



Panini XL



Panini



Majestic

CONTACTGRILLS

Savoie, Panini, Majestic

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

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

PANINI XL

Met de PANINI XL heeft u twee toestellen in één!

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

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

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

PANINI XL-E = idem met elektronische timer.

CONTACT-GRILLS

Savoie, Panini, Majestic

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

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

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

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

PANINI XL

Avec le Panini XL 2 appareils en 1 !

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

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

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

PANINI XL-E = idem avec minuterie électronique.

Type	Capacité	Afmetingen	Kookvlak	Vermogen	Voltage
	Capacité	Dimensions	Surface de cuisson	Puissance	
ROLLER GRILL SAVOYE	50 Pan/h	330 x 385 x 220	260 x 240	2 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI R/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI L/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI XL R/R	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230
ROLLER GRILL PANINI XL-E	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230
ROLLER GRILL MAJESTIC	100 Pan/h	600 x 385 x 220	535 x 240	4 kW	T-380
ROLLER GRILL DOUBLE PANINI R/R	150 Pan/h	835 x 385 x 220	2 x (360x240)	6 kW	T-380