

Catalogue 2007

LEADER IN CATERING EQUIPMENT



ROLLER[®]
GRILL



■ Leader européen pour la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 60 ans d'expérience dans ce métier avec deux unités de production, une distribution dans plus de 100 pays à travers le monde.

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 60 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world, 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.

LEADER IN CATERING EQUIPMENT

LEADER IN CATERING EQUIPMENT

- 04 TOASTERS / *TOASTERS*
 - 04 | Toasters / *Toasters*
 - 06 | Toaster convoyeur / *Conveyor toaster*
- 07 CUISEUR À ŒUFS / *EGGS BOILER*
- 08 VITRINES / *DISPLAYS*
 - 08 | Vitrines chauffantes / *Warming displays*
 - 10 | Vitrines merchandising / *Merchandising displays*
 - 12 | Vitrines de marché / *Market displays*
 - 14 | Vitrines bains-marie / *Bain-maries displays*
 - 15 | Meubles supports / *Cupboards*
- 16 PLAQUES À SNACKER / *GRIDDLE PLATES*
 - 16 | Plaques à snacker acier / *Steel griddle plates*
 - 17 | Plaques à snacker chrome / *Chromium griddle plates*
- 18 CONTACT-GRILLS / *CONTACT-GRILLS*
 - 18 | Contact-grills / *Contact-grills*
 - 19 | Panini XL / *Panini XL*
- 20 GAUFRIERS / *WAFFLE IRONS*
- 22 CRÊPIÈRES / *CREPE MACHINES*
- 24 FOURS / *OVENS*
 - 24 | Fours à pizza / *Pizza ovens*
 - 25 | Fours à convection / *Convection ovens*
 - 26 | Fours multifonctions / *Multifonctions ovens*
 - 28 | Fours à boulangerie / *Bakery ovens*
- 30 GARDEN GRILLS / *LAVA ROCK GRILLS*
- 31 MACHINES À HOT-DOG / *HOT-DOG MACHINES*
- 32 ROLLER GRILLS / *ROLLER GRILLS*
- 34 BAINS-MARIE / *BAIN-MARIES*
- 35 FRITEUSES / *FRYERS*
 - 35 | Friteuses série FD / *FD line fryers*
 - 36 | Friteuses série RF / *RF line fryers*
 - 37 | Friteuses super puissance / *fryers high power*
- 38 SALAMANDRES / *SALAMANDERS*
- 40 FUMOIRS / *SMOKERS*
- 42 GRILLS GYROS / *GYROS GRILLS*
- 44 RÔTISSOIRES / *ROTISSERIES*
 - 44 | Rôtissoires électriques / *Electric rotisseries*
 - 45 | Rôtissoires gaz / *Gas rotisseries*
 - 46 | Rôtissoires grande capacité / *High capacity rotisseries*
 - 47 | Rôtissoires panoramiques / *Panoramic rotisseries*
- 48 CHAUFFE-PLATS ET ASSIETTES / *DISH AND PLATE WARMERS*
- 49 VITRINES RÉFRIGÉRÉES / *COOLING DISPLAYS*
- 50 FONTAINES RÉFRIGÉRÉES / *DRINKING FOUNTAINS*

Toasters

Toasters

Présent dans tous les cafés, bars, snacks... le toaster à quartz infrarouge cuit ou réchauffe les sandwiches au fromage, croque-monsieur, pizzas, quiches, friands, croissants, gratine les soupes à l'oignon, toast les baguettes, pains de mie etc.

Basic equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster 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.

TOASTER BAR & RST / TOASTER BAR & RST

■ Le toaster à 1 ou 2 étages cuit à cœur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges. 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.

■ *The toaster with 1 or 2 levels cooks instantly at core with no smoke or odour thanks to infrared quartz tubes at a minimum place. The independent selection of each set of quartz tubes makes it a real versatile equipment: toaster, broiler, small salamander to brown onion soups, pizzas, cassolettes. Quick temperature rise in less than 30 s. Removable back panel for an easy cleaning.*

Equipment : 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.



BAR 2000



BAR 1000

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Rendement output	Poids Weight	Volts Volts
BAR 1 000	2 kw	450 x 285 x 305 mm	350 x 240 mm	150 toasts/h	10 kg	230 v
BAR 2000	3 kw	450 x 285 x 420 mm	2 x (350 x 240) mm	300 toasts/h	12 kg	230 v



RST 2270



RST 1270



TS 3270

**TOASTER SALAMANDRE 2 X GN 1/1 TS 3270 /
SALAMANDER TOASTER 2 X GN 1/1 TS 3270**

■ Unique au monde, ce toaster salamandre Gastronorm 2 x GN 1/1 universel à 2 étages et 3 rampes de cuisson permet de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats en grande quantité, instantanément sans fumée ni odeur. Pour un service rapide, le compartiment supérieur fermé est équipé d'un plateau à poignées. Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé. 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.

■ *Unique in the world, this real toaster salamander with 2 levels and 3 quartz tubes levels contains 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. For fast service, the top part of the salamander is closed and fitted with a tray with handles. The back panel is easy to take off making easier any technical intervention. Independent selection of 3 sets of 3 infrared quartz tubes (total: 9 tubes).*

Equipment: 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 GN tray.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Rendement output	Poids Weight	Volts Volts
RST 1270	3,2 kw	610 x 335 x 315 mm	500 x 285 mm	200 toasts/h	15 kg	230 v
RST 2270	4,8 kw	610 x 335 x 460 mm	2 x (500 x 285) mm	400 toasts/h	17 kg	380 v
TS 3270	4 kw	640 x 380 x 475 mm	2 x (510x320) mm	400 toasts/h	18,5 kg	380 v

Toaster convoyeur

Conveyor toaster

■ 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. Les 2 rampes de 4 quartz infrarouges et la vitesse de rotation du tapis convoyeur sont réglables indépendamment en fonction des produits à toaster. La partie arrière permet de sélectionner la sortie des 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...

Équipement : 8 tubes quartz, sélecteur de rampes quartz, variateur de vitesse, voyants de contrôle, pieds réglables. Grille de réception arrière, plaque de chargement et de réception amovibles pour un entretien aisé.

Option: version spéciale bruschettas (hauteur de passage 7 cm et plus forte puissance).

■ *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. Both sets of 4 infrared quartz elements are individually adjustable, as well as the speed of the conveyor belt, to adapt speed and toasting power to the products to be toasted.*

The back can be removed, for front or pass through operation:

- front operation to toast bread, brioche, bagels...
- pass through operation to toast baguettes, 30 dia. bread slices, waffles, garlic bread, buns, small pizzas, quiche...

Equipment: 8 quartz tubes, quartz tubes selector, speed control, pilot lights, adjustable feet. Rear reception grid, loading and reception trays are removable for easy cleaning and maintenance.

Option: version spéciale bruschettas (height of pass through operation 7 cm and higher power).



CT 540

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
CT540	2,3 kw	450 x 530 x 345 mm	540 toasts/h	21 kg	230 v



CO 60



Cuiseur à œufs

Eggs boiler

■ 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). Fini 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 more 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 limitator to cook in safe. Easy tidying thanks to the lid.

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

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	4,5 kg	230 v

Vitrines chauffantes

Warming displays

Spécifiquement étudiées pour les snacks, bars, brasseries, salons de thé... ces vitrines chauffantes totalement panoramiques mettent en valeur vos quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands... et les maintiennent à température constante.

Specially designed for snack bars, pubs, bakeries, tea these fully panoramic displays showcase quiche, pizza, croissants, buns, savouries, cheese puffs... beautifully and keep them at a constant temperature.

8

WD 100 & WD 200 / WD 100 & WD 200

■ Les vitrines chauffantes Gastronorm GN 1/1 (WD 100) et 2 x GN 1/1 (WD 200) maintiennent vos produits à température constante à 95°C. Le tiroir à eau permet de contrôler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des produits. Ouvertures avant et arrière par portes relevables pour un service pratique et rapide. Capacité: GN 1/1 (WD 100) et 2 x GN 1/1 (WD 200), hauteur 25 mm. Entretien facile grâce au plateau de présentation tout inox et la partie en verre supérieure amovibles.

Équipement: thermostat de régulation (0-95°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, pieds réglables.
Disponible en 2 coloris: doré et inox.

■ *The ventilated heated displays GN 1/1 (WD 100) and 2 x GN 1/1 (WD 200) keep your products at constant temperature (95°C). The 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 height 25 mm. Removable stainless steel presentation tray with top section in glass for easy cleaning and maintenance.*

Equipment: thermostat (0-95°C), water container, on/off switch, pilot light, adjustable feet
Available in 2 colours: gold and stainless steel.



WD 100



WD 200

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WD 100	0,65 kw	590 x 350 x 285 mm	GN 1/1	8,5 kg	230 v
WD 200	0,65 kw	590 x 350 x 390 mm	2xGN 1/1	12 kg	230 v



WDL 100



WDL 200

WDL 100 & WDL 200 / WDL 100 & WDL 200

- Mêmes modèles équipés d'un bloc lumineux publicitaire. Livrés en standard avec une affichette menu pouvant être personnalisée sur demande en fonction des quantités.
- Same model equipped with top illuminated display sign. Supplied as standard with a menu display that can be customised upon request according to quantities.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WDL 100	0,65 kw	590 x 350 x 375 mm	GN 1/1	11,5 kg	230 v
WDL 200	0,65 kw	590 x 350 x 480 mm	2xGN 1/1	15 kg	230 v

Vitrines merchandising

Merchandising displays

Entièrement panoramiques, ces vitrines très élégantes attirent l'attention des clients et permettent de diversifier l'offre snack grâce à un large volume de présentation, un éclairage intérieur et à la possibilité d'une affiche lumineuse à 5 menus facilement interchangeable et très attractive.

Completely panoramic, these elegant and very attention-getting display cases enhance the diversity of your offer thanks to a large presentation volume, an inside lighting and a very attractive and interchangeable illuminated 5 menus feature.

VITRINES CHAUFFANTES VVC 800 & VVC 1200/
VENTILATED HEATED DISPLAYS VVC 800 & VVC 1200

■ Idéale pour un maintien homogène à température (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. Capacité: 2 x GN 1/1 (VVC 800) et 3 x GN 1/1 (VVC 1200) de profondeur 100 mm et plat 400x600 mm. Peut recevoir tout type de bacs GN. Entretien très facile: la grille de présentation intérieure, les plateaux inférieurs, les portes arrière coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles.

Équipement: thermostat de régulation (20-91°C), interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Livrés en standard avec une affiche menu pouvant être personnalisée sur demande en fonction des quantités. Livré sans plat.

■ *Ideal to keep warm 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*
Capacity: 2 x GN 1/1 (VVC 800) and 3 x GN 1/1 (VVC 1200) with height of 100 mm and 1 tray 400x600 mm. Can get every kind of GN-containers. Easy cleaning: interior upper shelf, bottom trays, rear sliding doors, lateral glasses and the curved glass are completely removable.

Equipment : thermostat (20-91°C), on/off switches, inside light, temperature indicator. Supplied as standard with a menu display that can be customised upon request according to quantities. Delivered without any tray.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
VVC 800	1,5 kw	800 x 730 x 600 mm	2 x GN 1/1 et 400 x 600 mm	53 kg	230 v
VVC 1200	1,5 kw	1200 x 730 x 600 mm	3 x GN 1/1 et 400 x 600 mm	65 kg	230 v

VVC 800



VVF 800



BACK VVF 800

VITRINES RÉFRIGÉRANTES VVF 800 & VVF 1200 /
VENTILATED REFRIGERATED DISPLAYS VVF 800 & VVF 1200

■ Équipement indispensable pour le maintien au frais (+4°C/+10°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts, boissons... Froid ventilé avec système de dégivrage automatique. Capacité: 2 x GN 1/1 (VVF 800) et 3 x GN 1/1 (VVF 1200) de profondeur 100 mm et plat 400x600 mm. Peut recevoir tout type de bacs GN. Entretien très facile: la grille de présentation intérieure, les plateaux inférieurs, les portes arrière coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles.

Équipement: thermostat électronique, interrupteurs marche/arrêt et pour éclairage, éclairage intérieur. Gaz réfrigérant R 134 sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique). Livré sans plat.

■ *The right equipment to keep fresh at your salads, fresh sandwiches, yoghurts, desserts, beverage... The ventilated refrigerated group is warranting an inside temperature of +4 +10° C (in case of 29° C ambience) and an automatic defrosting system thanks to an electric thermostat. Capacity: 2 x GN 1/1 (VVF 800) and 3 x GN 1/1 (VVF 1200) with height of 100 mm and 1 tray 400x600 mm. Can accept every kind of GN-containers. Easy cleaning: interior upper shelf, bottom trays, rear sliding doors, lateral glasses and the curved glass are completely removable.*

Equipment : *electronic thermostat, on/off switch, temperature indicator, inside light. Refrigerating gas R 134 A without CFC. High quality Danfoss and U.H. components. Delivered without any tray.*

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
VVF 800	420 w	800 x 730 x 600 mm	2 x GN 1/1 et 400 x 600 mm	67 kg	230 v
VVF 1200	675 w	1200 x 730 x 600 mm	3 x GN 1/1 et 400 x 600 mm	79 kg	230 v

Vitrines de marché

Market displays

VITRINE CHAUFFANTE VHC 1 000 / WARMING DISPLAY VHC 1 000

■ La vitrine chauffante à 3 bacs GN 1/1 destinée aux points chauds, kiosques, cafétérias, charcutiers traiteurs, commerçants ambulants... maintient à température les plats préparés, entrées, produits traiteurs, viennoiseries... grâce à un système de convection par air pulsé pour une température intérieure entre 20 et 95°C. Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles: le bloc de chauffe et la vitrine d'exposition assemblés par 2 poignées molettes. Chargement et service faciles: 2 portes avant relevables, 2 portes arrière coulissantes et un bac inox de service amovible. Capacité: 3 bacs GN 1/1 + étagère intermédiaire.

Équipement: Interrupteur marche/arrêt, indicateur de température, éclairage. Livré sans bac.

Options:

- bloc lumineux en partie supérieure
- table support TS 3.

■ *Gourmet model 3 x GN 1/1 designed for takeaways, kiosks, convenience stores, butchers, market stalls... keeps ready-made dishes, starters, main courses at a constant temperature, thanks to a pulsed air convection system that ensures a temperature between 20°C and 95°C. 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. Front and rear opening doors and a removable service tray make loading, serving and cleaning easy.*

Equipment : on/off switch, temperature indicator, inside light. Delivered without any GN container.

Option :

- top illuminated display sign
- wheeled table TS 3.



VHC 1 000 + TS 3



VHF 1000

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VHF 1 000 / COOLING DISPLAY VHF 1 000

■ Destinée aux commerçants ambulants, cafétérias, charcutiers traiteurs, galeries marchandes, restaurants... cette vitrine réfrigérée offre une excellente surface de présentation : 3 bacs GN 1/1 avec une étagère intermédiaire pour le maintien à température (+2/+10°C) des produits frais. Froid ventilé avec thermostat réglable pour une diffusion homogène du froid. Évaporation des condensats. Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc de chauffe et la vitrine d'exposition assemblés par 2 poignées molettes. Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, 2 portes arrière coulissantes et un bac inox de service amovible. Capacité : 3 x GN 1/1 + étagère intermédiaire.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, indicateur de température, éclairage. Livré sans bac.

Option : table support TS 3.

■ *Especially fitted for stallholders, convenience stores, butchers, restaurants, shops... this ventilated refrigerated display offers a very good display surface 3 x GN 1/1 with a middle shelf, keeps fresh products at constant temperature (+2/+10°C). Ventilated cooling for a better spread of the refrigerated air. Evaporation of the condensation. 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. Front (2 doors) or rear (2 doors) loading and service. Made in all stainless steel with a removable inside tray for an easy cleaning. Capacity : 3 x GN 1/1 + middle shelf.*

Equipment : on/off switch, temperature indicator, neon lighting. Delivered without any tray.

Option : mobile table stand (TS 3)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts
VHC 1 000	2,4 kw	1 000 x 720 x 475 mm	110 L	43 kg	230 v
VHF 1 000	375 w	1 000 x 900 x 475 mm	110 L	60 kg	230 v

Vitrines bains-marie

Bain-maries displays

BMV 2 & BMV 3 / BMV 2 & BMV 3

■ Ces 2 vitrines chauffantes (2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/1), associant le chauffage du bain-marie en partie inférieure et de la lampe halogène en partie supérieure vous permettent de maintenir à température les légumes, soupes et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène. Vitrines entièrement panoramiques : verre bombé à l'avant, parois latérales en verre, portes coulissantes en plexiglas à l'arrière. Résistance sous le bac pour éviter tout dépôt calcaire. Transfert de chaleur grâce à un système de plaque aluminium.

Capacité: 2 et 3 bacs GN, hauteur maxi : 150 mm. Vidange complète par robinet tout inox. Bâti inox encastrable dans un plan de cuisson.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, doseur d'énergie, lampe halogène. Livré sans bac.

■ These 2 warming displays (2 x GN1/1 and 3 x GN1/1), mixing the heating from the bottom bain-marie with the top halogen lamp enable you to keep vegetables, soups... warm while following hygienic standards. Fully panoramic displays : front curved glass, lateral and front glass surfaces and back sliding doors in Plexiglas. Heating element underneath the container to avoid fur. Heat transfert thanks to a system of aluminium plate. Capacity: 2 and 3 GN containers, maxi. Height: 150 mm. Complete draining with stainless steel tap. Made in all stainless steel, built in possibility.

Equipment: on/off switch, pilot lights, thermostat, halogene lamp. Delivered without any container.



BMV3



BMV2

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
BMV 2	3,5 kw	700 x 630 x 680 mm	2 x GN 1/1	45 kg	230 v
BMV 3	3,5 kw	1 025 x 630 x 680 mm	3 x GN 1/1	55 kg	230 v

Meubles supports

Cupboards



BMV 3 + MS 3



MS 1

Ref.	Appareils à encastrer Built-in appliances	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
MS 1	Appareils à poser No-built-in appliances	1060 x 615 x 1380 mm	38 kg
MS 2	1 BMV 2	1060 x 615 x 1380 mm	36 kg
MS 3	1 BMV 3	1060 x 615 x 1380 mm	35 kg
MS 4	2 BMV 2	1400 x 615 x 1380 mm	49 kg

■ Concept idéal pour les convenience-stores et les snacks, ces armoires en soubassement robustes et particulièrement adaptées aux vitrines bain-marie BMV 2 et 3 offrent, en un minimum de place, de grands espaces de rangement supplémentaires grâce à une étagère intermédiaire ajustable. Une ouverture permet le passage des câbles, cachés et protégés, le long de la paroi intérieure du meuble.

Un choix de combinaisons différentes pour une parfaite organisation du travail :

- Le même meuble destiné à la vitrine bain-marie BMV 3 (MS 3) est aussi conçu pour la vitrine BMV 2 avec un plan de travail inox supplémentaire (MS 2).
- Le meuble support MS 4 peut contenir 2 BMV 2.
- Le meuble fermé MS 1 est prévu pour tout type d'appareils à poser (sans encastrement).

Équipement: meuble tout inox 18/10, étagère réglable, portes coulissantes avec poignées intégrées, meuble monté sur 4 roues avec système de freins.

■ *The right concept for convenience stores and snacks with a compact and mobile cupboard for a panoramic presentation of your meals warmed in the displays with bain-marie BMV 2 or BMV 3. These robust cupboards are especially studied for the displays BMV 2 and BMV 3: they give wide additional storage spaces in a minimal space thanks to an adjustable intermediate shelf. An opening is meant for wiring, thus hidden and protected, along the inside wall of the cupboard.*

Different combinations provide a perfect work organisation :

- *The same cupboard meant for BMV 3 (MS 3) is also adapted for BMV 2 with an additional stainless steel work top (MS 2).*
- *The cupboard MS 4 contains 2 BMV 2.*
- *The closed cupboard MS 1 is meant for no-built-in appliances.*

Equipment: *stainless steel cupboard 18/10, adjustable store shelf, sliding doors with integrated handles, cupboard on castors with brakes system.*

Plaques à snacker acier

Steel griddle plates

■ Plaques de cuisson acier (épaisseur 10 mm) pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes. Montée en température rapide à 300°C. Cuisson homogène sur toute la plaque grâce aux résistances en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs tubulaires inox pour les versions gaz. L'entourage en acier avec un ramasse-jus incorporé est entièrement amovible (brevet déposé) pour faciliter l'entretien de la plaque. Construction tout inox et isolation renforcée. Les plaques à snacker acier sont disponibles en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique: 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

Équipement version gaz: 1 à 3 brûleurs en rampe pour une répartition homogène de la chaleur, 3 boutons de régulation position, avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

■ *Steel cooking plate (10 mm deep) for meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions, etc., and also for fried eggs and omelettes, etc. Quick temperature rising to 300°C. Homogeneous cooking on the whole plate thanks to spiral heating elements for electric versions and thanks to burners for gas ones. The steel surrounding with incorporated drip tray is entirely removable (patented) for an easy cleaning of the plate. Stainless steel construction and reinforced isolation. Griddle plates are available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.*

Electric version : 1 to 3 spiral heating elements, 1 to 3 On/Off switches, 0 – 300°C thermostat, pilot lights, thermostatic pilot lights.

Gas version : 1 to 3 tubular burners for even heat, 1 to 3 control knobs with slow position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of GN injectors.



PS 900 G



PS 600 E

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						
PS 400 E	3 kw	420 x 450 x 190 mm	400 x 400 mm	1	19 kg	230 v
PS 600 E	6 kw	620 x 450 x 190 mm	600 x 400 mm	2	29 kg	380 v
PS 900 E	9 kw	920 x 450 x 190 mm	900 x 400 mm	3	39 kg	380 v
■ Plaques à snacker gaz Gas griddle plates						
PS 400 G	2,6 kw	420 x 450 x 190 mm	400 x 400 mm	1	17 kg	-
PS 600 G	5,2 kw	620 x 450 x 190 mm	600 x 400 mm	2	27 kg	-
PS 900 G	7,8 kw	920 x 450 x 190 mm	900 x 400 mm	3	37 kg	-

Plaques à snacker chrome

Chromium griddle plates



PS 600 GC



PS 400 EC

■ Plaques de cuisson avec revêtement chrome pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes. 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 en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile pour les versions gaz. L'entourage en acier avec un ramasse-juis incorporé est entièrement amovible (brevet déposé) pour faciliter l'entretien de la plaque. Construction tout inox et isolation renforcée. Les plaques à snacker chrome sont disponibles en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique: 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

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

■ *Chrome griddle plates to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions...and also for fried eggs and omelettes... 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 spiral heating elements of electric versions or star burners of gas models. The steel surrounding with incorporated drip tray is entirely removable (patented) for an easy cleaning of the plate. Stainless steel construction and reinforced isolation. Griddle plates are available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.*

Electric version : 1 to 3 spiral heating elements, 1 to 3 on/off switches, on/off, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights.

Gas version : 1 to 3 burners for even heat, control knobs with slow3 safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of GN injectors.

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						
PS 400 EC	3 kw	420 x 450 x 190 mm	400 x 400 mm	1	19 kg	230 v
PS 600 EC	6 kw	620 x 450 x 190 mm	600 x 400 mm	2	29 kg	380 v
PS 900 EC	9 kw	920 x 450 x 190 mm	900 x 400 mm	3	39 kg	380 v
■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PS 400 GC	2,6 kw	420 x 450 x 190 mm	400 x 400 mm	1	17 kg	-
PS 600 GC	5,2 kw	620 x 450 x 190 mm	600 x 400 mm	2	27 kg	-
PS 900 GC	7,8 kw	920 x 450 x 190 mm	900 x 400 mm	3	37 kg	-

Contact-Grills

Contact-Grills

■ Pour saisir vos steaks, sandwichs, hamburgers à cœur, 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, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

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.

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

Panini : modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.

Majestic : modèle double pour alterner les cuissons. Plaque inférieure disponible en version rainurée, lisse ou mixte (1/2 rainurée, 1/2 lisse).

Double Panini : spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit.

■ *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 even cooking. 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, artie bread, blinis, wraps...*

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

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

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

Panini : this model is specially designed to cook panini.

Majestic : double model to alternate cooking types. Bottom plate available in grooved, flat or mixed (1/2 grooved, 1/2 flat) versions.

Double-panini : double Panini machine with very high output. Specially designed for fast-food chains, franchises and all high output places.



MAJESTIC



PANINI



SAVOYE

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kw	330 x 385 x 220 mm	260 x 240 mm	18 kg	230 v
PANINI	3 kw	430 x 385 x 220 mm	360 x 240 mm	22,5 kg	230 v
MAJESTIC	4 kw	600 x 385 x 220 mm	535 x 240 mm	33,5 kg	380 v
DOUBLE PANINI	2 x 3 kw	835 x 385 x 220 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	2 x 230 v



PANINI XL

Panini XL

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 steaks et 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 tapaniaki 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.

■ *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 per hour!**

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

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...

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

Option: Electronic timer 3 menus.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson	Poids Weight	Volts Volts
PANINI XL	3,6 kw	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	34 kg	230 v
PANINI XL E	3,6 kw	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	34 kg	230 v

Gaufriers

Waffle irons

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 pre-cooked waffles or home-made batter.

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

GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES / SIMPLE AND DOUBLE WAFFLE IRONS

■ Nos gaufriers sont disponibles en 4 versions :

- le moule Bruxelles, 3x5 carrés (GES 10)
- le moule « Liège » version Mc Cain, 4x6 carrés (GES 20)
- le moule rainuré livré avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (GES 40)
- le moule rond diam. 190 mm (GES 70)

■ Our waffle irons are available in 4 versions:

- the «Brussels» mould featuring 3 x 5 squares (ref. GES10)
- the McCain version «Liège» mould, featuring 4 x 6 squares (ref. GES 20)
- the grooved mould comes with a wooden cone for making ice-cream cones (ref. GES 40)
- the round mould diameter 190 mm (ref. GES 70)

GES 10





GES 70



GES 40



GED 20

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Gaufriers simples / Single waffle irons				
GES 10	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	19 kg	230 v
GES 20	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	19 kg	230 v
GES 40	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	19 kg	230 v
GES 70	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	19 kg	230 v
■ Gaufriers doubles / Double models				
GED 10	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	38 kg	230 v
GED 20	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	38 kg	230 v
GED 40	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	38 kg	230 v
GED 70	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	38 kg	230 v

**GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES /
SIMPLE AND DOUBLE WAFFLE IRONS**

■ 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 récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Pieds réglables.

Option : fourchette spéciale gaufre.

Modèle double présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

■ *The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 21/2 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate will collect any batter excess thus making it easy to clean.*

Equipment : on/ off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights, adjustable feet.

Option : special fork for waffle.

Double model with independent control and the same features as above.

Crêpières

Crepe machines

CRÊPIÈRES SIMPLES ET DOUBLES / SINGLE AND DOUBLE CREPE MACHINES

■ Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Les résistances en spirale, comme les brûleurs en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Disque diam. 350 ou 400 mm. Tiroir pour maintenir à température les assiettes ou les crêpes préparées à l'avance. Livré avec raclette en bois.

Version électrique : thermostat, voyants de contrôle.

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

Option : option thermostatique en version gaz.

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

■ *Crepe machines with enamelled cast iron plate for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tamura, Indonesian chapati, blini, and more. Also popular in Asian cuisine to prepare Peking duck. The enamelled cast iron ensures even cooking, with minimum fat and no pre-seasoning necessary. Spiral elements, like star-shaped burners, distribute heat evenly, essential when it comes to making the perfect pancake. Plate diameter 350 or 400 mm. Drawer to keep warm dishes or pre-cooked crepes. Supplied with wooden spealer.*

Electric version : thermostat, pilot lights.

Gas version : regulation knob, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of GN injectors.

Option : thermostatic option in gas version.

Double models with independent control and with the same characteristics as above.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Crêpières simples / Single crepe machines				
350 E	3 kw	450 x 500 x 240 mm	14,5 kg	230 v
400 E	3 kw	450 x 500 x 240 mm	18 kg	230 v
350 G	3 kw	450 x 500 x 240 mm	16 kg	-
400 G	3 kw	450 x 500 x 240 mm	18,5 kg	-
■ Crêpières doubles / Double models				
350 ED	6 kw	860 x 500 x 240 mm	29 kg	380 v
400 ED	6 kw	860 x 500 x 240 mm	34 kg	380 v
350 GD	6,4 kw	860 x 500 x 240 mm	32 kg	-
400 GD	6,4 kw	860 x 500 x 240 mm	32 kg	-

400 ED

400 E



400 FE



400E with blinis option

**CRÊPIÈRES À HAUT RENDEMENT /
HIGH-CAPACITY CREPE MACHINES**

■ Crêpière à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces) mobile et encastrable. Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm. Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur.

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Livré avec raclette en bois.

- Options :
- plaque à blinis 6x110 mm
 - option thermostatique en version gaz

■ *High-capacity crepe machines (14 dozens/hour of fine pancakes cooked on both sides). Enamelled cast iron plate 400 mm. High power output for outdoor use.*

Electric version : spiral heating element, thermostat 0 to 300°C, pilot light.

Gas version : regulation knob, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of GN injectors. Delivered with speaker.

- Options :
- blinis cast iron plate 6 x 110 mm
 - thermostatic option in gas version

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
400 FE	3,6 kw	400 x 160 mm	14 kg	230 v
400 FG	3,6 kw	400 x 160 mm	17,5 kg	-
400 FG TH	3,6 kw	400 x 160 mm	17,5 kg	-

Fours à pizza

Pizza ovens

PZ 330 & PZ 660 / PZ 330 & PZ 660

■ Four à pizzas GN 2/3 à quartz infrarouge (1050°C) et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagne, tourtes (fonction four à pizza), gratinés, flambées, sandwiches au fromage (fonction salamandre), pain, tarte, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain). Une pizza fraîche de Ø 33 cm (12") en 3'30, une pizza surgelée en 4'30.

Équipement: minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, sélecteur de rampes haut bas, thermostat 0-350°C, voyants de contrôle.

Modèle double porte (PZ 660) disponible pour la cuisson de pizzas traiteur avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus.

Option: kit de superposition pour 3 fours PZ 330 ou 2 fours PZ 660 maximum, soit 1 pizza/minute!

■ GN 2/3 pizza oven with infrared quartz elements (1050°C) and fire stone for fast and crispy cooking of pizza, quiche, lasagne, pies (pizza oven function), gratinées, flambées, cheese sandwiches (salamander function), bread, tarts, focaccia, pastries (bread oven function). A 33 cm (12") dia. fresh pizza in 3'30 or deep-frozen pizza in 4'30. Independent regulation of each set of quartz tubes.

Equipment: 15' bell timer with lock position for non stop use, selector of top and bottom heating element, thermostat 0-350°C, pilot lights.

Two-door model (PZ 660) with same characteristics as above.

Option: stacking brackets for maxi 3 ovens PZ 330 or 2 ovens PZ 660, 1 pizza per minute.

PZ 400 / PZ 400

■ Modèle avec résistances blindées pour la cuisson ou remise à température de pizzas Ø 40 cm (16"), quiches, plats préparés, friands, viennoiseries... Plateau avec poignée pour un service rapide. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, thermostat 0-350°C.

Option: pierre réfractaire.

Model with armoured heating elements to cook or reheat 40 cm dia. (16 inches) pizza, quiche, ready-made dishes, puffs, Viennese pastries, and more. Tray with handle for fast service. 15 min. timer with constant setting for continuous use, thermostat 0-350°C.

Option: fire stone.



PZ 330



PZ 400 + FIRE STONE



2 X PZ 660



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 330	2 kw	480 x 465 x 240 mm	18 kg	230 v
PZ 660	3 kw	840 x 465 x 240 mm	31 kg	230 v
PZ 400	1,4 kw	530 x 530 x 220 mm	15 kg	230 v

Fours à convection

Convection ovens



FC260



FC340

■ Les fours à convection FC 260 et FC 340 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...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoûssés. L'air pulsé assure une montée en température rapide (250°C en 7'). Modèle 26 l (FC 260) avec 3 niveaux de cuisson.

Équipement: thermostat de régulation 0-250°C, thermo-ventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

Modèle 34 l (FC 340) avec 4 niveaux de cuisson présentant les mêmes caractéristiques que le 26 l. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

Fours à convection particulièrement recommandés pour la cuisson de produits prépoûssés 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

Le modèle FC 340 TQ® allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

■ *Convection ovens FC 260 & FC 340 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 quick temperature rising (250°C in 7'). 26-l volume (FC 260) with 3 cooking levels.*

Equipment : thermostat (0-250°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights. Supplied with 2 cooking grids, 1 pastry tray.

34 l volume (FC 340) with 4 cooking levels and same characteristics as above. Delivered with 4 cooking grids and 1 pastry tray.

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

- 18 unbaked raised 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.

The multifunction oven FC 340 TQ® GN 2/3 associates convection, Turbo Quartz®, top quartz, grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 260	1,5 kw	465 x 475 x 280 mm	335 x 300 x 230 mm	16 kg	230 v
FC 340	2,4 kw	550 x 470 x 330 mm	390 x 300 x 255 mm	18 kg	230 v
FC 340 TQ	2,4 ou 2,2 kw	550 x 470 x 330 mm	390 x 300 x 255 mm	18 kg	230 v

Fours multifonctions

Multifunctions ovens

■ Avec la rapidité et la puissance de convection, le four à convection FC 60 de GN 2/3 augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats (gratins, viande, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés...). Montée rapide en température: 300°C en 10'. Entretien très facile: chambre intérieure tout inox, supports grilles amovibles, double-porte retirable en 2 coups de tournevis.

Équipement: thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, commutateur 3 positions, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm.

Unique en restauration, le four multifonction FC 60 TQ® de modèle GN2/3 allie la chaleur tournante, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

■ *Thanks to the rapidity and the power of the convection, the convection oven FC 60 GN 2/3 increases cooking possibilities of every kind of meals: gratins, meat, fish, pies, cakes, soufflés...* Quick temperature rising: 300°C within 10 min. Removable grid holders, double skin cooking door, stackable.

Equipment : thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for continuous setting, 3 settings commutator, inside light, pilots lights, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450 x- 340-mm.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® GN 2/3 associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.



FC 60



FC 60 TQ

FC 60 TQ

Véritable four multifonction, le FC 60 TQ® est équipé d'un commutateur 5 positions :

- **Position 0** : marche / arrêt
- **Position 1 «convection»** : une cuisson homogène de plusieurs mets simultanément sans transmission de goût ni d'odeur.
- **Position 2 «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. La fonction Turbo Quartz® augmente la température intérieure de 30°C, soit une économie de 30% du temps de cuisson.
- **Position 3 «Grill quartz»** : salamandre ventilée indispensable pour dorer, griller ou glacer.
- **Position 4 «Four pâtissier ventilé»** : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, votre pain ou vos gâteaux. La sole fonctionne seule à plein régime. Une répartition optimale de la température et une très grande précision de régulation grâce à la ventilation et au thermostat à bulbe.

■ *The very compact multifunction oven (FC 60 TQ®) is fitted with 5 settings commutator :*

- *Position 0 : on/off*
- *Position 1 «Convection» : for an homogeneous cooking of different meals at the same time without taste or smell transmission.*
- *Position 2 «Turbo Quartz®» : traditional oven associating top quartz and bottom armoured heating element to the ventilation system. To cook meat, fish, ready made dishes with 30% time saving as the Turbo Quartz® system is increasing the inside temperature of about 30°C more.*
- *Position 3 «Quartz grill» : ventilated salamander essential to brown, broil or glaze.*
- *Position 4 «Ventilated pastry oven» : ideal for pies, bread and pastries. 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.*

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	34 kg	230 v
FC 60 TQ®	3 ou 2,7 kw	470 x 370 x 350 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 v

Fours à boulangerie

Bakery Ovens

■ L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée! Le FC 110 E, un véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur.

Fonction four boulangerie: chaleur tournante + production vapeur + humidification à chaud. 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 chaque minute.

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

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

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.

Modèle disponible avec salamandre quartz ventilée (FC 110 EG).

■ *The result of a perfectly controlled technology! A real baking oven associating convection and steam production.*

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

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

Equipment : 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 mns) 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.

Model available with ventilated quartz salamander (FC 110 EG).



FC 110 E

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kw	795 x 720 x 600 mm	49 kg	380 v
FC 110 EG	6 ou 4,8 kw	795 x 720 x 600 mm	51 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.

Étuve Proofer



EP 800

■ **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.

Équipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, voyants de contrôle, 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 wheels with brakes system.

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

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
EP 800	1,4 kw	795 x 640 x 910 mm	50 kg	230 v

Garden grills

Lava rocks grills

■ 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, viande, 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.

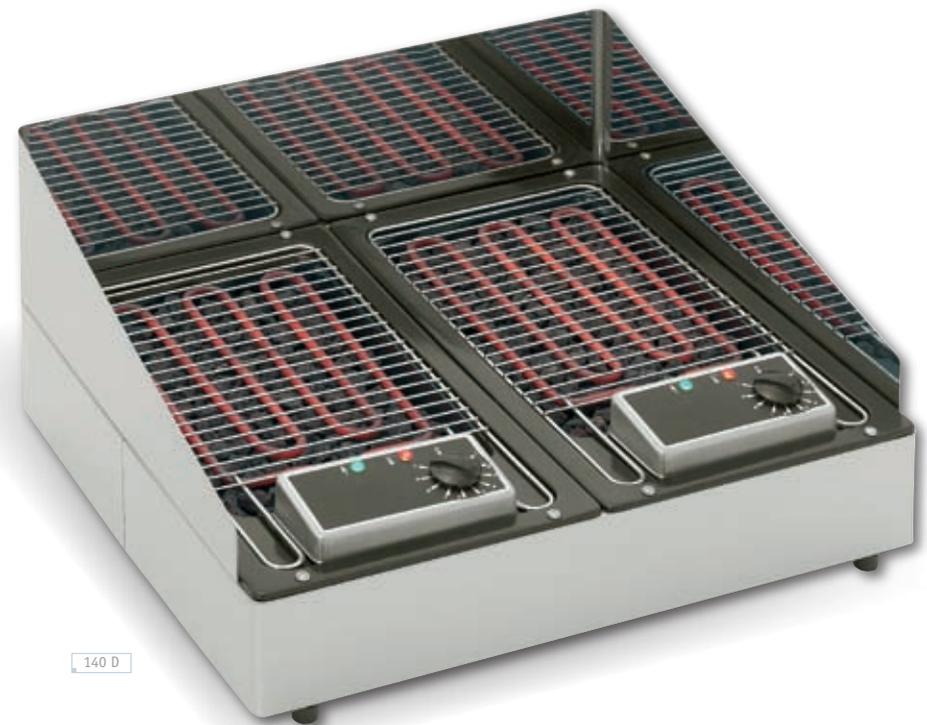
■ *Electric lava rock grill for natural, healthy, tasty and easy-to-digest grills. Lava rock reacts in the same way as wood embers, spreading the heat evenly across the cooking surface and absorbing the fats. Alternate fish, meat, sausages, etc. without transmission of taste or smell. Easy cleaning: Lava rocks can be washed in the dishwasher. Removable control-box and enamelled lava tray for easy cleaning.*

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

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



140



140 D

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
140	2,5 kw	300 x 545 x 160 mm	10 kg	230 v
140 D	2 x 2,5 kw	590 x 500 x 305 mm	25 kg	2 x 230 v

Machines à hot-dog

Hot-dog machines



CS 3 E



HD 4

MACHINES A 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 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 spécial hot-dog grâce aux plots chauffants.

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

Modèle disponible sans plot (CSOE).

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

■ *Never out of fashion, hot dogs are still the most popular snack over the world! With the traditional hot dog machine, the sausages are steamed in a Pyrex cylinder 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.*

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

Model available with no heating element (CSOE).

Model available with only 4 heating elements (HD 4).

LAMPE CHAUFFANTE / HEATING LAMP

■ 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. 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.*



RH 1

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Chauffe saucisses / Hot dog machines				
CS 0 E	0,65 kw	440 x 300 x 400 mm	9 kg	230 v
CS 3 E	0,65 kw	440 x 300 x 400 mm	9 kg	230 v
CS 4 E	0,65 kw	440 x 300 x 400 mm	9 kg	230 v
HD 4	0,5 kw	260 x 220 x 300 mm	4 kg	230 v
■ Lampe chauffante / heating lamp				
RH 1	0,6 kw	630 x 410 x 565 mm	4,5 kg	230 v

Roller grills

Roller grills

Le Hot-dog : produit universel ! 2 façons de le préparer :

- le chauffe saucisses traditionnel avec une cuisson à la vapeur et des plots chauffants pour toaster l'intérieur de la baguette ou du petit pain.
- le grill à rouleaux qui maintient à température les saucisses précuites pendant que le chauffe-bun conserve le moelleux des petits pains.

Hot dogs : the universal snack! 2 different methods can be used :

- *a traditional hot dog machine for steam cooking, with heating elements to toast the baguette or bun on the inside.*
- *a roller grill which keeps pre-cooked sausages hot while the bun-warmer keeps the buns soft and warm.*

32

ROLLER GRILLS / ROLLER GRILLS

■ 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, mêmes caractéristiques techniques que ci-dessus.

■ *These roller grills keep up to 30 pre-cooked sausages warm, i.e. 240 hot dogs per hour! Optimal output thanks to 125 W power per roll. Chrome-plated rolls ensure easy cleaning and durability.*

Equipment : on/off switch, power control system, pilot light, heavy duty motor.

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



RG 7 + CB 20



RG 11



CB 20



RG 9

CB 20 / 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 gastronorm lavable en machine.

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

■ *Place the bun warmer CB 20 underneath your roller grill to save space and efficiency! This bun warmer GN 2/3 keeps the buns warm to make hot and soft hot dogs. The drawer can be removed and the GN container can be washed in a dishwasher.*

Equipment: humidity and temperature control. Pilot light.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RG 5	0,6 kw	545 x 320 x 240 mm	12,5 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	18,5 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

Bains-marie

Bain-maries

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.

MODÈLE 1 PUISSANCE / 1 POWER MODEL

■ **BMG ECO:** bain-marie de 600 mm de profondeur avec fond incliné pour une vidange complète.

BMS ECO: bain-marie de 600 mm de profondeur sans vidange.

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

■ *BMG ECO: 600 mm deep bain-marie with inclined bottom for a complete draining.*

BMS ECO: 600 mm deep bain-marie with no draining system.

Equipment: one heating power, On/ Off switch, thermostat, pilot light.

MODÈLE 3 PUISSANCES / 3 POWERS MODEL

■ Entièrement encastrables, les modèles BMS (livré sans bac) et BM3 (livré avec 3 bacs 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 x 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 any GN containers, maximum 150 mm high. Reinforced isolation.*

MODÈLE 4 PUISSANCES / 4 POWERS MODEL

■ Modèle encastrable ou à poser, le bain-marie double 2 x GN 1/1 (BMD) dispose de 4 puissances de chauffe modulables. Equipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation, robinet de vidange tout inox. Livré sans bac.

■ *Built-in or free-standing unit, this double bain-marie GN 2/1 is fitted with 4 independent heating elements. Equipment: On/ Off switch, thermostat, draining device with stainless steel tap. Delivered without any container.*



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
BMG ECO	1,8 kw	600 x 320 x 260 mm	13 kg	230 v
BMS ECO	1,8 kw	600 x 320 x 260 mm	13 kg	230 v
BMS	1,8 kw	560 x 390 x 270 mm	13 kg	230 v
BM 3	1,8 kw	560 x 390 x 270 mm	16 kg	230 v
BMD	3,5 kw	695 x 640 x 260 mm	25 kg	230 v

Friteuses série FD

FD line fryers



FD 80 R



FD 80 DR



FD 50

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kw	225 x 425 x 290 mm	5 L	5 kg	230 v
FD 80	3,6 kw	315 x 425 x 290 mm	8 L	7 kg	230 v
FD 50 D	2 x 3,2 kw	390 x 425 x 290 mm	2 x 5 L	10 kg	2 x 230 v
FD 80 D	2 x 3,6 kw	570 x 425 x 290 mm	2 x 8 L	14 kg	2 x 230 v
FD 50 + 80	3,2 + 3,6 kw	490 x 425 x 290 mm	5 + 8 L	12 kg	2 x 230 v
FD 80 R	3,6 kw	265 x 485 x 345 mm	8 L	8 kg	230 v
FD 80 DR	2 x 3,6 kw	590 x 485 x 345 mm	2 x 8 L	15 kg	2 x 230 v

■ Les friteuses professionnelles Roller Grill à 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 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.

Modèle 8 l disponible 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 bouton-poussoir permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

■ *These professional cold-zone fryers 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.*

Cold zone, a perfectly controlled technology : The automatic oil filtering by decanting allows you to fry chips, fish, doughnuts... in succession using the same oil. With minimal consumption of oil, without carbonisation and, therefore without transmitting the 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 thermo-setting handles. Easy cleaning : 5 completely removable parts, oil container can be washed in dishwasher.

8l model 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 press button enables you to open the stainless steel tap easily and in safe.

Friteuses série RF

RF line fryers

FRITEUSES SIMPLES / SIMPLE FRYERS

■ Une gamme de friteuses de table 1 bac d'un volume de 3 à 12 l d'huile pour frire 7 à 22 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 single containers from 3 to 12 l of oil to fry 7 to 22 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.

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

FRITEUSES DOUBLES / DOUBLES 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 20 à 44 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 20 to 44 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



RF 5 S



RF 8 DS

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Friteuses simples / Simple fryers				
RF 3 S	2 kw	205 x 400 x 210 mm	4 kg	230 v
RF 5 S	2 kw	205 x 400 x 260 mm	5 kg	230 v
RF 8 S	3 kw	290 x 400 x 260 mm	7 kg	230 v
RF 12 S	3,8 kw	390 x 400 x 260 mm	10 kg	380 v
■ Friteuses doubles / Double fryers				
RF 5 DS	4 kw	390 x 400 x 260 mm	10 kg	380 v
RF 8 DS	6 kw	570 x 405 x 260 mm	14 kg	380 v
RF 12 DS	7,6 kw	735 x 400 x 250 mm	20 kg	380 v



RF 14 S

Friteuses super puissance

Fryers high power

■ Plus particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses sur coffre sont équipées de résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson.

Puissance maxi (RF14 : 12kw / RF25 : 18kw): montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés

Puissance midi (RF14 : 8kw / RF25 : 12kw): cuisson d'aliments frais.

Puissance mini (RF14 : 4kw / 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 are equipped with adjustable elements so you can adapt the power to suit the desired cooking.*

• *Maxi power (RF 14: 12 Kw/ RF25:18Kw) cooking of frozen food, quick temperature rising.*

• *Midi power (RF14: 8 Kw/ RF 25: 12 Kw) cooking of fresh food.*

• *Mini power (RF 14: 4 Kw/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.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RF 14 S	12 kw	400 x 655 x 970 mm	35 kg	380 v
RF 25 S	18 kw	400 x 655 x 970 mm	37 kg	380 v
RF 14 DS	2 x 12 kw	805 x 655 x 970 mm	70 kg	2 x 380 v
RF 25 DS	2 x 18 kw	805 x 655 x 970 mm	74 kg	2 x 380 v

Salamandres

Salamanders

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.

38

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 80) ou 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité (modèle gaz SGF 80). Plat intérieur amovible.

Option : résistances blindées pour SEF 80 B.

■ *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*
Option : metal heating elements for SEF 80 B.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SEF 80 B	4,4 kw	800 x 505 x 450 mm	37 kg	380 v
SEF 80 Q	4 kw	800 x 505 x 450 mm	37 kg	380 v
SGF 80	8,1 kw	800 x 505 x 450 mm	40 kg	380 v



SEM 60 Q



SGM 60

**SALAMANDRES A PLAFOND MOBILE /
SALAMANDERS WITH A MOVABLE ROOF**

■ Les salamandres avec plafond mobile se règlent au millimètre près sans effort en fonction de la cuisson souhaitée. 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique selon les besoins, demie ou pleine puissance. Cuisson par 4 tubes quartz infrarouges (modèle électrique SEM 60) ou 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité (modèle gaz SGM 60). Plat intérieur amovible.

Options : support mural, résistances blindées pour SEM 60 B.

■ Salamanders with a movable roof can be adjusted effortlessly to the nearest millimetre to suit your cooking requirements. 2 independent heating zones for cost-effective cooking adapted to your needs, half or full power: 4 infrared quartz tubes (electric model SEM 60) or 2 infrared burners with safety thermocouple (gas model SGM 60). Removable inside plate.

Options : wall-mounting frame, armoured heating elements for SEM 60 B.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SEM 60 B	2,8 kw	600 x 510 x 550 mm	44 kg	230 v
SEM 60 Q	4 kw	600 x 510 x 550 mm	44 kg	380 v
SGM 60	5,3 kw	600 x 510 x 550 mm	49 kg	380 v

Fumoirs

Smokers

Pourquoi fumer à froid ? Un bon fumage tel qu'il est 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 chêne ou de hêtre et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène.

Fumez à la sciure de bois, de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (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 or beech wood 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 UN ÉTAGE / SMOKER ONE LEVEL

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

Modèle FM 2 : grille de cuisson: 400 x 600 mm

Grand modèle FM 3 : grille de cuisson: 400 x 800 mm

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

Model FM 2: cooking grid: 400 x 600 mm.

Larger Model FM 3: cooking grid 400 x 800 mm.



FM 4

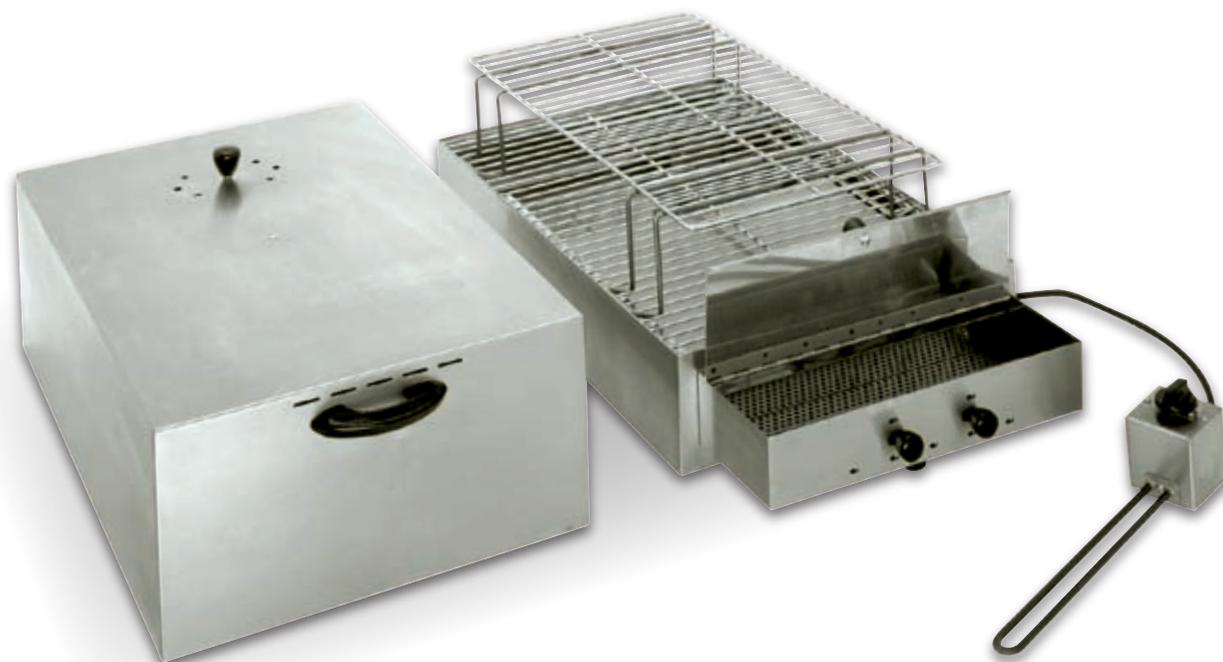
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FM 2	0,25 kw	715 x 415 x 230 mm	12 kg	230 v
FM 3	0,25 kw	1 000 x 410 x 200 mm	15 kg	230 v



FM 2



FM 3



FM 4

FUMOIR À 2 ÉTAGES / SMOKER TWO LEVELS

■ 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
Grille de cuisson supérieure 315 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 grid 315 x 545 mm.

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>	Volts <i>Volts</i>
FM 4	0,25 kw	715 x 415 x 360 mm	14 kg	230 v

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.

Equipment : on/off switch, pilot lights.

GYROS GRILLS ÉLECTRIQUES / ELECTRIC GYROS GRILLS

■ Les modèles électriques sont équipés de 3 à 5 résistances électriques 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 elements with independent regulation, half or full power and fire stones to accumulate the heat. Delivered without any option.*



GR 40 E + option F



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 695 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 v
GR 60 E	5,2 kw	580 x 660 x 870 mm	25 kg	600 mm	31 kg	380 v
GR 80 E	6,5 kw	580 x 660 x 1045 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 infrared burners with safety thermocouple and independent controls with slow setting. Use with LPG, NG. Delivered in LPG with a set of GN injectors. Delivered without any option.

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.

D. Couteau électrique pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles.

E. Jeux de 4 broches réf. BG 1 : pour rôtir 8 poulets.

F. Jeu de 12 brochettes barbecue réf. BG 2 : 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.

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.

F. Set of 12 barbecue skewers ref. BG 2 : to grill schachliks, meat or fish kebabs...

G. Meat pan.

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Capacité (viande) <i>Capacity (meat)</i>	Hauteur de broche <i>Spit height</i>	Poids <i>Weight</i>
GR 40 G	5 kw	580 x 660 x 645 mm	15 kg	400 mm	27 kg
GR 60 G	7,5 kw	580 x 660 x 870 mm	25 kg	600 mm	31 kg
GR 80 G	10 kw	580 x 660 x 1045 mm	40 kg	800 mm	35 kg

Rôtissoires électriques

Electric rotisseries

■ Rôtissoires à broches pour la cuisson de 2 à 12 poulets. Réglage des broches par rapport à la source de chaleur en fonction des pièces à rôtir.

Équipement : interrupteur marche/arrêt pour chaque tournebroche, éclairage intérieur, grand plat ramasse jus, deux décroche broche.

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

■ Les modèles électriques sont équipés de rampes quartz infrarouges avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

RBE 4 : 1 broche pour la cuisson de 2 à 4 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

Équipement : 2 tubes quartz, 1 interrupteur tournebroche, 1 commutateur, 1 voyant de contrôle.

RBE 8 : 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

Équipement : 4 tubes quartz, 2 interrupteurs tournebroche, 2 commutateurs, 2 voyants de contrôle.

RBE 12 : 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

Équipement : 8 tubes quartz, 3 interrupteurs tournebroche, 3 commutateurs, 3 voyants de contrôle.

■ *Spit rotisseries to roast 2 to 12 chickens. The spits can be adjusted to the heat source, depending on the portions of meat cooked.*

Equipment : on/off switch for each spit, interior light, large juice collector tray and 2 spit-release devices.

Options : armoured heating elements, feet 100 mm (CE-UL/NSF).

■ *Electric models are equipped with infrared quartz tubes with independent control by means of a 4-settings selector switch.*

RBE 4 : 1 spit model to roast 2 to 4 chickens. With top heated display to keep warm about 10 chickens. 2 quartz tubes, 1 spit switch, 1 selector switch, 1 pilot light.

RBE 8 : 2 spits model to roast 4 to 8 chickens. With top heated display to keep warm about 10 chickens. 4 quartz tubes, 2 spit switches, 2 selector switches, 2 pilot lights.

RBE 12 : 3 spits model to roast 6 to 12 chickens. 8 quartz tubes, 3 spit switches, 3 selector switches, 3 pilot lights.



RBE 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RBE 4	2,2 kw	800 x 350 x 760 mm	30 kg	230 v
RBE 8	4,4 kw	800 x 350 x 955 mm	40 kg	380 v
RBE 12	6,6 kw	800 x 350 x 955 mm	40 kg	380 v

Rôtissoires gaz

Gas rotisseries



RBG 8

■ Les modèles gaz sont équipés de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

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

RBG 4 : 1 broche pour la cuisson de 2 à 4 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.
Equipement : 1 brûleur infrarouge, 1 robinet de réglage.

RBG 8 : 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.
Equipement : 2 brûleur infrarouge , 2 robinets de réglage.

RBG 12 : 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.
Equipement : 3 brûleurs infrarouges, 3 robinets de réglage.

■ *Gas models are fitted with infrared burners with safety thermocouple and independent control with slow position. Delivered in LPG with a set of injectors GN.*

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

RBG 4 : 1 spit model identical to model RBE 4 with 1 infrared burner and 1 control tap.

RBG 8 : 2 spits model identical to model RBE 8 with 2 infrared burners and 2 control taps.

RBG 12 : 3 spits model identical to model RBE 12 with 3 infrared burners and 3 control taps.

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
RBG 4	3,8 kw	800 x 350 x 760 mm	30 kg
RBG 8	7,6 kw	800 x 350 x 955 mm	40 kg
RBG 12	11,4 kw	800 x 350 x 955 mm	40 kg

Rôtissoires grande capacité

High capacity rotisseries

■ Cette gamme de rôtissoires à grande capacité (20 à 30 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.

Modèle électrique équipé de 10 résistances incoloy 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 (RBG 20) ou 5 doubles (RBG 30) 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.

■ *This range of high capacity rotisseries (20 or 30 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.*

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

Electric model fitted with 10 incoloy armoured heating elements with individual regulation for each spit: 1 or 2 heating elements for a better cooking control. Pilots lights.

Gas model fitted with 5 (RBG 20) or 5 doubles (RBG 30) 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 GN injectors.



RBG 20

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RBE 20	14 kw	940 x 445 x 1250 mm	72 kg	380 v
RBG 20	19 kw	940 x 445 x 1250 mm	72 kg	380 v
RBG 30	38 kw	1345 x 480 x 1285 mm	120 kg	380 v



RBE 25 + RE 2

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
RBE 25	8,5 kw	850 x 700 x 940 mm	93 kg	380 v
RE 2	1,7 kw	850 x 650 x 1005 mm	80 kg	230 v

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.

Options :

- jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles) (réf. B 1)
- broche pour grosses pièces (mouton, porc...) (réf. B 2)
- table support mobile avec tablette escamotable (réf. TS 2)

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

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.

■ 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.

Equipment : halogen light, timer, thermostat, thermometer, pilot lights.

Options :

- Set of 5 large-capacity spits (30 chickens) (ref. B1)
- Spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...) (ref. B2)
- Mobile table stand with stand (ref. TS 2)

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.

Equipment : timer, thermostat, temperature indicator, pilot light, light switch.

Chauffe-plats et assiettes

Dish and plate warmers

CHAUFFE-ASSIETTES / PLATES WARMERS

■ Chauffe assiettes avec double paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température assiettes vides ou garnies. Pieds et étagères réglables. Double parois, portes et toit isolés.

Équipement: portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation, voyant de contrôle.

Modèle Relais: capacité de 60 assiettes de diam. 32 cm.

Modèle Auberge: capacité 120 assiettes de diam. 32 cm.

■ Hot cupboard with double insulated walls to warm quickly and keep warm garnished or empty plates. Adjustable feet and shelves. Double walls, isolated doors and roof.

Equipment: magnetic door closing, thermostat, pilot light.

Model Relais: capacity of 60 plates of diam. 32 cm.

Model Auberge: capacity of 120 plates of diam. 32 cm.

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. Equipment: thermostat, pilot light, thermosetting handles



RELAIS



AUBERGE



DW 106

DW 110

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
DW 106	0,65 kw	400 x 215 x 335 mm	14 kg	230 v
DW 110	1,3 kw	400 x 215 x 475 mm	25 kg	230 v
RELAIS	0,6 kw	385 x 385 x 880 mm	30 kg	230 v
AUBERGE	1,2 kw	680 x 385 x 880 mm	45 kg	230 v

Vitrines réfrigérées

Cooling displays



VT 550 G



VF 550 I

■ Entièrement panoramiques et métalliques, équipées d'un plafond lumineux, ces vitrines mettent en valeur les créations culinaires : desserts glacés, gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches... Le système de réfrigération ventilée assure une température homogène entre +2 à +10°C pour une meilleure conservation des aliments.

Équipement : parois double vitrage pour une parfaite isolation, régulation par thermostat électronique, dégivrage automatique, montée sur roulettes, porte à fermeture magnétique. 2 volumes disponibles : 350 ou 550 l. 4 coloris : inox, gold, blanc, marron.

VF 350 et VF 550 : modèles à 4 (volume 350 l) ou 5 (volume 550 l) grilles fixes.

VT 350 et VT 550 : modèles à plateaux tournants de 4 (volume 350 l) ou 5 (volume 550 l) plateaux en verre (ø 57 cm) dont un en verre miroir. Arrêt automatique du carrousel et de la ventilation à l'ouverture de la porte.

■ Entirely panoramic and metallic with roof lighting, these display cabinets will highlight your culinary creations like cakes, pies, cocktails, beverage...and appetize your guests. The ventilated refrigeration system ensures an even temperature between +2 and +10°C for ideal storage of your foodstuffs.

Equipment : double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, automatic de-frost, mounted on rollers, magnetic door closing. Two volumes available: 350 or 550 litres. 4 colours: stainless steel, gold, white or brown.

VF 350 & VF 550 : fixed models come with 4 (350 l.) or 5 (550l.) shelves.

VT 350 & VT 550 : rotating models delivered with 4 (350 l.) or 5 (550l.) rotating glass shelves (ø 57 cm), including one mirror shelf. The carrousel is fixed on a motor with remoted transmission belt to prevent torsion. Carrousel and ventilation will stop automatically when opening the door.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
■ Vitrines à plateaux tournants / rotating models				
VF 350	3/8	700 x 700 x 1400 mm	125 kg	230 v
VF 550	3/8	700 x 700 x 1830 mm	159 kg	230 v
■ Vitrines à grilles fixes / fixed models				
VT 350	3/8	700 x 700 x 1400 mm	128 kg	230 v
VT 550	3/8	700 x 700 x 1830 mm	155 kg	230 v

Fontaines réfrigérées

Drinking fountains

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 35 / DRINKING FOUNTAINS FRP 35

Ce modèle sur pied est équipé d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres et d'un robinet à jet d'eau avec protection sanitaire pour une consommation directe. Pieds réglables. Disponibles en 2 coloris: blanc ou inox.

This mounted model is equipped with a glass filler and a water jet tap with sanitary protection to drink direct from the tap. Adjustable feet. Available in 2 colours : white or stainless steel.

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.

Important: nos fontaines et refroidisseurs sont chargés en gaz R 134 1 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.

Option: filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore)

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.

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.

Option: Triple action filter (sediment, limescale, chlorine).



FRP 35



FRP 80

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Débit Output	Poids Weight	Volts Volts
FRP 35	1/5	400 x 415 x 1300 mm	35 l/h	35 kg	230 v
FRP 80	3/8	400 x 415 x 1420 mm	80 l/h	45 kg	230 v
FRP 150	1	400 x 415 x 1420 mm	150 l/h	76 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.

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 1 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.