

The Original

**ROLLER®
GRILL**



BAIN-MARIE

De eetwaren in een bain-marie komen niet rechtstreeks in contact met de warmtebron (weerstanden onder de kuip) maar blijven op temperatuur dankzij het waterbad (90°C).

- **BMG ECO** : Bain-marie GN 1/1, bodem schuin aflopend naar de afloop voor een volledige lediging. met aflaatkraan.

- **BMS ECO** : Bain-marie GN 1/1, zonder aflaatkraan.

- **BMD**: Bain-marie GN 2/1, met 2 modulaire vermogens, met aflaatkraan.

Uitrusting : Schakelaar "aan/uit",

Regelthermostaat,

Constructie in RVS

Voor kuipen tot 150 mm

Geleverd ZONDER kuipen.

BAIN-MARIE

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.

- **BMG ECO** : bain-marie GN 1/1 avec fond incliné pour une vidange complète, avec robinet.

- **BMS ECO** : bain-marie GN 1/1, sans robinet.

- **BMD** : bain-marie double GN 2/1 dispose de 2 puissances de chauffe modulables, avec robinet.

Equipement : Interrupteur marche/arrêt,

Thermostat de régulation,

Construction tout inox

Pour cuve jusqu'à 150 mm de profondeur.

Livré SANS bac.

EIEREN KOKER (Model CO-60)

In de kuip, GN 1/3, kan elke gebruiker naar eigen wens zelf zijn ontbijtte koken. Capaciteit : 6 eieren.

Deze eierenkoker werkt zoals een bain-marie : de weerstand is onder de kuip, geplaatst, een aluminiumplaat verspreidt de warmte over gans de bodem van de waterbak en een temperatuurbegrenzer zorgt voor een veilig kookproces.

Gemakkelijk op te bergen, deksel in roestvrij staal.

Uitrusting : werkingsthermostaat, temperatuurbegrenzer, drukschakelaar "aan/uit", controlelampje.

Geleverd met een set van 6 genummerde mandjes.

CUISEUR A ŒUFS (Modèle CO-60)

Gastronorm GN 1/3 permet à chaque client de préparer l'oeuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée.

Capacité : 6 œufs. 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.

Équipement : thermostat de régulation,

limiteur de température,

bouton-poussoir marche/arrêt.

Livré avec couvercle inox.

6 paniers à œuf numérotés

Tar 2012	Type	Aflaatkraan	Kapaciteit	Afmetingen	Vermogen	Volts	Prijs/Prix
		Robinet de vid.	Capacité	Dimensions	Puissance		PR40
ROLLER GRILL	BMS eco		GN 1/1	320 x 600 x 260	1.8 kW	230/1V	230.00 €
ROLLER GRILL	BMG eco	X	GN 1/1	320 x 600 x 260	1.8 kW	230/1V	266.00 €
ROLLER GRILL	BMD	X	GN 2/1	695 x 640 x 260	3.6 kW	230/1V	592.00 €
ROLLER GRILL	CO-60		6 Eieren/œufs	215 x 430 x 255	1.2 kW	230/1V	316.00 €