet	-	400 x 600 x 525 mm	-	-	12 kg	-

Friteuses électriques Super Puissance

High powered electric fryers

Plus particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses sur coffre à zone froide (voir schéma « zone froide ») vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste.

Puissance maxi (RFE 16 C : 12kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés.

Puissance midi (RFE 16 C : 8kW) : cuisson d'aliments frais.

Puissance mini (RFE 16 C : 4kW) : maintien à température de l'huile.

RFE 16 C : Le modèle RFE 16 C peut être livré avec un grand panier ou 2 demi-paniers.

RFE 20 C : Pour alterner les fritures et maîtriser votre consommation d'huile, la friteuse RFE 20 C est équipée de 2 paniers de 10L et d'un commutateur pour un contrôle indépendant des zones de friture.

Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles.

Éléments communs : Montées sur pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE - UL/NSF), ces friteuses sont munies d'un relais de puissance, d'une vidange par robinet gros débit et d'une cuve parfaitement isolée avec jauge « mini – maxi » intégrée. Deux brides inox maintiennent la résistance et les bulbes thermostatiques. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Résistance, brides et cache-filtrant.

Particularly designed for fast food and restaurants, these fryers on cabinet with cold zone (see scheme « cold zone ») enable you to control and adjust accurately oil and energy consumption.

- **Maxi power** (RFE 16 C: 12 KW) cooking of frozen food, quick temperature rising.
- **Midi power** (RFE 16 C: 8 KW) cooking of fresh food.
- **Mini power** (RFE 16 C: 4 KW) for keeping warm the oil.

RFE 16 C: The model RFE 16 C can be delivered with either one large basket or two half-size baskets.

RFE 20 C: To fry alternatively different products and to have a better control of oil consumption, the fryer RFE 20 C is fitted out with 2 baskets of 10 L each and with a commutator for an independent control of the frying areas.

Easy cleaning: removable control box and filtering cover of bulbs.

Common features: Mounted on adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL / NSF), these fryers are equipped with a power relay, a large oil draining and a perfect insulated tank with an integrated "mini-maxi" oil level. Two stainless steel flanges hold the heating element and thermostatic bulbs. Reset safety thermostat in the cupboard. Heating element, flanges & filtering cover.

1 cuve / 1 tank



RFE 16 C

25 kg French fries/h



Résistance, brides et cache-filtrant.
Heating element, flanges and filtering cover

190°C

2 cuves / 2 tanks



RFE 20 C

2 x 15 kg French fries/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
RFE 16 C	4-8-12 kW	400 x 600 x 980 mm	205 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V
RFE 20 C	2X6 =12 kW	400 x 600 x 980 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)	30 kg/h	38 kg	380 V

New

Friteuses gaz infrarouge 8 L & 12 L

Infrared gas fryers 8L & 12 L

10 kg French fries/h     190°C

■ **Friteuses gaz à forte puissance avec une capacité de 8 et 12 L** pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc. Allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage. Contrôle de l'allumage de la veilleuse. Support panier filtrant pour résidus importants et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.

Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz. Système exclusif de retrait des brûleurs en cas d'intervention technique.

Équipement : allumage Piezo, bouton de réglage, brûleur très puissant placé sous la cuve, couvercle tout inox. Dossieret pour évacuation des gaz. Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF).

RFG 12 modulaire disponible en version coffre : Porte et contre-porte à fermeture magnétique.



 **RFG 8**
13 kg French fries/h



Brûleur infrarouge multi flammes / Multi-flame infrared burner

 **RFG 12**
18 kg French fries/h

46

■ **High powered gas fryers with a capacity of 8 & 12 l** for fresh or frozen french fries, doughnuts, fish etc.

Piezo lighting through 2 push-knobs. Lighting control of pilot burner.

Filtering basket holder for important fried rests and opportunity to fry donuts or large pieces without any basket.

A perfect draining device in safe: the drawn and lightly titled tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without rest of oil in the tank. Draining device with tap in all stainless steel and safety system.

Back pipe for gas exit.

Exclusive removal system of burners in case of technical intervention.

Features: Piezo lighting through 2 push-knobs. Lighting control of pilot burner. High power gas burner placed under the tank, stainless steel lid. Back pipe for exit gas. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL/NSF).

Modular RFG 12 available in cabinet version with: Door and inner-door with magnetic closing system.



Coffre/Cabinet



Support panier filtrant / Filtering basket holder

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 8	6 kW	250 x 600 x 325 mm (H. cheminée/exit pipe: + 180 mm)	128 x 270 x 110 mm	13 kg/h	25 kg
RFG 12	9 kW	400 x 600 x 325 mm (H. cheminée/exit pipe : +180 mm)	250 x 270 x 110 mm	18 kg/h	34 kg
RFG 12 sur coffre / on cabinet	9 kW	400 x 600 x 1070 mm	250 x 270 x 110 mm	18 kg/h	46 kg
Coffre / Cabinet	-	400 x 600 x 525 mm	-	-	12 kg



RFG 16
 30 kg French fries/h

**Brûleur infrarouge multi flammes /
 Multi-flame infrared burner**



Accès facile /
 Easy access



Support panier filtrant /
 Filtering basket holder
 Cuisson sans panier /
 Frying without basket !

Friteuse gaz infrarouge RFG 16

Infrared gas fryer RFG 16

New

Particulièrement destinée aux fast-foods et établissements à grand débit, cette friteuse gaz sur à forte puissance a une capacité de 16 L pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc.

Allumage Piezo (pile fournie) par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage. Contrôle de l'allumage de la veilleuse.

Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.

Vidange dans le coffre de la friteuse.

Capacité (16 L) : 1 grand panier ou 2 petits paniers. Repose panier filtrant pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier.

Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran.

Équipement : allumage Piezo, 2 brûleurs très puissants sous la cuve, bouton de régulation petite et grande flamme, couvercle tout inox, support panier filtrant, dossier pour évacuation des gaz. Cuve parfaitement isolée avec marquage mini-maxi pour le niveau d'huile. Vidange sécurisée. Montée en butane / propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN. Porte et contre-porte à fermeture magnétique. Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/ NSF). Livrée avec seau de vidange.

Particularly designed for fast-foods and restaurants, this high powered gas fryer with a capacity of 16L enables to fry fresh or frozen French fries, donuts, fish etc.

Piezo lighting (with battery) through 2 push-knobs. Lighting control of pilot burner.

A perfect safety draining device: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil in the cabinet.

Capacity (16L): 1 large basket or 2 small baskets. Basket rest to filter important fried rests and to fry donuts or large pieces without any basket.

Easy access to the burners by simply removing the front panel.

Common features: Piezo lighting, 2 high powered gas burners placed under the tank, regulation knob, stainless steel lid, filtering basket rest, back pipe for gas exit. Perfect insulated tank with integrated oil levels 'Mini-maxi', safety draining device. Delivered in LPG and with a set of NG injectors. A perfect draining device in safe. Door and inner-door with magnetic closing system. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL / NSF). Delivered with a bucket for draining.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 16	14 kW	400 x 600 x 1055 mm (Dossieret/gas pipe : H=180 mm)	250 x 300 x 145 mm	30 kg / h	38kg

Friteuses super puissance 25L

25L high powered fryers



Plus particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses sur coffre à zone froide » (voir schéma « zone froide ») sont équipées de résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson.

Puissance maxi (RF25 : 18kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés.

Puissance midi (RF25 : 12kW) : cuisson d'aliments frais.

Puissance mini (RF25 : 6kW) : maintien à température de l'huile.

Montées sur pieds 100 mm (CE-UL/NSF), ces friteuses sont munies d'une vidange par robinet gros débit, d'un relais de puissance et peuvent être livrées avec un grand panier ou 2 demi-paniers. Réarmement du thermostat de sécurité en façade, boîtier de contrôle entièrement amovible pour un entretien aisé.

Modèles un bac pour frire de 35 à 40 kg de frites/h.

Modèles double bacs pour frire de 70 à 80 kg de frites/h.

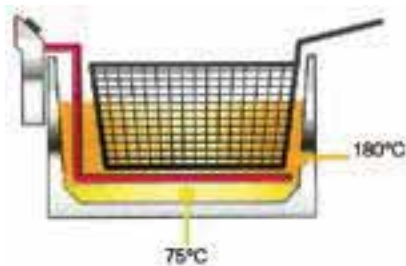
Particularly designed for fast food and restaurants, these fryers on cabinet with cold zone (see scheme « cold zone ») are equipped with adjustable elements so you can adapt the power to suit the desired cooking.

- Maxi power (RF25:18 kW) cooking of frozen food, quick temperature rising.
- Midi power (RF 25: 12 kW) cooking of fresh food.
- Mini power (RF 25: 6 kW for keeping warm the oil).

Mounted on feet 100 mm (CE-UL/NSF), these fryers feature a large flow draining cock, a power relay and come with either one large basket or two half-size baskets. Reset safety thermostat on front, removable control box for easy cleaning.

Single models to fry 35 to 40 kg of French fries/h.

Double models to fry 70 to 80 kg of French fries/h.



Zone froide / Cold zone



RF 25 DS

70 kg French fries/h



RF 25 S

35 kg French fries/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
RF 25 S	18 kW	400 x 655 x 970 mm	40 kg/h	37 kg	380 v
RF 25 DS	2 x 18 kW	805 x 655 x 970 mm	80 kg/h	74 kg	2 x 380 v



140 D



RH 1



140

Grills à pierres de lave et lampe chauffante GN

Lava rocks electric grills & GN 1/1 warming lamp

Grill électrique à pierres de lave pour des grillades naturelles, saines, savoureuses et digestes. ■

Comme la braise de bois, les pierres de lave répartissent uniformément la chaleur sur toute la surface de cuisson et absorbent les graisses. Cuissons successives et alternées de poissons, viandes, charcuterie sans transmission de goût ni d'odeur.

Entretien aisé: pierres lavables au lave-vaisselle, boîtier électrique amovible et bac à lave émaillé.

Équipement: doseur d'énergie 10 positions, voyants de contrôle.

Modèle double avec pare-feu disponible avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus.

Electric lava rock grill for natural, healthy, tasty and easy-to-digest grills. ■

Lava rock reacts in the same way as wood embers, spreading the heat evenly across the cooking surface and absorbing the fats.

Alternate fish, meat, sausages, etc. without transmission of taste or smell.

Easy cleaning: Lava rocks can be washed in the dishwasher. Removable control-box and enamelled lava tray for easy cleaning.

Features: temperature control with 10-settings, pilot lights.

Double cooking surface model with fire-guard. Same features as above.

LAMPE CHAUFFANTE GN 1/1 / HEATING LAMP GN 1/1

Lampe chauffante à quartz infrarouge pour maintenir à température frites, plats préparés, soupes... ou dorer en fin de cuisson des desserts et autres préparations. Support réglable. Fixation possible sous un passe-plat ou au-dessus d'un bain-marie GN 1/1. Interrupteur marche/arrêt. Livré avec un plat de service GN 1/1. ■

Infrared quartz warming lamp to keep warm French fries, ready made dishes, soups, etc. or even to brown the top of desserts and other dishes at the end of cooking. Adjustable stand. Can be fixed under a serving hatch or above a GN 1/1 bain-marie. On/Off switch. Delivered with a GN 1/1 serving dish. ■

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
140	2,5 kW	300 x 545 x 160 mm	8 kg	230 V
140 D	2 x 2,5 kW (2 cords)	590 x 500 x 305 mm	15 kg	2 x 230 V
■ Lampe chauffante / heating lamp				
RH 1	0,6 kW	630 x 410 x 565 mm	7 kg	230 V

Vitrines bains-marie 2,3 & 4 GN 1/1

Bain-maries displays 2,3 & 4 GN 1/1



- 3 vitrines chauffantes à poser ou encastrables, associant le chauffage du bain-marie en partie inférieure et de la lampe halogène en partie supérieure.

Maintien à température (90°C) de soupes, légumes, riz et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène.

Vitrines entièrement panoramiques : verre bombé à l'avant, parois latérales en verre, portes coulissantes amovibles en plexiglas à l'arrière. Résistance sous le bac pour éviter tout dépôt calcaire. Transfert de chaleur grâce à un système de plaque aluminium.

Vidange complète par robinet tout inox. Bâti inox encastrable dans un plan de cuisson.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, thermostat, lampe halogène. **BMV 4 :** 2 cuves inox, 2 thermostats, 2 robinets de vidange, 2 lampes halogènes sur une même rampe, un interrupteur marche/arrêt, un interrupteur pour l'éclairage, 2 voyants de contrôle thermostatique et 1 voyant de mise sous-tension. Livré sans plat ni bac GN 1/1.

- 3 free standing or built-in warming displays, mixing the heating from the bottom bain-marie with the top halogene lamp.

Keeping warm (90°C) vegetables, rice, soups... according to hygienic standards.

Fully panoramic displays : front curved glass, lateral and front glass surfaces and removable back sliding doors in Plexiglas. Heating element underneath the container to avoid fur. Heat transfer thanks to a system of aluminum plate.

Complete draining with stainless steel tap. Made in all stainless steel, built in possibility.

Features: on/off switch, pilot lights, thermostat, halogene lamp. **BMV 4 :** 2 stainless steel tanks, 2 thermostats, 2 draining devices, 2 halogene lamps in the same assembly, 1 switch on/off, 1 switch for lighting, pilot lights. Delivered without any tray or container GN 1/1.



BMV 3

3 GN 1/1



BMV 4 + MS 4

4 GN 1/1



Arrière / Back BMV 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Etagère Middle shelf	Poids Weight	Volts Volts
BMV 2	3,5 kW	700 x 645 x 700 mm	655 x 535 x 160 mm	2 x GN 1/1	655 x 200 mm	43 kg	230 V
BMV 3	3,5 kW	1025 x 645 x 700 mm	980 x 535 x 160 mm	3 x GN 1/1	980 x 220 mm	55 kg	230 V
BMV 4	3,6 kW	1400 x 645 x 700 mm	1340 x 535 x 160 mm	4 x GN 1/1	1340 x 220 mm	85 kg	230 V

Ref.	Appareils à encastrer Built-in appliances	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
MS 1	Appareils à poser Table top appliances	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 2	1 BMV 2	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 3	1 BMV 3	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 4	1 BMV 4	1420 x 615 x 920 mm	38 kg



BMD
2 GN 1/1



BM 2/3
2 GN 1/3



BM 3
3 GN 1/3

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
BM 2/3	1,7 kW	350 x 325 x 290 mm	8 kg	230 V
BMG ECO	1,8 kW	320 x 600 x 260 mm	12 kg	230 V
BMS ECO	1,8 kW	320 x 600 x 260 mm	12 kg	230 V
BMS	1,8 kW	560 x 390 x 270 mm	11 kg	230 V
BM 3	1,8 kW	560 x 390 x 270 mm	15 kg	230 V
BMD	3,6 kW	695 x 640 x 260 mm	23 kg	230 V

Bains-marie GN

Bain-maries GN

Dans la cuisson au bain-marie, les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.
When cooking with a bain-marie, food does not come into contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water maintained at 90°C.

BMG ECO, BMS ECO & BM 2/3

BMG ECO: bain-marie haute performance avec fond incliné pour une vidange complète et avec système de transfert de chauffe.

BMS ECO: bain-marie haute performance sans vidange et avec système de transfert de chauffe.

BMG 2/3 : bain-marie haute performance sans vidange et avec système de transfert de chauffe. Livré avec 2 bacs GN 1/3 + couvercles.

Équipement: une puissance de chauffe, interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation, voyant de contrôle.

BM 2/3: high performance bain-marie GN 2/3 delivered with 2 containers and 2 lids.

BMG ECO: 600 mm deep high performance bain-marie with inclined bottom for a complete draining and with a system of heating transfer.

BMS ECO: high performance bain-marie with no draining system and with a system of heating transfer.

Features: 1 heating power, On/Off switch, thermostat, pilot light.

BMS & BM3

Entièrement encastrables, les modèles BMS (livré sans bac) et BM3 (livré avec 3 bacs GN 1/3 + couvercles) sont munis de 3 puissances de chauffe et d'une vidange tout inox avec sécurité. Ils peuvent recevoir tout type de bacs GN (hauteur maximum : 150 mm). Isolation renforcée.

With built-in possibility, the models BMS (without container) and BM3 (with 3 GN 1/3 containers + lids) feature 3 heating powers and a draining device all stainless steel with security system. These GN 1/1 bain-maries can be used with every kind of GN containers, maximum 150 mm high. Reinforced insulation.

MODÈLE 2 PUISSANCES / 2 POWERS MODEL

Modèle encastrable ou à poser, le bain-marie double 2 x GN 1/1 (BMD) dispose de 2 puissances de chauffe modulables.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation, robinet de vidange tout inox. Livré sans bac.

Built-in or free-standing unit, this double bain-marie 2 x GN 1/1 is fitted with 2 independent heating elements.

Features: On/Off switch, thermostat, draining device with stainless steel tap. Delivered without any container.

Machines à hot-dog

Hot-dog machines



- Indémoudable, le hot-dog reste le snack le plus universel ! Avec le chauffe saucisses de Roller Grill, votre hot-dog est prêt en une minute ! **Cuisson des saucisses à la vapeur dans une enveloppe en verre (ø 200 mm; Hauteur : 240 mm) haute température** reposant sur un bac à eau. **Réserve de 40 saucisses** dans le panier à 2 compartiments permettant de séparer les saucisses à chauffer. Plots chauffants pour toaster le pain special hot-dog.

Équipement: 2, 3 ou 4 plots chauffants aluminium alimentaire, bac téflonné, doseur d'énergie, voyant de contrôle.

CS0E : Modèle sans plot.

HD4 : Modèle avec uniquement 4 plots chauffants

- *Never out of fashion, hot dogs are still the most popular snack over the world ! With the traditional hot dog machine, your hot-dog is ready in 1 min ! **The sausages are steamed in a high temperature glass cylinder (ø 200 mm; Height : 240 mm) above a pan of water. Store up to 40 sausages in the 2-section basket keeping the cooked sausages separate from the uncooked. The heating elements (3 or 4) toast the bread inside.***

Features: 2, 3 or 4 heating elements alimentary aluminium, teflon container, power control system, pilot lights.

CS0E: Model with no heating pads.

HD4: Model with only 4 heating pads



CS 2 E



CS 3 E



CS 0 E



HD 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
CS 0 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	7 kg	230 V
CS 2 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	8 kg	230 V
CS 3 E	0,65 kW	440 x 300 x 400 mm	10 kg	230 V
CS 4 E	0,65 kW	440 x 300 x 400 mm	10 kg	230 V
HD 4	0,5 kW	260 x 380 x 360 mm	6 kg	230 V



RG 11 + CB 20 + Pare-haleine /
Protection H01077SE



96 hot-dogs / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RG 5	0,6 kW	545 x 320 x 240 mm	13 kg	230 V
RG 7	0,9 kW	545 x 320 x 240 mm	14 kg	230 V
RG 9	1,1 kW	545 x 460 x 240 mm	19 kg	230 V
RG 11	1,4 kW	545 x 460 x 240 mm	20 kg	230 V
CB 20	0,7 kW	545 x 460 x 220 mm	17 kg	230 V



Concept Roller Grills



Roller grills concept

ROLLER GRILLS / ROLLER GRILLS

Les grills à rouleaux Roller Grill maintiennent à température jusqu'à **20 saucisses précuites, soit 96 hot-dogs à l'heure!** Un rendement optimal grâce à une puissance de **125 W** par rouleau. Les rouleaux chromés facilitent l'entretien et garantissent une meilleure longévité. Longueur des rouleaux : 40 cm.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance. Plat ramasse-juice amovible.

Grands modèles à 2 zones de chauffe avec commande indépendante, mêmes caractéristiques techniques que ci-dessus.

These roller grills keep up to 20 pre-cooked sausages warm, i.e. 96 hot dogs per hour! Optimal output thanks to 125 W power per roll. Chrome-plated rolls ensure easy cleaning and durability. Length of the rolls: 40 cm.

Features: on/off switch, power control system, pilot light, heavy duty motor. Removable juice tray

The larger models have twin heating zones with independent control. Same technical features as above.

CHAUFFE BUN CB 20 / BUN WARMER CB 20

À placer sous le grill à rouleaux pour un gain de place et une meilleure rentabilité, **le chauffe bun GN 2/3 maintient à température les petits pains à hot-dog.** Contrôle d'humidité. Entretien facile: tiroir amovible et bac GN lavable en machine.

Équipement: doseur d'énergie, contrôle d'humidité, voyant de contrôle.

Option: pare-haleine H01077SE (580 x 450 x 250 mm) pour tout RG Roller Grill. Porte arrière relevable pour le service.

Place the bun warmer CB 20 underneath your roller grill to save space and for a better efficiency! This bun warmer GN 2/3 keeps the buns warm to make hot and soft hot dogs. Humidity control. Easy cleaning: the drawer can be removed and the GN container can be washed in a dishwasher.

Features: humidity and temperature control. Pilot light.

Option: protection H01077SE (580 x 450 x 250 mm) for every Roller Grill RG. Lifiable rear door for service.

Chauffe-plats

Dish warmers



CHAUFFE-PLATS / DISH WARMERS

- **15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien en température.** Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques des chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement les plats. Disponible en 6 ou 10 plaques chauffantes. Surface utile par plaque: 270 x 150 mm.

Équipement: thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices.

- **15 min. pre-heating to keep dishes warm for 45 min.** Thanks to their high special alloying content, these heating plates boast optimal heat retention capacity and will keep your dishes warm individually. 6 or 10 hot plates. Plate dimensions: 270 x 150 mm.

Features: thermostat, pilot light, heat-resistant handles.



Poignées thermo-résistantes /
Heat-resistant handles

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Chauffe-plats / Dish warmers				
DW 106	0,65 kW	400 x 215 x 335 mm	16 kg	230 V
DW 110	1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	23 kg	230 V



Thermo-ventilateur / Ventilator



HVC 120 GN
 3 GN 1/1



 HVC 60 GN
 3 GN 2/3

Armoires chauffantes ventilées GN 2/3 & GN 1/1

Ventilated foodwarmers GN 2/3 & GN 1/1

Véritables étuves ventilées de maintien à température avec double-paroi isolée **pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme (130°C)** des plats, assiettes juste avant le service ou des préparations culinaires en bac GN, sans coupure de la chaîne du chaud. Réserve d'eau pour maintien du taux d'humidité.

Équipement : intérieur tout inox, thermostat 130°C, thermo-ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 avec la HVC 120 GN), double isolation des parois et du toit, portes à fermeture magnétique. Livré avec 3 grilles, sans bac GN. Plat émaillé. Étagères réglables sur 9 niveaux. 4 roues avec systèmes de frein.

Utilisable en chauffe-assiettes.

HVC 60 GN = 60 assiettes Ø 34 cm ou 3 GN 2/3 ou 3 grilles 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 assiettes Ø 34 cm ou 6 GN 2/3 ou 3 GN 1/1 sur des grilles de 695 x 345 mm.

Ventilated hot foodwarmers with double insulated walls to warm quickly and keep warm (130°C) empty plates or garnished food preparation in GN container, without cutting the warm chain. Water tray for humidity control.

Features: interior in all stainless steel, thermostat 130°C, motor ventilator for a perfect spread of the heat (2 motors in the HVC 120 GN), double insulated walls and roof magnetic door closing. Delivered with 3 grids, without any GN container. Enameled tray. Adjustable shelves on 9 levels. 4 wheels with brake systems.

Can be used as hot cupboards for empty plates

HVC 60 GN = 60 plates Ø 34 cm or 3 GN 2/3 or 3 grids 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 plates Ø 34 cm or 6 GN 2/3 or 3 GN 1/1 on grids 695 x 345 mm.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	32 kg	230 V
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	49 kg	230 V

Salamandres - Plafond mobile - 2 zones – 600 mm

Salamanders - Mobile top - 2 areas – 600 mm



- Les salamandres Roller Grill sont reconnues et appréciées par les plus grands Chefs. (Prix de l'Innovation lors du Congrès Star Chefs 2009 à New York)

4 technologies de cuisson :

- **SEM 600 Q** : quartz infrarouges (1050°C) pour la saisie et le glaçage des plats en temps record sans préchauffage ! 2 modules de 4 lampes.
- **SEM 600 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C.
- **SEM 600 VC** : 400°C en 5 s et 570°C sur la plaque vitrocéramique.
- **SGM 600** : gaz forte puissance à double brûleurs infrarouges (largeur brûleur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz utilisé. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs pour GN.

Points communs : 2 zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille, support mural en option (SM1 pour salamandres 600 mm)

- Roller Grill salamanders are well known and appreciated by Star Chefs (1st Innovation award during the Star Chef Congress 2009 in New York)

4 cooking technologies:

- **SEM 600 Q**: infrared quartz tubes (1050°C) to grill and glaze plates very quickly. 2 areas with 4 lamps each.
- **SEM 600 B**: 2 armoured heating elements: stable temperature at 400°C.
- **SEM 600 VC**: 400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate.
- **SGM 600**: gas salamander with high power double burners (60 mm wide burner) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Common points: 2 independent cooking areas, removable inside tray, wall-mounting set upon request. (SM1 for 600 mm salamanders)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 B	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SEM 600 Q	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SEM 600 VC	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V
SGM 600	5,3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	53 kg	-



Vitrocéramique / Glass ceramic



Quartz infrarouges / Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées / Metal heating elements



Gaz forte puissance / High power gas



SEM 600

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising

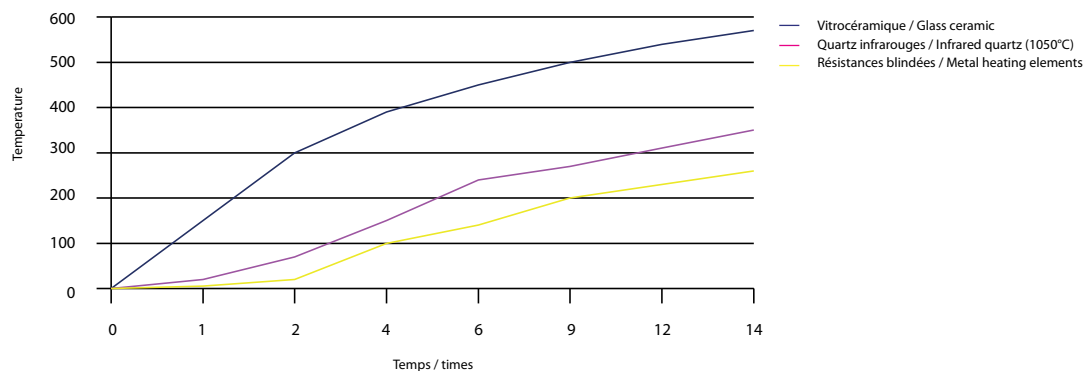




Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.

Green product: 35% energy saving

PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)

Mise en chauffe instantanée par contact
Instant heatup through bar contact

Détection de plat /
Plate detection



En vidéo, la salamandre SEM 600 PDS /
Video of the salamander SEM 600 PDS.



SEM 600 PDS

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 PDS	3 kW ou 5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V ou 380 V
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V

New

Salamandres avec détection de plat (PDS)®

Salamanders with plate detection system (PDS)

Innovation mondiale ! Ces salamandres SEM 600 PDS et SEM 800 PDS se mettent en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact.

Système de Détection de Plat (PDS) : pour une utilisation « coup de feu ». Une fois la fonction PDS sélectionnée grâce au bouton de commande, le contact du plat avec la barre inox au dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitro-céramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

=> **Allumage automatique, cuisson instantanée et Economie d'énergie.**

Entretien aisé : la barre inox de détection est entièrement amovible.

Doseur d'énergie : La régulation la plus précise à ce jour pour les foyers vitrocéramiques. Exemple : position mini pour maintenir à température; position maxi pour saisir un plat.

=> **Cuisson précise et variée Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe**

: Contrôle indépendant des zones de chauffe

=> **Flexibilité et maîtrise de l'énergie.**

Équipement : 2 à 3 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural

Worldwide innovation ! These salamanders SEM 600 PDS and SEM 800 PDS start without electronic when the plate pushes the contact stainless steel bar.

Plate Detection System (PDS): for heavy-duty use in the same time. As soon as the PDS function is selected, the vitro-ceramic plate automatically heats up when the plate is in contact with the bar above the grid. As soon as the tray is removed, the heating top is off.

=> **Automatic switch on, instantaneous cooking and energy saving.**

Easy cleaning : the stainless steel detection bar is completely removable.

Power control system: The most precise regulation today for vitro-ceramic version. Example: position mini to keep warm; position maxi to seize a meal

=> **Precise and various cooking**

Commutator to select the heating area: Independant control of heating areas

=> **Flexibility and energy control**

Features: 2 till 3 independant heating areas, power control, commutator, plate detection system, removable inside tray and grid.

Option: wall-mounting set

Salamandres – Plafond mobile – 3 zones – 800 mm

Salamanders – Movable top – 3 areas – 800 mm

Les salamandres Roller Grill sont reconnues et appréciées par les plus grands Chefs. (Prix de l'Innovation lors du Congrès Star Chefs 2009 à New York)

4 technologies de cuisson différente :

- **SEM 800 Q** : quartz infrarouges (1050°C) pour la saisie et le glaçage des plats en temps record sans préchauffage ! 2 modules de 4 lampes.
- **SEM 800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C.
- **SEM 800 VC** : 400°C en 5 s et 570°C sur la plaque vitrocéramique.
- **SGM 800** : gaz forte puissance à double brûleurs infrarouges (largeur brûleur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz utilisé. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs pour GN.

Points communs : 2 zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille, support mural en option (SM1 pour salamandres 600 mm)

Roller Grill salamanders are well known and appreciated by Star Chefs (1st Innovation award during the Star Chef Congress 2009 in New York)

4 different cooking technologies:

- **SEM 800 Q**: infrared quartz tubes (1050°C) to grill and glaze plates very quickly. 3 areas with 4 lamps each.
- **SEM 800 B**: 3 armoured heating elements: stable temperature at 400°C.
- **SEM 800 VC**: 400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate.

- **SGM 800**: gas salamander with high power double burners (60 mm wide burner) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Common points: 2 independent cooking areas, removable inside tray, wall-mounting set upon request. (SM2 for 800 mm salamanders)



Vitrocéramique / Glass ceramic



Quartz infrarouges / Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées / Metal heating elements



Gaz forte puissance / High power gas



SEM 800 VC

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SEM 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SEM 800 VC	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SGM 800	8,1 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	70 kg	-



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Salamandres - Plafond fixe - 3 zones – 800 mm

Salamanders - Fixed top - 3 areas – 800 mm

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon... sans préchauffage. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

With a heat source on the upper part, the salamander can be used to defrost, brown, glaze, brown, grill toasts, gratins, pizzas, onion soup, etc. without pre-heating. Completely open on 3 sides to accept dishes of any size.

SALAMANDRES FIXES / FIXED SALAMANDERS

Les salamandres fixes sont munies d'une crémaillère à 4 niveaux de grille. 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance. Cuisson par 8 tubes quartz infrarouges (modèle électrique SEF 800) ou 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité (modèle gaz SGF 800). Plat intérieur amovible.

Options: résistances blindées pour SEF 800 B.
SM2: support mural

Fixed salamanders are fitted with a rack with 4 grid levels, 2 independent heating zones, half or full power. 8 infrared quartz tubes (electric model SEF 80) or 2 infrared burners with safety thermocouple (gas model SGF 80). Removable inside plate

Options: metal heating elements for SEF 800 B.
SM2: wall mounting set

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	35 kg	380 V
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	35 kg	380 V
SGF 800	8,1 kW	800 x 640 x 590 mm	42 kg	-

Fumoirs automatiques

Automatic smokers



Pourquoi fumer à froid ? Un bon fumage pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : le salage, le séchage et le fumage. Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit.

La fumée est produite par combustion lente de la sciure de hêtre et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène.

Fumez à la sciure 100% naturelle hêtre de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viandes (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) à un coût très économique !

Why cold smoking ? The Grand Chefs recommend 3 phases in smoking process: salting, drying and smoking. The last stage is carried out at low temperature to eliminate excess water, without drying out the product or turning it crispy.

Smoke is produced by the slow burning of oak sawdust and then gets cooled in the smoke oven to provide even smoking.

Use natural sawdust, preferably oak, to smoke your fish (salmon, trout, eel, herring, etc.), shellfish (lobster, crawfish, mussels, etc.), meat (duck breasts, filet mignon, etc.), delicatessen (sausages, bacon, ham, etc.) at a very cost-effective price!

FUMOIR À 1 ÉTAGE FM 2 & FM 3 / SMOKER 1 LEVEL FM 2 & FM 3

■ **Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.** Livré avec recharge de sciure de chêne première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.

■ **Electric heating element with timer to ignite the oak sawdust.** Delivered with a refill of premium quality oak sawdust, for that unique taste and flavour.

FUMOIR À 2 ÉTAGES FM 4 / SMOKER TWO LEVELS FM 4

■ Fumoir à jambon à utiliser sur **1 niveau** pour le fumage des jambons entiers à l'os... **ou 2 niveaux** pour fumer poissons, charcuterie. Grille de cuisson inférieure : 400 x 600 mm.

Plaque supérieure perforée de cuisson : 340 x 545 mm.

■ **Ham smoker for use either on 1 level for smoking whole hams on the bone or... 2 levels to smoke your fish and delicatessen, etc.**
Lower grid: 400 x 600 mm.
Upper punched cooking plate: 340 x 545 mm.



FM 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Grille de cuisson Cooking grid	Poids Weight	Volts Volts
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg	230 V
FM 3	0,25 kW	1 000 x 410 x 200 mm	400 x 800 mm	18 kg	230 V
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg	230 V



RBG 80



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation.



Rôtissoires à 2 broches

Rotisseries with 2 spits

Les rôtissoires à 2 broches, disponibles en versions gaz et électrique, sont équipées de 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces et d'une réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

RBE 80 : modèle électrique équipé de rampes **quartz infrarouges** avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

Équipement : 4 tubes quartz, 2 commutateurs, 2 voyants de contrôle. Moteurs ventilés.

Options : résistances blindées (RBE 80 B = 5,6 kW) ,pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 80 : modèle gaz équipé de **brûleurs infrarouges** avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

Équipement : 2 brûleurs infrarouges, 2 interrupteurs tournebroche, 2 robinets de réglage. Moteurs ventilés.

Options : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

Autres options : broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles. Table support mobile avec système de freins TS1.

Electric rotisseries with 2 spits are available in electric and gas versions.

They are fitted out with 2 spits to roast 4 till 8 pieces and with top heated display to keep warm chickens.

RBE 80: electric model fitted out with **infrared quartz tubes** with independent control by means of a 4-setting commutator.

Features: 4 quartz tubes, 2 commutators, 2 pilot lights. Ventilated motors.

Options: armoured heating elements (RBE 80 B = 5,6 kW), feet 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 80: Gas model fitted out with **infrared burners** with safety thermocouple and independent control with slow position. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: 2 infrared burners, 2 spit switches, 2 control tap. Ventilated motors.

Options: feet 100 mm (CE-UL/NSF).

Other options: spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 80 Q	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBG 80	11 kW	940 x 450 x 845 mm	8	59 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Rotissoires à 3 broches

Rotisseries with 3 spits



RBE 120 Q



RBE 120 Q

Les rôtissoires à 3 broches, disponibles en versions gaz et électrique, sont équipées de 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

RBE 120 : modèle électrique équipé de rampes quartz infrarouges avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

Équipement : 6 tubes quartz, 3 commutateurs, 3 voyants de contrôle. Moteurs ventilés.

Options : résistances blindées (RBE 120 B = 8,4 kW), pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 120 : modèle gaz équipé de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

Équipement : 3 brûleurs infrarouges, 3 interrupteurs tournebroche, 3 robinets de réglage. Moteurs ventilés.

Options : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

Autres options : broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles. Table support mobile avec système de freins TS1.

Electric rotisseries with 3 spits are available in electric and gas versions. They are fitted out with 3 spits to roast 6 till 12 pieces.

RBE 120: electric model fitted out with infrared quartz tubes with independent control by means of a 4-setting commutator.

Features: 6 quartz tubes, 3 commutators, 3 pilot lights. Ventilated motors.

Options: armoured heating elements (RBE 120 B = 8,4 kW), feet 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 120: Gas model fitted out with infrared burners with safety thermocouple and independent control with slow position. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: 3 infrared burners, 3 spit switches, 3 control tap. Ventilated motors.

Options: feet 100 mm (CE-UL/NSF).

Other options: spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS1.

Ventilation des moteurs /
Motors ventilation.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 120 Q	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBG 120	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	12	63 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-



RBG 200

Ventilation des moteurs /
Motors ventilation.



Rôtissoires grande capacité

High capacity rotisseries

Cette gamme de rôtissoires à grande capacité (20 poulets) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide :

- **Pour la cuisson :** nouvelles broches faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles. Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.
- **Pour la maintenance :** la paroi arrière suspendue (modèle électrique) se retire manuellement facilitant le nettoyage et toute intervention technique.

Équipement : éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. Moteurs ventilés.

Modèle électrique équipé de 10 rampes quartz infrarouges avec réglage individuel pour chaque broche : 1 ou 2 résistances en fonction pour mieux contrôler la cuisson. Voyants de contrôle.

Modèle gaz équipé de 5 brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe. Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

Options : résistances Incoloy (RBE 200 B = 14 kW), pieds 100 mm (CE-UL/NSF) Broche anglaises B3 pour entrecôtes, pièces de volailles. Table support mobile avec système de freins TS1.

This range of high capacity rotisseries (20 chickens) has been developed in the aim of a simple and quick use:

- **For the cooking:** new spits easy to use, no more forks or inserts, you just have to directly skewer the chickens, one after the other. Each heating area is individually adjustable to offer you a complete autonomy according to the quantity of chickens to roast.
- **For the maintenance:** you can manually take off the back suspended panel (electric model), making easier the cleaning and any technical intervention.

Features: halogen light on top part (300W), safety glass doors, waterproof juice collector. Ventilated motors.

Electric model fitted with 10 infrared quartz tubes with individual regulation for each spit: 1 or 2 heating elements for a better cooking control. Pilot lights.

Gas model fitted with 5 infrared ceramic burners with safety thermocouple, one on/off switch per motor, one mini /maxi regulation knob for each burner. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Options: armoured heating elements (RBE 200 B = 14 kW), feet 100mm (CE-UL/NSF). Spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS 1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 200 Q	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200	19 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	86 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Rôtissoires panoramiques

Panoramic rotisseries

La rôtissoire électrique RBE 25 à balancelles est munie de résistances métalliques en partie inférieure et de tubes quartz infrarouges en partie supérieure. Les 5 balancelles peuvent recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis...). Entretien facile: balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague entièrement amovibles. Superposable sur l'étuve RE 2 (cf. photo 1)

Équipement: éclairage halogène, minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, commutateur, interrupteur.

Options :

- Jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles) (réf. B 1) cf. Photo 2
- Broche pour grosses pièces (mouton, porc...) (réf. B 2) cf. Photo 3
- Table support mobile avec tablette escamotable (réf. TS 2) = 1040 x 600 x 810 mm.
- Meuble de soubassement mobile avec système de frein (réf. MS 4) (1060 x 615 x 1380 mm). cf. Photo 4

L'étuve ventilée panoramique RE 2 (95°C) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations. Livrée avec 10 grilles, elle peut aussi recevoir des bacs GN 1/1. Entretien facile: grilles et échelles latérales entièrement démontables.

Équipement: minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage, commutateur.

This electric rotisserie RBE 25 with swings is fitted with armoured heating elements at the bottom and infrared quartz tubes at the top. The 5 swings can hold up to 25 pieces of meat (chicken, leg of lamb, game, roasts, etc.). Easy cleaning: Inside parts (trays, shaft, reflectors, anti-wave plate) are entirely removable. Stackable on the proofer RE 2 (see picture 1)

Features: halogen light, timer, thermostat, thermometer, pilot lights, commutator, on/off switch.

Options:

- Set of 5 large-capacity spits (30 chickens) (ref. B1) see picture 2
- Spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...) (ref. B2) see picture 3
- Mobile table stand with stand (ref. TS 2) = 1040 x 600 x 810 mm.
- Mobile cupboard with brake system (ref. MS 4) (1060 x 615 x 1380 mm). see picture 4

The panoramic ventilated heated display RE 2 (95°C) enables to store the roasted pieces of meat or other food and keep them warm. It comes with 10 storage grids, but will also take GN 1/1 pans. Easy cleaning: Inside parts (grids, side shelves) are entirely removable.

Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot light, light switch, commutator.



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



RBE 25 + RE 2

MS 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 25	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	25	100 kg	380 V
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V



RBG 30



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation.

Rôtissoire de marché gaz

Gas market rotisserie

Cette rôtissoire à grande capacité (30 poulets) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide, notamment pour la cuisson : larges broches pour une capacité de 6 poulets par broche, faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles.

Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.

Modèle gaz équipé de 5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe. Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

Équipement : éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. Moteurs ventilés.

Option pour RBG 30 : table support mobile avec système de freins TS5.

This high capacity rotisserie (30 chickens) has been developed in the aim of a simple and quick use, in particular for the cooking: large spit for a capacity of 6 chickens per spit, easy to use, no more forks or inserts, you just have to directly skewer the chickens, one after the other.

Each heating area is individually adjustable to offer you a complete autonomy according to the quantity of chickens to roast.

Gas model fitted with 5 doubles infrared ceramic burners with safety thermocouple, one on/off switch per motor, one mini/maxi regulation knob for each burner. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: halogen light on top part (300W), safety glass doors, juice collector. Ventilated motors.

Option for RBG 30: wheeled table with brake systems TS5.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight
RBG 30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	30	114 kg
TS5	-	1350 x 520 x 760 mm	-	18 kg

Grills gyros

Gyros grills



- 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 et un tiroir amovible de récupération.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle.

- *To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat.*

The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic: the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling: it is protected from any torsion.

Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning.

Features: on/off switch, pilot lights.

GYROS GRILLS ÉLECTRIQUES / ELECTRIC GYROS GRILLS

- **Les modèles électriques sont équipés de 3 à 5 résistances Incoloy** avec régulation individuelle en demie ou pleine puissance et des pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Livré sans option.

- *Electric models are equipped with 3, 4 or 5 Incoloy heating elements with independent regulation, half or full power and fire stones to accumulate the heat. Delivered without any option.*



GR 40 E



GR 60 E

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (kg viande) Capacity (kg meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight	Volts Volts
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 V
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg	380 V
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg	380 V



GR 80 G + OPTIONS A + B + G



GYROS GRILL À GAZ / GAS GYROS GRILL

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.

Gas models are fitted with 2 till 4 infrared burners with safety thermocouple and independent controls with slow setting. Use with LPG, NG. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Delivered without any option.



Options E + F



Options A + B



Options D + G

Plusieurs accessoires disponibles en option. Nous vous offrons la possibilité de faire évoluer votre grill gyros selon vos besoins :

- A. Bavette de protection en inox à poser autour du plat pour récupérer les jus et la viande coupée: une seule pièce facile à poser.
- B. Réflecteurs latéraux en inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions).
- C. Portes en verre panoramiques (2) garantissant hygiène et sécurité. (GR 60)
- D. Couteau électrique pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles.
- E. Jeux de 4 broches réf. BG 1 : pour rôti 8 poulets. (GR 60/80)
- F. Jeu de 12 brochettes barbecue réf. BG 4 : pour griller schachliks, brochettes de viande, poissons...
- G. Pelle à viande.

Many accessories available upon request. We offer you the possibility to adapt your gyros grill to your needs:

- A. Stainless steel protection to be placed around the plate to collect all juices and the cut meat: in one piece easy to place.
- B. Stainless steel reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions).
- C. Panoramic glass doors (2) ensuring hygiene and safety. (GR 60)
- D. Electric knife to cut easily the meat and calibrate the slices of meat.
- E. Set of 4 spits ref. BG 1 : to roast 8 chickens. (GR 60/80)
- F. Set of 12 barbecue skewers ref. BG 4 : to grill schachliks, meat or fish kebabs...
- G. Meat pan.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (viande) Capacity (meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight
GR 40 G	7 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	28 kg
GR 60 G	10,5 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	32 kg
GR 80 G	14 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	38 kg

Buffet îlot central 4GN 1/1

Central Islet buffet 4GN 1/1

Sublimez vos préparations culinaires avec l'îlot central 4 bacs GN Roller Grill !

- **SBC 40 F (+2°/+10°C) : Modèle réfrigéré self-service** pour vos buffets froids, salades, entrées froides, desserts etc. Double-froid de conduction grâce à une épingle en contact avec la plaque inox. Fini le dégivrage : le tube de l'évaporateur est placé à l'abri de l'air ! Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H/Danfoss. Thermostat électronique.
- **SBC 40 C (+20°/+90°C) : Modèle chaud self-service** pour vos buffets chauds, plats préparés, légumes etc. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat.

Elements communs : îlot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges rabattables (920 x 250 mm), 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Eclairage LED blanc-froid. Tout type de bacs GN jusqu'à 150 mm profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Livré sans bac. Structure bois clair, foncé, wengé ou blanc cérusé. **Menuiserie française.**

Option : toit motorisé (sans étagère centrale)

- **Highlight your dishes with new central Roller Grill Salad'bars 4 GN !**
- **SBC 40 F (+2°/+10°C): Refrigerated self-service model** for your cold meals, salads, cold starters, desserts etc. Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel plate. No defrost: the pipe of the evaporator is protected from the air ! Gas 134A, CFC free. U.H. / Danfoss compressor. Electronic thermostat.
- **SBC 40 C (+20°/+90°C): Warming self-service model** for your warm ready made dishes, vegetables etc. Bain-marie with draining device. Thermostat.

Common features: central islet buffet with opened cabinet for storage possibility for plates, trays. Stainless steel posterns, central roof and shelf with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (920 x 250 mm), 4 double-castors and 2 brake systems. White-cold LED lighting system. Every kind of GN containers till 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, mahogany, wenge or limed white wood.

French wooden art.

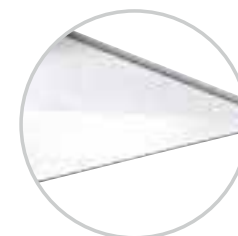
Options: motor driven top (without central shelf)



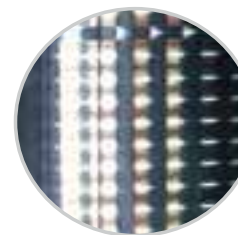
4 GN 1/1



SBC 40 F Wengé



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge / *Wenge*



Chêne clair / *Light oak*



Acajou / *Mahogany*



Bois blanc cérusé / *Limed white wood*



SBC 40 C avec toit motorisé / with motor driven top

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions tablettes rabattues Dimensions with knockdown plate holders	Poids Weight	Volts Volts
SBC 40 C	3,6 kW	1435 x 1435 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	83 kg	230 V
SBC 40 F	0,5 kW	1435 x 1435 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	99 kg	230 V

Salad'bars muraux 4 GN 1/1

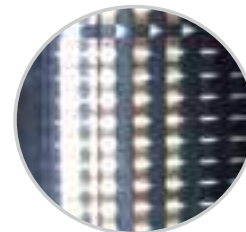
Wall side salad'bars 4 GN 1/1



Miroir / Mirror



Toit en verre / Glass top



LED

Salad'bar mural en bois avec miroir pour une utilisation en libre-service et une présentation optimale à bonne température de vos entrées froides ou chaudes, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, desserts...

SBM 40 F (+2°/+10°C) : modèle mural réfrigéré pour vos buffets froids.

SBM 40 C (+20°/+90°C) : modèle mural chauffant/bain-marie pour le maintien au chaud de plats préparés.

SBM 40 M : modèle mural mixte à 2 compartiments séparés : pour les plats froids (+2 / +10°C) et pour les plats chauds (+20° / 90°C).

Éléments communs : construction en bois, buffet à soubassement traversant pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles, pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes démontables (1370 x 165 mm) pour le passage dans les portes standard 0,8 m, 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Tout type de bacs jusqu'à 150 mm de profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Thermostat électronique. Eclairage LED blanc-froid. Livré sans bac GN. Teintes : Structure bois clair, foncé, wengé ou blanc cérusé. **Menuiserie française.**

Wall wooden salad'bar with mirror for a perfect presentation at the right temperature of your cold or hot starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetable, desserts and so on.

SBM 40 F (+2°/+10°C): wall refrigerated model for cold meals.

SBM 40 C (+20°/+90°C): wall warming/bain-marie model to keep warm ready made dishes.

SBM 40 M: wall combined model with 2 separated compartments: for cold meals (+2 / + 10°C) and for hot dishes (+20° / + 90°C)

Common features: wood construction, opened cabinet with storage possibility for plates, trays... Stainless steel posterns, roof with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on knockdown plates holders (1370 x 165 mm) for passing through 80-cm-standard doors, 4 turning castors and 2 brake systems. Every kind of containers until 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Electronic thermostat. White-cold LED lighting. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, mahogany, wenge or limed white wood. **French wooden art**

SBM 40 F



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SBM 40 F	0,5 kW	1495 x 855 x 1405 mm	99 kg	230 V
SBM 40 C	3,6 kW	1495 x 855 x 1405 mm	83 kg	230 V
SBM 40 M	2,25 kW	1495 x 855 x 1405 mm	120 kg	230 V

New design

Salad'bars centraux 4 GN 1/1

Central salad'bars 4 GN 1/1

SB 40 F
/ SB 60 F :



+2/+10°C



4 GN 1/1



SB 40 C /
SB 60 C :



+20/+90°C

6 Salad'bars en bois 4 x GN 1/1 ou 6 GN 1/1 pour une utilisation libre-service et une présentation optimale à bonne température de vos entrées froides ou chaudes, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, desserts...

- **Modèle réfrigéré SB 40 F B** (+2° à +10°C) pour vos buffets froids. Froid de conduction grâce à une épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss.
- **Modèle chauffant/bain-marie SB 40 C B** pour le maintien au chaud (+20° à +90°C) de vos plats préparés. 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox. Bain-marie avec système de vidange.
- **Modèle combiné mixte SB 40 M B** pour 2 compartiments séparés : 2 bacs GN 1/1 pour les plats froids (+2° à +10°C en contact) et 2 bacs GN 1/1 (+20° à 90°C) pour plats chauds.

Éléments communs SB 40 et SB 60 : construction en bois, buffet à soubassement traversant pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles, pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes démontables (1370 x 165 mm) pour le passage dans les portes standard 0,8 m, 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Tout type de bacs jusqu'à 150 mm de profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac GN. Structure bois clair, foncé, wengé ou blanc cérusé. **Menuiserie française.**

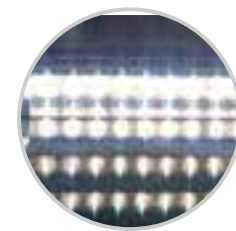
6 wooden salad'bar 4 GN 1/1 or 6 x GN 1/1 for a perfect presentation at the right temperature of your cold or hot starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetable, desserts and so on.

- **Refrigerated model SB 40 F B** (+2° to +10°C) for your cold meals. Contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel tank. Gas R134A, CFC free. U.H/Danfoss compressor.
- **Warming/bain-marie model SB 40 C B** (+20° to +90°C) to keep warm readymade dishes: 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device.
- **Combined model SB 40 M B** for 2 separated compartments: 2 GN 1/1 containers for cold meals (+2° to +10°C) and 2 GN 1/1 containers for dishes (+20° to +90°C).

Common features for SB 40 & SB 60: wood construction, opened cabinet with storage possibility for plates, trays... Stainless steel posterns, roof with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on knockdown plates holders (1370 x 165 mm) for passing through 80-cm-standard doors, 4 turning castors and 2 brake systems. Every kind of containers until 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Electronic thermostat. White-cold LED lighting. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, mahogany, wenge or limed white. **French wooden art.**



Toit en verre / Glass top



LED

SB 40 F B

Chêne clair /
Light oak



Wenge / **Wenge**



Chêne clair / **Light oak**



Acajou / **Mahogany**



Bois blanc cérusé / **Limed white wood**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
SB 40 F B	0,5 kW	1420 x 950 x 1370 mm	99 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 C B	3,6 kW	1420 x 950 x 1370 mm	83 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 M B	2,25 kW	1420 x 950 x 1370 mm	120 kg	230 V	4 GN 1/1

SB 40 M / SB 60 M

- +2/+10°C
-
- +20/+90°C
-

6 GN 1/1



SB 60 F B



Toit en verre / Glass top



LED

Salad'bars centraux 6 GN 1/1

Central salad'bars 6 GN 1/1

• **Modèle réfrigéré SB 60 F B (+2°/+10°C)** pour vos buffets froids. Froid de conduction grâce à une épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss.

• **Modèle chauffant/bain-marie SB 60 C B (+20°/+90°C)** pour le maintien au chaud de vos plats préparés. 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox. Bain-marie avec système de vidange.

• **Modèle combiné mixte SB 60 M B** pour 2 compartiments séparés : 3 bacs GN 1/1 pour les plats froids (+2° à +10°C en contact) et 3 bacs GN 1/1 (+20° à 90°C) pour plats chauds.

Dimensions des tablettes rabattables : 1970 x 165 mm.

Options :

- 77043 SE : Kit de jonction droit pour 2 salad'bars
- 77045 SE : Kit de jonction corner pour 2 salad'bars
- 77052 : 2 tablettes tout inox pour salad'bars

• **Refrigerated model SB 60 F B (+2°/+10°C)** for your cold meals. Contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel tank. Gas 134A, CFC free. U.H/Danfoss compressor.

• **Warming/bain-marie model SB 60 C B (+20°/+90°C)** to keep warm ready-made dishes: 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device.

• **Combined model SB 60 M B** for 2 separated compartments: 3 GN 1/1 containers for cold meals (+2° to +10°C) and 3 GN 1/1 containers for hot dishes (+20° to +90°C).

Dimensions of knockdown plate holders: 1970 x 165 mm.

Options:

- 77043 SE: Straight joining kit for 2 salad'bars
- 77045 SE: Corner joining kit for 2 salad'bars
- 77052: 2 side shelves in all stainless steel for salad'bars

	Wenge / <i>Wenge</i>		Acajou / <i>Mahogany</i>
	Chêne clair / <i>Light oak</i>		Bois blanc cérusé / <i>Limed white wood</i>

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>	Volts <i>Volts</i>
SB 60 F B	0,5 kW	2070 x 855 x 1370 mm	135 kg	230 V
SB 60 C B	3,6 kW	2070 x 855 x 1370 mm	115 kg	230 V
SB 60 M B	2,25 kW	2070 x 855 x 1370 mm	130 kg	230 V

Vitrines NÉGATIVES VENTILÉES

VENTILATED NEGATIVE cold displays



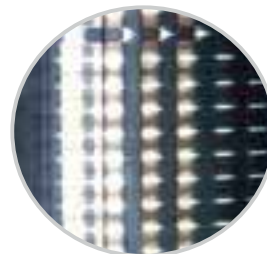
-5/-20°C



RDN 60 T



RDN 60 F



LED

Entièrement panoramiques et tout inox, ces vitrines à froid négatif ventilées mettent en valeur vos glaces et desserts glacés avec 2 rampes de LED blanc-froid.

- **Système de réfrigération ventilée avec l'évaporateur en partie supérieure** pour une température homogène réglable de -5° à -20°C dans une température ambiante à 25°C.
- **Unité de condensation tropicalisée**, parfait maintien de la température souhaitée dans une atmosphère ambiante de 25°C et plus.
- **Réglage précis** de la température et des cycles de dégivrage grâce au thermostat électronique.
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Parfaite isolation : triple vitrage avec gaz argon.

RDN 60 F : Modèle avec 5 grilles fixes (510 x 510 mm).

RDN 60 T : Modèle avec 4 plateaux tournants (Ø 375 mm dont un verre miroir)

Equipement : parois à triple-vitrage, porte à fermeture magnétique, cordons chauffants dans les montants pour s'affranchir du phénomène « point de rosée », groupe frigorifique unité hermétique avec gaz frigorigène R404A. 2 ventilateurs et 1 condensateur en partie supérieure. Montée sur 4 roues doubles. Disponible en 3 coloris : inox, doré, anthracite.

Entirely panoramic and in stainless steel, these ventilated display cabinets with negative cold will highlight your ice creams and iced-desserts with 2 ramps of white-cold LED.

- **Ventilated refrigeration system with the evaporator at the top** of the display for an even and adjustable temperature between -5° and -20°C in an outside temperature of 25°C.
- **Tropicalized condensing unit** for a perfect even temperature wished tested in an outside temperature of 25°C and more.
- **Precise control** of the temperature and of the defrost cycles thanks to the electronic thermostat.
- Ventilation stops automatically by door opening
- Perfect insulation: triple-glazed walls with argon gas.

RDN 60 F: Model with 5 fixed grids (510 x 510 mm)

RDN 60 T: Model with 4 turning plates (Ø 375mm with 1 mirror glass)

Features: triple-glazed walls for perfect insulation, magnetic door closing, heating cords in the uprights to overcome the "dew point", refrigerating assembly unité hermétique with refrigerant Gas R404A. 2 ventilators and 1 condensator in the top. Fitted with 4 double wheels. Available in 3 colours: stainless steel, gold, dark grey.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Poids Weight	Volts Volts
RDN 60 F	0,8 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	188 kg	230 V
RDN 60 T	0,8 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	198 kg	230 V



RD 60 : +2/+10°C
RDC 60 : +14/+17°C

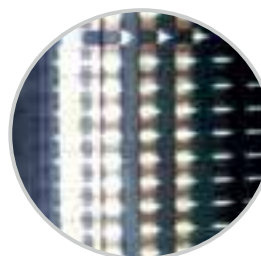


RD 60 T



RD 60 F

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts
■ Vitrines à plateaux tournants / Displays with turning plates						
RD 60 T	0,69 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	135 kg	230 V
RDC 60 T	0,75 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	135 kg	230 V
■ Vitrines à grilles fixes / Displays with fixed grids						
RD 60 F	0,69 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	130 kg	230 V
RDC 60 F	0,75 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	130 kg	230 V



LED

Vitrines POSITIVES VENTILÉES

VENTILATED POSITIVE cold displays

New design

Le système de réfrigération ventilée permet une température homogène de +2° à +10°C pour une meilleure exposition et présentation des aliments. Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. **Dégivrage automatique** assuré par le thermostat électronique.

RD 60 T : modèle à 5 plateaux tournants (Ø 47cm) dont un verre miroir. Carrousel entraîné par moteur fixé sur roulement à bille pour éviter toute torsion. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte.

RD 60 F : modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm) réglables sur 7 niveaux.

RDC 60 : vitrine "chocolat" +14°C/+17°C avec 50 % d'humidité en versions fixe et tournante.

Équipement : parois à double-vitrage pour une parfaite isolation, régulation par thermostat électronique, porte à fermeture magnétique, compresseur Unité Hermétique Danfoss, gaz R134A sans CFC, Vitrines tropicalisées. Montée sur 4 roues doubles .

Disponible en 3 coloris : inox, doré, anthracite.

The ventilated refrigeration system enables an even temperature regulated between +2° and +10°C for ideal presentation of foodstuffs. Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display. Automatic defrost thanks to the electronic thermostat.

RD 60 T: rotating model delivered with 5 rotating glass shelves (Ø 47cm), including one mirror shelf. Carousel moved through the motor fixed on ball bearing to prevent torsion. Carousel will stop automatically when opening the door.

RD 60 F: model with 5 fixed grids (535 x 495 mm) adjustable on 7 levels.

RDC 60: display "chocolate" +14°C/+17°C with 50 % of humidity, available with fixed grids or turning plates.

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, magnetic door closing, compressor Gas R134A without CFC, Danfoss U. H. components. Tropicalised displays. Fitted with 4 double wheels.

Available in 3 colours : stainless steel, gold, dark grey.

Distributeurs à vin – Bags ou bouteilles

Wine dispensers – Bags or bottles



WB 310 : le distributeur ventilé multifonction. Vin rouge, vin blanc ou vin rosé en “bag in box”. 3 zones de températures selon le vin à servir : partie supérieure réservée au vin rouge, partie intermédiaire pour le vin blanc, partie inférieure pour le vin rosé.

Un écart de 10°C est assuré entre le haut et le bas du distributeur.

Utilisation et entretien faciles : accès direct aux “bag in box” par la porte en inox et hermétique. Dégivrage automatique et bac égouttoir amovible. Une hygiène parfaite : aucun risque de fuite grâce aux connecteurs hermétiques Vitop (non fournis) et aux tubes en silicone de haute résistance au froid pour relier les « bag in box » aux robinets à poussoir.

WB 305 : le distributeur de vin pour un service rapide au quotidien : une fois le bag de vin intégré (5 ou 10 L), il suffit d'actionner le bouton poussoir pour un service au verre ou à la carafe. Le thermostat réglable permet de choisir la température idéale de conservation et de dégustation.

WB 400 : le Cru au verre pour le service de Grands Crus au verre sans risque d'oxydation : la conservation optimale sous azote (gaz neutre, alimentaire sans goût ni odeur) empêche l'air d'entrer dans la bouteille et le vin garde ainsi toutes ses saveurs plusieurs jours après ouverture sans oxydation. 2 compartiments permettent de séparer les bouteilles de vin blanc et rosé (froid ventilé), des bouteilles de vin rouge (température ambiante).

WB 310: Ventilated multifunction wine dispensers. Red wine, white wine or rosé wine in “bag in box”. 3 different temperature areas according to the wine: upper part for red wine, middle part for white wine, bottom part for rosé wine. A discrepancy of 10°C is ensured between the top and the bottom.

Easy use and cleaning: direct access to the bags in box thanks to the stainless steel and hermetic door, automatic defrost and removable draining plate. A perfect hygiene: any risk of infiltration thanks to Vitop (not delivered) hermetic connectors. High resistant silicone tubes link the “bags in box” to the push taps.

WB 305: “Vin au verre” (Wine served in glass). In the back of a bar or on the counter, the WB 305 is the ideal wine dispenser for a quick daily service: when the “bag in box” (5 or 10 l) is placed, you just have to push the button to serve the wine in a glass or in a carafe. The thermostat enables you to choose the ideal temperature for storing or tasting.

WB 400: “Cru au verre” (vintage wine served in glass). Without any risk of oxidization: optimal preserving thanks to nitrogen gas capsules (alimentary neutral gas without any taste and any odour) without any air infiltration in the bottle. The wine keeps its flavours several days long after the opening of the bottle without any oxidation. 2 compartments enable to separate bottles of white wine and rosé wine (ventilated cold system) from bottles of red wine (at ambient temperature).



WB 310



WB 305

BOUTEILLES / BOTTLES



WB 400

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WB 305	0,35 kW	520 x 620 x 600 mm	Bag 3, 5 ou 10 l	10 kg	230 V
WB 310	0,35 kW	353 x 600 x 1135 mm	3 Bags de 10 l	45 kg	230 V
WB 400	0,35 kW	370 x 350 x 600 mm	4 bouteilles/bottles	20 kg	230 V



FRP 150
+ Filtre triple action / Triple action filter



FRP 30

Fontaines réfrigérées à détente directe

Drinking fountains with direct connection

De l'eau bien fraîche et pure à volonté... dans les bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, stades, parcs d'attractions et autres collectivités.

Directement raccordées au réseau d'alimentation d'eau, ces fontaines réfrigérées offrent en permanence de l'eau fraîche **+8/+10°C**.

*An unlimited supply of cold, fresh and pure water... for offices, workshops, canteens, hospitals, schools, stadiums, leisure parks and other public places. **Directly connected to the main water supply**, these drinking fountains provide a constant supply of **chilled water at +8/+10°C**.*

FONTAINE FRP 30 / DRINKING FOUNTAINS FRP 30

Ces modèles sur pied sont équipés d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres. Évaporateur en cuivre conforme aux normes pour les hôpitaux afin d'éviter tout développement bactériologique. Système à détente directe selon les normes françaises. Robinet à jet d'eau avec protection sanitaire pour une consommation directe. Option : filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).

These mounted models are fitted with a glass filler. Evaporator in copper complies with standards in hospital, thus preventing bacterial growth. Direct connection system according to French standards. Water jet tap with sanitary protection to drink directly from the tap. Option: triple action filter (sediment, limescale, chlorine).

REFROIDISSEURS FRP 80 ET FRP 150 / WATER COOLERS FRP 80 AND FRP 150

Ces refroidisseurs sont particulièrement adaptés aux cantines, cuisines, restaurants en libre-service... pour le remplissage des carafes. 2 sorties d'eau commandées chacune par des électrovannes actionnées par 2 boutons-poussoir. Tout inox. Livré avec filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).

Important : nos fontaines et refroidisseurs sont chargés en gaz R 134 A sans CFC pour le respect de l'environnement. Le circuit d'eau est entièrement hermétique sans contact avec l'air pour éviter tout développement bactériologique.

With an output of 80 or 150 litres per hour, these water coolers are particularly well-suited for use in canteens, self-service restaurants, etc., or filling up water jugs. 2 water outlets controlled by electrovalves activated by 2 push buttons. In all stainless steel. Delivered with triple action filter (sediment, limescale, chlorine).

Important: to protect the environment, our drinking fountains and water coolers are using CFC free R 134 A gas. The water circuit is completely hermetically sealed, with no contact with the air, thus preventing bacterial growth.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Débit Output	Poids Weight	Volts Volts
FRP 30	0,28 kW	300 x 340 x 1010 mm	30 l/h	34 kg	230 V
FRP 35	0,28 kW	400 x 440 x 1250 mm	35 l/h	34 kg	230 V
FRP 80	0,75 kW	400 x 440 x 1420 mm	80 l/h	67 kg	230 V
FRP 150	1,25 kW	400 x 440 x 1420 mm	150 l/h	88 kg	230 V



16, rue Saint Gilles
28 800 BONNEVAL - FRANCE

Phone : +33 (0)2 37 44 67 67

Fax : +33 (0)2 37 96 20 09

E-mail : rollergrill@roller-grill.com

Web site : www.roller-grill.com



- Élaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art, nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité : CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti... N'hésitez pas à nous contacter pour la fabrication d'autres puissances, d'autres voltages (100-120V, 200-240V), voire certaines personnalisations.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Created with care and professionalism, our products comply with the very highest standards of hygiene and safety. We have the appropriate approvals for CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti and more... Feel free to ask us about variations in voltage (100-120V, 200-240V) or power and specific customisation to make a machine to suit your exact requirements.

MADE IN FRANCE

Nous nous réservons le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques techniques de nos produits. Photos et données techniques non contractuelles.
Due to continual revision we reserve the right to vary the design and specification without notice. Illustrations and technical characteristics are for notice only.