

The Original

ROLLER® GRILL



APPARATEN VOOR HOT-DOG

Ondanks de steeds veranderende mode blijft de hot-dog de populairste snack ! Met de ROLLER GRILL hot-dog verwarmers is uw hot-dog 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 hot-dogs 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 worsten verwarmers met stoom zonder pinnen.

CS 3E: Worsten verwarmers met stoom met 3 pinnen.

CS 4E: Worsten verwarmers 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 hot-dogs 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.

BROODJES VERWARMER CB 20

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

Uitrusting : schakelaar "aan/uit", controlelampje, vochtigheid controle.

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 saucisse à la vapeur sans plot.

CS 3E: Chauffe saucisse à la vapeur et 3 plots.

CS 4E: Chauffe saucisse 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 gastronorm lavable en machine.

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

Tar 2013	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	CS 0E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	406.00 €
ROLLER GRILL	CS 3E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	390.00 €
ROLLER GRILL	CS 4E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	456.00 €
ROLLER GRILL	HD 4	260 x 220 x 300	500 W	230/1V	408.00 €
ROLLER GRILL	RG-5	545 x 320 x 240	600 W	230/1V	598.00 €
ROLLER GRILL	RG-7	545 x 320 x 240	900 W	230/1V	756.00 €
ROLLER GRILL	RG-9	545 x 460 x 240	1100 W	230/1V	970.00 €
ROLLER GRILL	RG-11	545 x 460 x 240	1400 W	230/1V	1 170.00 €
ROLLER GRILL	CB20	545 x 460 x 220	700 W	230/1V	538.00 €