



RG 11 + CB 20



HD 4



CS 3E

APPARATEN VOOR HOTDOG

Ondanks de steeds veranderende mode blijft de hotdog de populairste snack! Met de ROLLER GRILL hotdogverwarmer is uw hotdog klaar in 1 minuut. De worsten worden bereid met stoom in een Pyrex recipiënt boven een waterbak. De capaciteit is 40 worsten verdeeld in 2 compartimenten voor een onderscheid tussen gare en niet-gare worsten. Broodjes voor de hotdogs kunnen op de verwarmde pinnen getoast worden.

Uitrusting: 3 of 4 verwarmde pinnen in aluminium, gekeurd voor de voeding, bak in teflon, energieschakelaar, controlelampje.

CS 0E: Enkel worstenverwarmer met stoom zonder pinnen.

CS 3E: Worstenverwarmer met stoom met 3 pinnen.

CS 4E: Worstenverwarmer met stoom met 4 pinnen.

HD 4: Model verkrijgbaar uitsluitend met 4 verwarmde pinnen.

ROLLER GRILLS RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

De met rollen uitgeruste grills houden tot 30 voorgedroogde worstjes tegelijkertijd warm, dit betekent 240 hotdogs per uur! Een zeer hoge productiviteit dankzij het verwarmingsvermogen van 125 W per rol. De verchromde rollen vergemakkelijken het onderhoud en gaan zeer lang mee.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", energieschakelaar, controlelampje, krachtige aandrijfmotor. In de reeks zijn ook grotere modellen verkrijgbaar met 2 verwarmingszones, elk afzonderlijk instelbaar.

BROODJESVERWARMER CB 20

Deze verwarmde broodjeslade GN 2/3 bewaart de hotdog broodjes. Gecontroleerde luchtvochtigheid. Gemakkelijk te onderhouden: zowel de lade als de GN-bak zijn uitneembaar en kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", controlelampje, vochtigheidscontrole.

MACHINES A HOT-DOG

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 Pyrex reposant sur un bac à eau. Réserve de 40 saucisses dans le panier à 2 compartiments permettant de séparer les saucisses à chauffer. Possibilité de toaster le pain hot-dog grâce aux plots chauffants.

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

CS 0E: Uniquement chauffe-saucisses à la vapeur sans plot.

CS 3E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 3 plots.

CS 4E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 4 plots.

HD 4: Modèle disponible avec 4 plots chauffants seuls (HD 4).

GRILL à ROULEAU RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

Les grills à rouleaux Roller Grill maintiennent à température jusqu'à 30 saucisses précuites, soit 240 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.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance. Grands modèles à 2 zones de chauffe avec commande indépendante.

CHAUFFE BUN CB 20

Le chauffe bun GN 2/3 maintient à température les petits pains à hot-dog. Contrôle d'humidité. Entretien facile: tiroir amovible et bac gastronomique lavable en machine.

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

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	CS 0E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	CS 3E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	CS 4E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	HD 4	260 x 220 x 300	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-5	545 x 320 x 240	600 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-7	545 x 320 x 240	900 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-9	545 x 460 x 240	1100 W	230/1V
ROLLER GRILL	RG-11	545 x 460 x 240	1400 W	230/1V
ROLLER GRILL	CB20	545 x 460 x 220	700 W	230/1V