

50
PRODUCTS CLIPS
on USB KEY 

C A T A L O G U E
2020



LEADER IN CATERING EQUIPMENT

www.rollergrill.com.au





ROLLER GRILL®

About us

Leader européen pour la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 70 ans d'expérience avec deux unités de production, une distribution dans plus de 100 pays à travers le monde. **Tous les produits Roller Grill sont fabriqués en France.**

La fabrication Roller Grill est maintenant entièrement automatisée permettant une meilleure productivité, plus de flexibilité et une excellente qualité de production de la conception à la finition des produits.

ROLLER GRILL, L'AMÉLIORATION EN CONTINU :

- **Renouvellement de l'outil de production** avec l'achat annuel de machines automatiques, de découpeuses à laser, des plieuses automatiques et de nouveaux logiciels informatiques de conception en 3D.
- **Recherche de nouveaux matériaux pour de meilleures performances.** Par exemple, depuis 2011, du corindon est ajouté dans notre émail (points blancs : dureté 9/10) : un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson !
- **Respect des normes les plus strictes** en termes d'hygiène et de sécurité (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI etc) et de protection de l'environnement **DEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Signature d'un contrat avec le plus grand laboratoire français pour **assurer une veille technologique.**

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 70 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world. **Every Roller Grill product is manufactured in France.**

Roller Grill production is entirely automated for higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

ROLLER GRILL, CONTINUOUS IMPROVEMENT!

- **Renewal of the production tool** thanks to the annual purchase of automatic machines, cutting laser machines, automatic bending machines and new computing software for 3D conception.
- **Research of new materials for the best performance!** For instance, in 2011, we added corundum to the enamelling used on our griddle plate (white spots within the enamel with a hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate.
- **Complying with the very high standards** of hygiene, safety (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), environment and waste **WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Contract with the biggest French laboratory to ensure a **technology survey.**

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.



SOMMAIRE / SUMMARY



Electrique / Electric



Humidité / Humidity



Chaleur / Warming



Chaleur tournante ventilée / Ventilated heat



Température / Temperature



Capacité / Capacity



LED



Quartz infrarouge / Infrared quartz tubes (1050°C)



BAINS-MARIE / <i>BAIN-MARIES</i>	33
CHAUFFE-CHOCOLAT / SAUCE / <i>CHOCOLATE & SAUCE WARMER</i>	04
MEUBLES CONCEPTS / <i>CONCEPT CARTS</i>	10
CONTACT-GRILLS / <i>CONTACT-GRILLS</i>	16
TOASTER CONVOYEUR / <i>CONVOYOR TOASTER</i>	23
CRÊPIÈRES / <i>CREPEMACHINES</i>	08
CHAUFFE-PLATS / <i>DISH WARMERS</i>	36
CUISEUR À CEUFS / <i>EGGS BOILER</i>	25
ARMOIRES CHAUFFANTES / <i>FOOD WARMERS</i>	38
FRITEUSES / <i>FRYERS</i>	34
PLAQUES À SNACKER / <i>GRIDDLE PLATES</i>	31
GRILLS GYROS / <i>GYROS GRILLS</i>	15
MACHINES À HOT-DOG / <i>HOT-DOG MACHINES</i>	39
INDUCTION / <i>INDUCTION</i>	12
FOURS À PIZZAS / <i>PIZZAS OVENS</i>	20
SALAMANDRES / <i>SALAMANDERS</i>	26
FUMOIRS / <i>SMOKERS</i>	43
TOASTERS / <i>TOASTERS</i>	21
GAUFRIERS / <i>WAFFLE IRONS</i>	05



Video



Single

WI/1



Double

WI/2



WI/DP



encastré / built-in

" Dry Heat "



Smooth Runny Chocolate Made Easy !

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight
WI / 1	170 W	225 x 225 x 255 mm	1 l	2 kg
WI / 2	340 W	225 x 310 x 255 mm	2 x 1 l	3 kg
WI / DP	170 W	225 x 175 x 220 mm	1 l	2 kg
BE 1/3	-	225 x 410 x 255 mm	2l	3 kg



BE 1/3

Amovible / Removable



Système de froid régulé /
Regulated cold system

Bac eutectique /
Eutectic container

- **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquidifier** chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel ... en desserts, et aussi sauces, fromage fondu... pour le snacking salé.
 - Préchauffage à 75°C pendant 15 min. Maintien à température à 40°C.
 - Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties.
- BE 1/3** : maintien du bac eutectique à vide 8h au congélateur puis conservation de toute pâte pendant 3h à l'air libre selon les normes d'hygiène et sanitaires.

Équipement : régulateur de température, résistance autour du bac inox, présentoir amovible. Livré avec bouteilles à pression (Ø 85mm, H : 250 mm).

- **Dry chocolate/sauce warmer to reheat and melt** chocolate, hazelnut topping, honey, caramel ... for desserts, and also sauces, cheese... for savoury snacking.
 - Preheating at 75°C during 15 min. Keep warm at 40°C.
 - Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits.
- BE 1/3: eutectic container in the freezer during 8 hours, then batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards.

Features: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 1 squeeze bottle (Ø 85mm, H: 250 mm).

Gaufriers simples - FONTE / Single waffle irons - CAST IRON



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



300°C



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight
Gaufriers simples / Single waffle irons				
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg
GES 40	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg
GES 75	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg

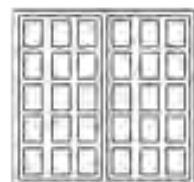
Cuisson homogène sur plaques en fonte
 • Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en
Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (sauf GES 40).

• Even cooking on cast-iron plates
 Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented)
Features: commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights. Mix and accessories sold separately.

- Mix and accessories sold separately.
 (8 x 1.25 kg = 10 kg Box of Premium Quality Instant Belgium waffle Pre-mix - Made In Australia)
 (10 kg Bag of Premium Quality Instant Ice cream waffle Cone Pre-mix - Made In Australia)

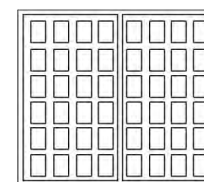


GES 10



Squares : 20 x 25 mm

GES 20



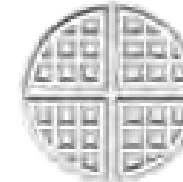
Squares : 15 x 18 mm,

GES 40



Squares : 4 x 4 mm
For Waffle Cone

GES 75



Ø185 mm



La solution gaufre clé en main ! / The turn-key waffle solution!



Video



300°C



GES 80



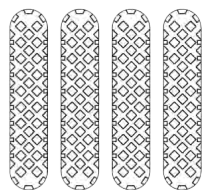
Présentoir /
DisplayP08002Z03

1.25 kg mix
+
1 L d'eau / water

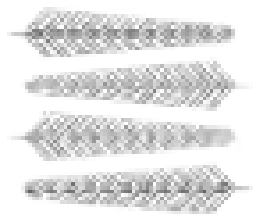


GES 23

GES 80



155 mm



230 mm

GES 23

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight
GES 23	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg
GES 80	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg

La solution gaufre clé en main gaufrier électrique en fonte brute avec 4 empreintes pour degaufres sur bâtonnet, 10 kg mix

- Cuisson homogène sur plaques en fonte brute
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte amovible (breveté).

Équipement :

Commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, minuterie, voyants de contrôle. Mix et accessoires vendus séparément.

- The turn-key waffle solution - electric waffle iron with cast-iron plates for waffles on stick,
- - Mix and accessories sold separately.
(8 x 1.25 kg packet = 10 kg Box of Premium Quality Instant Waffle Pre-Mix - Made in Australia)
- Even cooking on cast-iron plates
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented)

Features: Commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights. - Mix and accessories sold separately.



300°C



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

GED 10



Epaisseur : 26 mm /
Height: 1 Inch

GED 75

Mêmes caractéristiques que les gaufriers simples, avec **commandes indépendantes**.

Same characteristics as single waffle irons, with **independent control**.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight
Gaufriers doubles / Double waffle irons				
GED 10	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg
GED 20	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg
GED 40	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg
GED 75	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg
GED 80	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg



Video GES 40



300°C



Ø 350 or 400 mm



CDE 400



CSE 400



RÉCHAUFFER / TO REHEAT

CVE 400

Crêpière vitrocéramique pour réchauffer les crêpes précuites
Vitre ceramic crepe machine only to reheat precooked crepes

- Crêpières en fonte émaillée sans culottage.
 - Cuisson de crêpes, galettes, blinis, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, canard laqué etc.
 - Cuisson parfaitement homogène grâce à la résistance en spirale
 - Économie d'énergie : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique.
- Équipement : thermostat 300°C (électrique)
Mêmes caractéristiques que les modèles simples avec commandes indépendantes.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines				
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	350 mm
CSE 400	3 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	400 mm
CDE 350	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	37 kg	350 mm
CDE 400	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	44 kg	400 mm

- Crepe machines with enamelled cast-iron plates, no seasoning required.
 - Cooking of crepes, galettes, blinis, Indian tampus, Indonesian chapatis, Peking duck etc.
 - Perfect even cooking thanks to spiral heating element (electric)
 - Energy saving: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker.
- Features: thermostat 300°C (electric), supplied with a Spreader.
Double units same characteristics as single models with independent control.
- Mix and accessories sold separately.
(9 kg bag of Premium Quality Instant Crepe Parisienne Pre-mix – Made in Australia)
(10 kg box of Premium Quality Instant Buttermilk Pancake Pre-mix – Made in Australia)



1 kg mix
+
1.75 L d'eau / water



Video CFE 400



CK 3



CFE 400

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
CFE 400	3kW	400 x 190 mm	18 kg
CK3		490 x 150 x 90 mm	2 kg

Crêpières Ø400 mm en fonte émaillée et encastrables :

- Sans culottage
- Économie d'énergie : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique
- Cuisson parfaitement homogène
- Livré avec râteau à crêpe en bois.

Version électrique : résistance en spirale intégrée dans la plaque, thermostat 0-300°C, voyant de contrôle.

Built-in enameled cast-iron crepe maker Ø400 mm

- No seasoning required.
- Energy saving: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker
- Perfect even cooking
- Supplied with a rake to turn the crepe.

Electric version: spiral heating element integrated in the plate, thermostat 0-300°C, pilot light.

- Mix and accessories sold separately.
- (9 kg bag of Premium Quality Instant Crepe Parisienne Pre-mix – Made in Australia)
- (10 kg box of Premium Quality Instant Buttermilk Pancake Pre-mix – Made in Australia)



MC-03 + CFE 400 + WI/DP + CK3

+ Tablettes / Side shelves

Meubles inox roulants pour concepts de vente à emporter (crêpes, gaufres, snacks...)

- Espace de rangement avec étagère inox ajustable, verrouillé par 2 portes coulissantes.
- Pare-haleine en verre (H01085 = 1000 x 300 mm).
- Repose-plat inox (40308 = 250 x 265 mm).
- Affiche rétro-éclairée personnalisable sur demande (850 x 600 mm).
- 4 roues dont 2 avec système de frein.
- Livré sans appareil.

Option : 2 tablettes inox avec butée (Réf. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).

Pose-plat et verre pare-haleine /
Plate holder & glass sneeze guard



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight
MG-02	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg
MC-03	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg

Wheeled cart in stainless steel for takeaways concepts (crepes, waffles, snacks...)

- Storage area with adjustable stainless-steel shelf, locked with 2 sliding doors.
- Glass sneeze guard (H01085 = 1000 x 300 mm).
- Stainless steel plate (40308 = 250 x 265 mm).
- Customized backlit poster upon request (850 x 600 mm).
- 4 castors, 2 with braking system.
- Delivered with no appliance.

Option : 2 stainless steel side shelves with stop (Ref. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).



Video



Chaque-chocolat WI/1 /
Chocolate warmer WI/1



Kit crêpe CK 3 /
Crepe kit CK 3



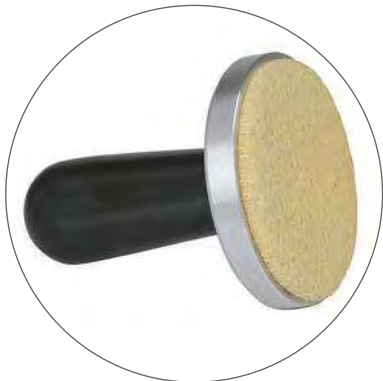
Bac eutectique BE 1-3 /
Eutectic container BE 1/3



9 kg bag of Premium Quality Instant Pre-mix
Crepe Parisienne – Made in Australia



CFE400



Tampon graisseur / Greasing pad
F07049 - Ø 70 m



Lot de 10 feutres / Set of 10 felts
F07050 - Ø 70 mm



10 kg box of Premium Quality Instant Pre-mix
Buttermilk Pancake – Made in Australia





DPI 300



PID 30

**En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off**



PIS 30 / PIC 25

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions vitro. Vitreoceramic glass dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
PIC 25	2,5 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg
PIS 30	3 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg
PID 30	2 x 3 kW	590 x 380 x 102 mm	555 x 280 x 4 mm	555 x 280 mm	11 kg
DPI 300	0,3 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 kg

Plaques à induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. **Technologie de l'induction française et professionnelle.**

- Montée en température **ultra-rapide.**
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique.**
- Possibilité de rissoler de **30 à 40 mm de hauteur.**
- **Rendement > 95 %.**

Commandes par clavier à touches capacitives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

Induction cooktop with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. **French and professional induction technology.**

- **Ultra-fast** temperature rise.
- **Precise and instant** regulation.
- **Non-stop use during 8h without any automatic switch off.**
- **Sauté possibility at 30 - 40 mm high.**
- **Efficiency > 95 %.**

Control panel with capacitive keys: on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



Video PIS 30



PIW 30



**En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight
PIW 30	3 kW	390 x 430 x 165 mm	360 mm	7 kg

Induction professionnelle spécial WOK. Technologie de l'induction française.

- Montée en température **ultra-rapide**.
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique**.
- Possibilité de rissoler de **30 à 40 mm de hauteur**.
- **Rendement > 95 %**.

Commandes par clavier à touches capacitives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

Professional WOK induction. French induction technology.

- **Ultra-fast temperature rise.**
- **Precise and instant regulation.**
- **Non-stop use during 8h without any automatic switch off.**
- **Sauté possibility at 30 - 40 mm high.**
- **Efficiency > 95 %.**

Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



PID 700

 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

 Électrique / Electric


Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight
PID 700	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	400 x 700 x 195 mm	365 x 585 mm	2	15 kg

PID 700 : plancha induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. Technologie de l'induction française et professionnelle.

- Montée en température **ultra-rapide**.
- Possibilité de rissoler de 30 à 40 mm de hauteur.
- Utilisation en continu à **puissance maxi pendant 8h sans coupure automatique**.
- Rendement > 95 %.

Commandes par clavier à touches capacitives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

PID 700 : Induction plancha grill with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. French and professional induction technology.

- **Ultra-fast** temperature rise.
- **Sauté** possibility at 30 - 40 mm high.
- **Non-stop use at maxi power during 8h without any automatic switch off**.
- Efficiency > 95 %.

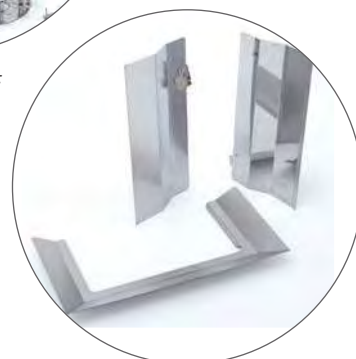
Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



GR 40 E



Options E + F



Options A + B



GR 60 E



Video

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (viande) Capacity (meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg

Grils gyros / kebab modulables.

- **Cuisson homogène et adaptée** au volume de viande : dosseret et source de chaleur mobiles et réglable par rapport à la broche de viande.
- **Contrôle indépendant des zones de chauffe.**
- **Support broche hermétique** : moteur monté sur roulement à billes (ne supporte ni poids ni risque de torsion) protégé de toute infiltration de graisse et jus de viande.

Entretien : grand plat ramasse-jus embouti et tiroir récupérateur des graisses amovibles.

Modèles électriques : 3 à 5 résistances Incoloy, réglage individuel demie/pleine puissance, pierres réfractaires pour l'accumulation de chaleur.

Modular gyros / kebab grills.

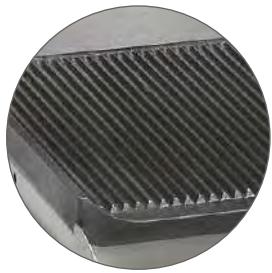
- **Even cooking** according to the volume of the meat: movable and adjustable back and heating zones according to the carrot-shaped piece of meat.
- **Independent control of heating zones.**
- **Fully hermetic bottom support:** motor on ball-bearings (does not bear weight of meat and user's strong handling) and protected from any infiltration of grease and juice.

Cleaning: wide stamped juice collector and removable juice drawer.

Electric models: 3 to 5 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.



Contact-grills en FONTE / CAST-IRON contact-grills



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking.



SAVOYE



MAJESTIC



PANINI



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
SAVOYE	2 kW	280 x 460 x 280 mm	260 x 240 mm	19 kg
PANINI	3 kW	380 x 460 x 280 mm	360 x 240 mm	24 kg
MAJESTIC	4 kW or 2 x 2 kW	560 x 460 x 280 mm	535 x 240 mm	36 kg

- Préchauffage = 15 min.
- **Cuisson homogène** grâce aux résistances en serpentin sous la plaque.
- Cuisson adaptée : **plaque supérieure auto-balançée** et **ressort de pression réglable**.
- Entretien :** ramasse-juis lavable en machine et grattoir inox pour les plaques.
- Équipement :** commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

- Contact-grills doubles pour les fast-foods et établissements à haut débit.
- Saisie en grande quantité possibilité d'alterner les cuissons entre les plaques.
- Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills Savoie et Panini, avec commandes indépendantes.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Configuration des plaques /
Plates configuration

Savoie Panini	G	F	GF

Majestic	G	F	GF

- Preheating = 15 min.
- **Even cooking** thanks to spiral heating element.
- Adjusted cooking: **self-balanced upper plate** and **adjustable pressure spring**.
- Cleaning:** dishwasher-safe juice tray and stainless steel scraper for cast-iron plates.
- Features:** commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.

- Double contact-grill for fast-foods and high output chains.
- Grilling in high quantities and alternate cooking between both plates.
- Same characteristics as Savoie and Panini contact-grills, with independent controls.



1. **Fonction contact-grill extra-large** (360 x 360 mm)

2. **Fonction plancha**

- Construction robuste avec **plaques en fonte** et klixon de sécurité pour usage intensif.
- Disponible avec des plaques lisses pour la cuisson d'omelettes, d'œufs sur le plat, de galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Entretien : grattoir inox et ramasse-jus lavable en machine.

Équipement : thermostat à bulbe précis (0-300°C), poignée inox robuste, commutateur.

Option : minuterie électronique avec 3 temps de cuisson personnalisables (PANINI XLE B).



Sélection des plaques /
Plates selection: contact-grill & plancha



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer for 3 menus



Video

Configuration des plaques /
Plates configuration

APPLICATIONS

PANINI XLE B



Steak



Panini



Hamburger



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
PANINI XL B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg
PANINI XLE B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg

1. **XL contact-grill function** (360 x 360 mm):

2. **Plancha grill function:**

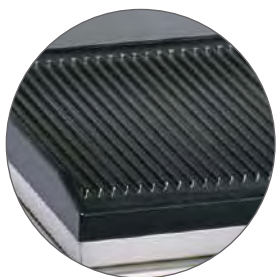
- Robust construction with **cast-iron plates** and safety device for heavy duty use.
- Available with flat plates for the cooking of omelettes, fried eggs, galettes, Swedish bread, blinis, wraps...

Cleaning: stainless steel scraper and dishwasher-safe juice tray.

Features: precise bulb-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, commutator.

Option: electronic timer with 3 independent cooking times (PANINI XLE B).

Contact-grills FONTE ÉMAILLÉE / ENAMELLED CAST-IRON contact-grills



FONTE ÉMAILLÉE/
ENAMELLED CAST-IRON

Le + de la fonte émaillée :
Entretien facile.
Résistances intégrées
=
Préchauffage réduit de moitié.

The best of enamelled cast iron:
Easy cleaning.
Integrated heating elements
=
Preheating halved.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



Video PREMIUM



300°C

PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Sélecteur de plaques /
Commutator for plate selection



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
PREMIUM	3,4 kW	400 x 475 x 310 mm	360 x 240 mm	24 kg

1. **Fonction contact-grill :**
2. **Fonction plancha**
3. **Fonction marquage/réchauffage** en quelques secondes avec la plaque supérieure.

- Montée rapide en température en **8'30 min à 280°C !**
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce aux résistances intégrées dans les plaques.
- **Cuisson adaptée :** plaque supérieure auto-balançée et ressort de pression réglable.
- **Minuterie électronique** avec 3 temps de cuisson personnalisables

1. **Contact-grill function**
2. **Plancha grill function**
3. **Grill marking/reheating function** in a few seconds with the top plate.

- **High temperature rise in 8'30 min at 280°C!**
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating elements integrated in the plates.
- **Adjusted cooking:** self-balanced upper plate and adjustable pressure spring.
- **Electronic timer** with 3 independent cooking times.

Contact-grills vitrocéramiques infrarouges / Infrared vitroceramic contact-grills



Video

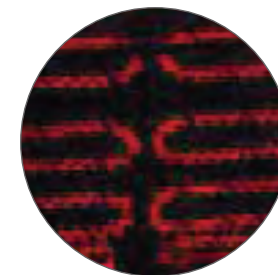


300°C

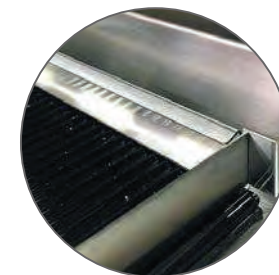
GVS 335



GVD 335



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /
INFRARED VITROCERAMIC



Cadre chauffant /
Heating spacer H: 25 mm



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus

Le + du foyer infrarouge :
montée ultra-rapide en température :
270°C en 2'30 min. Cuisson

The best of the infrared hobs :
ultra-fast temperature rise :
270°C in 2'30 min. Cooking

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
GVS 335	3kW	390 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	14 kg
GVD 335	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	780 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	20 kg

- Contact-grill vitrocéramique infrarouge avec cadre chauffant pour tous les sandwiches.
- La combinaison de 3 technologies de cuisson :
 1. la cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses,
 2. le rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques,
 3. la pression calibrée avec effet four grâce au cadre chauffant "spacer".
- Cuisson homogène
- Sandwiches au pain

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills GVS 335, avec commandes indépendantes.

Entretien par simple coup d'éponge et tiroir ramasse-jus intégré lavable en machine.

Équipement : thermostat 0-350°C, poignée inox robuste, plaque supérieure contre-balancée, foyers vitrocéramiques, minuterie électronique 3 menus, voyants. Version lisse ou rainurée.

- Infrared vitro-ceramic contact-grill with heating spacer for all kinds of sandwich
- The association of 3 cooking technologies:
 1. contact-cooking with grooved or flat vitro-ceramic plates,
 2. infrared rays of the vitro-ceramic hob,
 3. calibrated pressure with oven effect thanks to the heating "spacer".
- Even cooking
- Sandwiches with crispy bread

Double model with same specifications as GVS 335 with independent controls.

Easy cleaning with a wet sponge and dishwasher-safe drainage drawer.

Features: thermostat 0-350°C, robust stainless-steel handle, self-balanced top plate, vitro-ceramic hobs, electronic timer with 3 independent cooking times, pilot lights. Grooved or flat version.

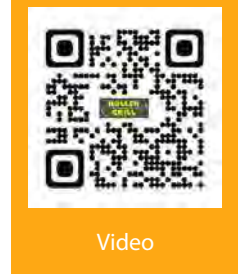
APPLICATION



Panini & sandwiches



Pizza Ø 41 cm/16"



 2 pizzas Ø 41 cm (16") **PZ 430 D**

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges, minuterie 15 min avec position pour utilisation en continu, thermostat 0-350°C, doseur d'énergie, voyants. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : kit superposition KPZ 430.

Features: 8 infrared quartz tubes, 15 min timer with lock position for non-stop use, thermostat 0-350°C, power control, pilot lights. Double-insulated door with tempered glass.

Option: stackable device KPZ 430.

Unique au monde, cette gamme de fours à pizza infrarouges (1050°C) avec chamotte et double régulation :

- régulation de la voûte et des quartz infrarouges supérieurs par thermostat,
- régulation de la sole en fonction de l'épaisseur de la pâte à pizza par doseur d'énergie.

1 pizza fraîche Ø41 cm en 3-4 min !

1 pizza / min avec 2 fours PZ 4302 D superposés !

Possibilité de cuire aussi chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.



 1 pizza Ø 41 cm (16") **PZ 430 S**



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 kg
PZ 430 D	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg

A unique range of pizza ovens (1050°C) in catering with firestone and double regulation:

- regulation of baking chamber and top infrared quartz tubes thanks to the thermostat,
- regulation of the firestone according to the thickness of pizza base thanks to the power control.

1 fresh pizza Ø41 cm in 3-4 min!

1 pizza Ø41 cm / minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D!

Can be used for chapatti, Flammekueche, pastries etc.

Toasters infrarouges 1 ou 2 étages / Infrared toasters 1 or 2 levels



Video



BAR 1000



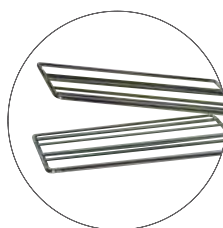
BAR 2000



1050°C



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)



Pince / Sandwich tong (F01013)

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight
BAR 1000	2 kW	4	450x300x305 mm	350 x 240 m	75 mm	9 kg
BAR 2000	3 kW	6	450x300x420 mm	2x(350 x 240) mm	75 mm	11 kg

- Toaster à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Rapide montée en température en 30 s.**
- **Cuisson instantanée**
- **Pour cuire, réchauffer ou gratiner** baguettes, buns, sandwiches, croque-monsieur, pizzas, friands

Entretien : paroi arrière et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, poignée amovible. Grilles protège-tubes brevetées.

Option : pinces à sardine (F01013).

- *Compact toaster with infrared quartz tubes: rays of **1050°C**.*

- ***Fast temperature rise in less than 30 s.***

- ***Instant cooking***

- ***To cook, reheat or brown or reheat** baguettes, buns, sandwiches, croquemonsieur, pizzas, puffs*

Cleaning: dishwasher-safe back panel and crumb tray.

Features: quartz tubes selector, timer 15min with lock position for non-stop use, pilot lights, removable handle. Patented protection grids for quartz tubes.

Option : sandwich tong (F01013).



TS 1270

1 x GN 1/1



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)



Poignée thermorésistante /
Heating resistant handle



1050°C

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight
TS 1270	2,7 kW	6	640 x 380 x 340 mm	520 x 320 mm	85 mm	13 kg

- Toasters-salamandres GN à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Cuisson instantanée**
- **Cuisson en grandes quantités** : GN 1/1 dans le TS 1270
- Pour cuire, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats.

Entretien : plat ramasse-miettes lavable en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, grilles avec poignées thermo-résistantes. Grilles protège-tubes brevetées. Livré sans plat GN.

- *GN salamander toaster with infrared quartz tubes: rays of 1050°C.*
- **Instant cooking**
- **Cooking in quantities:** GN 1/1 in TS 1270
- *To cook, brown, glaze, grill, toast or melt every kind of meals.*

Cleaning: dishwasher-safe crumb tray.

Features : quartz tubes selector, timer 15 min with lock position for non-stop use, pilot lights, grids with heat-resistant handles. Patented protection grids for quartz tubes. Delivered with no GN tray.

Four convoyeur infrarouge CT 3000 B / Infrared conveyor oven CT 3000 B



Video CT 3000 B



CT 3010 B



1050°C



Croissants 50 s



Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts,
bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min

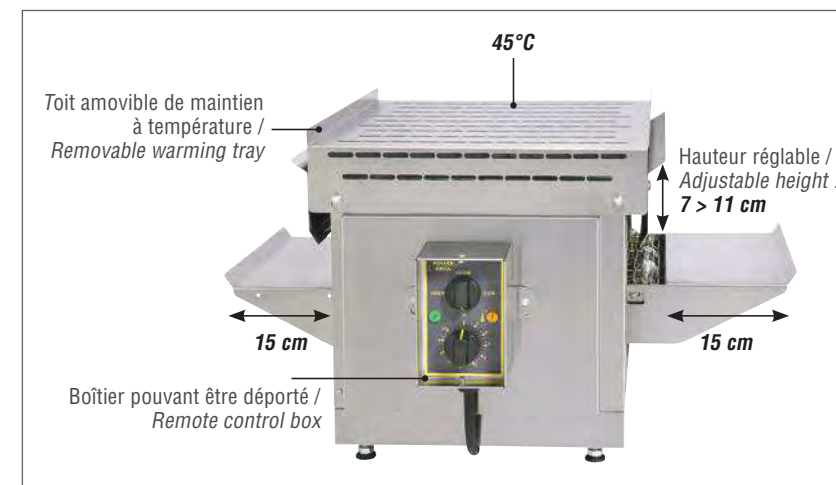
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Hauteur utile Inside height	Poids Weight
CT 3010 B	3.2 kw	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg

- Remise en température de gaufres
- Maintien à température sur la partie supérieure.
- 3 réglages possibles :
 - la vitesse de rotation du tapis : de 47 s à 2'30 min,
 - la puissance de chauffe : pleine ou demie puissance,
 - la hauteur de passage de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox réglables.

Entretien : 2 bacs récupérateurs amovibles.

Équipement : 8 résistances (1700 W en haut, 1520 W en bas) avec grille protège-tubes (brevetée), sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis convoyeur inox, plateaux avant et arrière 15 cm, pieds réglables. Four superposable.

Option : table support inox (475 x 360 x 300 mm).



- Heat up waffles and croissants
- Keep warm on top of the oven.
- 3 settings:
 - speed of conveyor belt: 47 s to 2'30 min,
 - heating powerfull or half power,
 - height of the tunnel: 7 to 11 cm thanks to adjustable reflectors.

Cleaning: 2 removable crumbs trays.

Features: 8 Solid elements (1700 W on top, 1520 W at bottom) with grid protection (patented), heat selector, speed regulator, stainless steel conveyor belt, front and rear trays (15 cm), adjustable feet.

Option: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm).

Toaster convoyeur spécial petit-déjeuner / Conveyor toaster for breakfast buffet



Sortie avant pour pain de mie, pain brioché, bagels... / **Front exit** for soft bread, brioche, bagels...



Sortie arrière pour baguettes, tranche de pain de campagne (Ø 30 cm), gaufres, viennoiseries, pain garni... / **Rear exit** for baguettes, slices of country bread (Ø30 cm), waffles, croissants, filled bread...

CT 541 B

Ref.	Puissance Power	Résistances Elements	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight
CT 541 B	2,65 kW	8	510 x 680 x 455 mm	330 x 335 mm	85 mm	20 kg

- 2 réglages indépendants :
 - les 2 rampes de 4 Résistances
 - la vitesse de rotation du tapis inox.

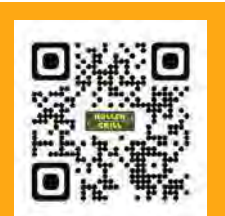
Entretien : toit chauffe croissant, fermeture arrière, tiroir inox et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : 8 Résistances (1200 W - 4 hauts, 1450 W - 4 bas), sélecteur, variateur de vitesse, tapis convoyeur en maille inox souple, moteur ventilé, voyants de contrôle, pieds réglables.

- 2 independent regulations:
 - both sets of 4 Elements
 - speed of conveyor belt.

Cleaning: dishwasher-safe top, rear closing system and crumb trays.

Features: 8 Elements (1200 W - 4 on top, 1450 W - 4 on bottom), selector, speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, ventilated motor, pilot lights, and adjustable feet.



Video CT 540 B



CO 60



Video CO 60



Œuf à la coque /
Boiled egg
3 mn



Œuf mollet /
Soft-boiled egg
5 mn



Œuf dur /
Hard-boiled egg
10 mn

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight
CO 60	1,2 kW	225 x 430 x 255 mm	10 œufs maxi 10 eggs maxi	5 kg

• **Comme un bain-marie** : résistance sous le bac à eau, plaque aluminium de transfert de température et limiteur de température.

• Rangement facile avec le couvercle inox.

Équipement : limiteur de température, bouton poussoir marche/arrêt, voyant de contrôle. Livré avec 6 paniers numérotés.

Option : paniers supplémentaires.

• **Like a bain-marie**: heating element underneath the water container, aluminium plate for heat transfer and temperature limitation.

• Easy tidying with the stainless-steel lid.

Features: temperature limitation, on/off press button, pilot light. Supplied with 6 numbered baskets.

Option: additional baskets.

Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.



35 % energy saving



Vitrocéramique / Glass ceramic



SEM 600 PDS

PDS : détection de plat /
Plate detection



Mise en chauffe instantanée
par contact /
Instant heat-up through bar contact

Salamandres vitrocéramiques intelligentes avec système de détection de plat pour une utilisation "coup de feu".

- **400°C en 5 s et 570°C sur la plaque vitrocéramique !**
- Mise en chauffe des foyers vitrocéramiques dès contact du plat avec la barre inox.
→ **Mise en chauffe automatique, cuisson instantanée et 35% économie d'énergie.**
- Régulation précise des foyers vitrocéramiques par **doseur d'énergie** : position mini = maintien au chaud ; position maxi = saisie du plat.
→ **Cuisson précise et variée.**
- Contrôle indépendant des zones de chauffe par commutateur.
→ **Flexibilité et maîtrise de l'énergie.**

Smart vitroc ceramic salamanders with plate detection system for a use in rush period.

- **400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate!**
- *Instant heat up through contact with the stainless-steel bar.*
→ **Instant heat-up and cooking + energy saving.**
- *Regulation of vitroc ceramic plate thanks to **power control**: position mini = to keep warm; position maxi = to brown.*
→ **Various and precise cooking.**
- *Independent control of heating zones thanks to commutator.*
→ **Flexibility and energy control.**



Video



Selection PDS



Doseur d'énergie / Power control



Sélection de zones de chauffe /
Selection of heating zones



SEM 800 PDS

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.
Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

Features: independant heating areas, removable inside tray and grid. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option: wall-mounting set SM1 for samamander 600 mm and SM2 for samanders 800 mm.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
SEM 600 PDS	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg



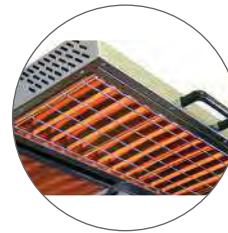
SEM 600



Salamandres à plafond mobile pour, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

- Ajustement précis et facile de la voûte grâce au système de contre-poids de la salamandre.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats. Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Q



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)

B



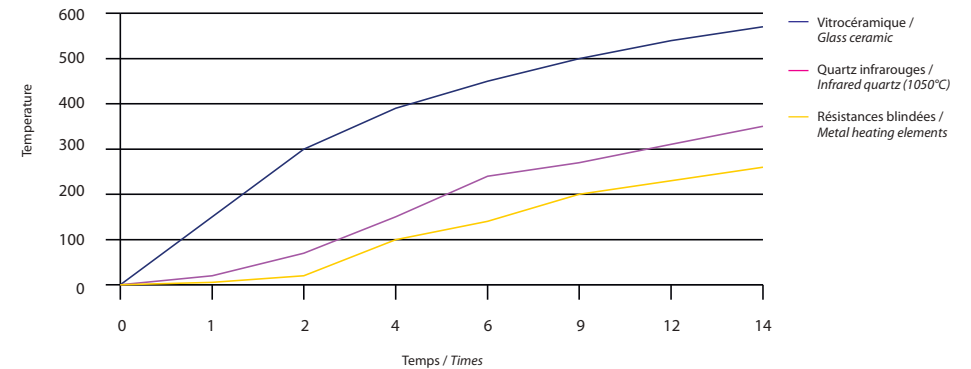
Résistances blindées /
Metal heating elements

PDS



Vitrocéramique / Glass ceramic

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising



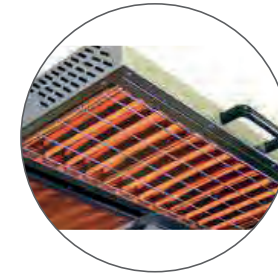
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
SEM 600 B	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg
SEM 600 Q	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg

Salamanders with mobile top to, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Precise adjustment of the top thanks to the counterweight system of the salamander.
- Independent heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.



SEM 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)

Q



Résistances blindées /
Metal heating elements

B

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
SEM 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg
SEM 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg

2 technologies de cuisson :

- le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- l'électrique SEM 600 /800 B : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

2 cooking technologies:

- the infrared quartz (1050°C) SEM 600/800 Q to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes
- the electric SEM 600 /800 B 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C

Features: independent heating zones, removable inside plate and grid.

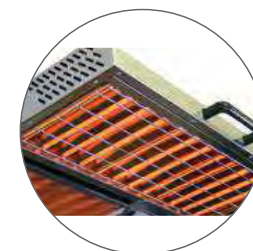
Option: wall mounting set SM1 for salamanders 600 mm and SM2 for salamanders 800 mm.



1050°C



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements

Q

B

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg

Salamandres à plafond fixe pour, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

- Crémaillère à 4 niveaux de grilles.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats.

3 technologies de cuisson :

- **le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEM 600 / SEM 800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,

Entretien : plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM2 pour salamandres 800 mm.

Salamanders with fixed top to, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Rack with 4 cooking levels.
- Independent control of heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray.

3 cooking technologies:

- the infrared quartz (1050°C) SEF 800 Q: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- the electric SEF 800 B: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C

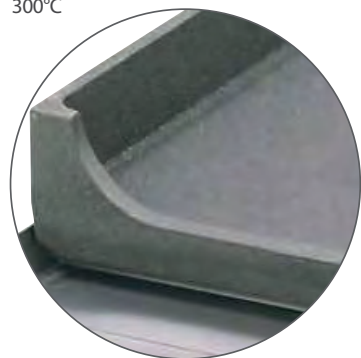
Features: removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM2 for salamanders 800 mm.

Plancha professionnelle FONTE / CAST-IRON plancha grill



300°C



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking.

- 1 ou 2 zones de cuisson avec commandes indépendantes.
- Préchauffage = 15 min.
- Entretien à la spatule Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique :

1 or 2 résistances Incoloy, 1 or 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.



PSF 400 E

1 zone de cuisson / 1 cooking area



Couvercle de cuisson à l'étouffée CV53175 /
Cover for steamed cooking CV53175



PSF 600 E

2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Grilles de cuisson GR53175 et GR53176 /
Cooking grids GR53175 et GR53176

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg
PSF 600 E	3.5 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg

- 1 or 2 independent cooking zones.
- Preheating = 15 min.
- Cleaning with spatula, Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version :

1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.



PED 700

 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

 Électrique / Electric



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight
PED 700	6kw 2 x 3 kW (2 cords)	400 x 700 x 250 mm	365 x 545 x 10 mm	2	30 kg

Plaques à snacker en acier (10 mm) émaillé :

- 2 zones de cuisson indépendantes.
- Cuisson homogène sans perte de chaleur en périphérie.
- Plaques émaillées à bonne résistance au frottement facilitant utilisation et nettoyage.
- Entretien facile : tiroir à jus lavable en machine.
- Construction tout inox, isolation renforcée.

Enamelled steel griddle plate (10 mm):

- 2 independent cooking zones.
- Even cooking: no heat loss on the edges.
- Enamelled plates with good rub resistance for easy use and cleaning.
- **Cleaning:** removable and dishwasher-safe juice tray.
- All stainless-steel construction, reinforced insulation.

PED 700 : 2 résistances Incoloy, 2 commutateurs thermostatiques 0-300°C, voyants. Pieds réglables.

PED 700: 2 Incoloy heating elements, 2 thermostat-commutators 0-300°C, pilot lights. Adjustable feet.



BM 21
 2 GN 1/1



BMP 11
 1 GN 1/1



BML 11
 1 GN 1/1



BM 23
 1 GN 2/3

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions interieures Inside dimensions	Poids Weight
BM 23	1,70 kW	360 x 355 x 280 mm	335 x 310 x 160 mm	18 kg
BML 11	1,75 kW	535 x 370 x 260 mm	510 x 305 x 160 mm	12 kg
BMP 11	1,75 kW	320 x 580 x 260 mm	305 x 510 x 160 mm	12 kg
BM 21	3,50 kW	695 x 650 x 260 mm	625 x 505 x 165 mm	21 kg

- **Cuisson au bain-marie haute performance** et maintien au chaud (90°C).
- **Système de chauffe spécifique** pour éviter toute déformation de la cuve.
- Limiteur de température avec réarmement automatique.
- Capacité : tous bacs GN (Hauteur : 150 mm maxi).

BM 21 : bain-marie double GN 2/1 encastrable ou à poser avec 2 puissances de chauffe modulables.

Équipement : résistances, commutateur-thermostat 90°C, voyant de contrôle, vidange tout inox (sauf BM2/3).

- High performance bain-maries to keep warm (90°C).
- **Specific heating system** to prevent from distortion of the tank.
- Temperature control with automatic reset.
- Capacity: every GN containers (Height : 150 mm maxi).

BM 21 : built-in or table top double bain-marie GN 2/1 with 2 independent heating elements.

Features: heating elements, thermostat-commutator 90°C, pilot, stainless steel draining device (except for BM2/3).



RF 5 S



RF 8 S



Zone froide / Cold zone



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Poids Weight
Friteuses simples / Single fryers					
RF 5 S	2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	5 kg
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	7 kg
Friteuses doubles / Double fryers					
RF 5 DS	2 x 2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	9 kg
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 8 L	12 kg



RF 8 DS

- Friteuses de table tout inox de à zone froide.
- Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.
- Friteuses à double cuve avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : 5 éléments amovibles dont la cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C maxi, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante.

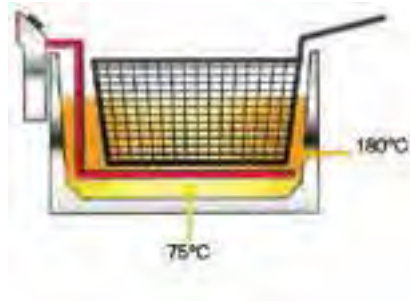
- Table top fryers in all stainless steel with cold zone.
- Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.
- Fryers with double tank with independent control and same specifications as single models.

Cleaning: 5 removable parts and dishwasher-safe stainless-steel tank.

Features: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.



180°C



Zone froide / Cold zone



FD 80 R



FD 80 DR

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Poids Weight
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	8 kg
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	15 kg

- Friteuses de table
- Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.
- Cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manipulation de la friteuse. Vidange sécurisée grâce au robinet inox avec système de levier.
- Friteuses à double cuve avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : boîtier amovible et cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

- Table top fryers with cold zone.
- Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.
- Stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless-steel tap and lever system.
- Fryers with double tank with independent control and same specifications as single models.

Cleaning: removable control box and dishwasher-safe stainless-steel tank.

Features: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.



HVC 60 GN

3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm



1^{er} flux / 1st flow



2^e flux / 2nd flow



HVC 120 GN

3 GN 1/1 or 120 plates Ø 34 cm



Video

- Véritables étuves ventilées de maintien à température avec double-paroi isolée.
- Parfaite répartition de la chaleur parthermo-ventilateur.
 - Utilisable en chauffe-assiettes ventilé : 60 assiettes Ø34 cm (HVC 60) ; 120 assiettes Ø34 cm (HVC 120).

Équipement : thermostat 130°C, thermo-ventilateur, portes à fermeture magnétique. Livré avec 3 grilles et un plat émaillé, sans bac GN. 4 roues avec système de frein.

Features: thermostat 130°C, fan, magnetic door closing. Supplied with 3 grids and an enamelled tray, no GN container. 4 castors with brake system.

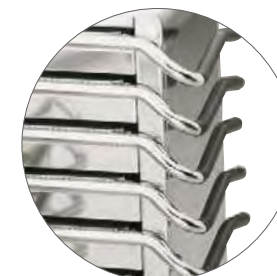
- Ventilated foodwarmers with double insulated walls.
- To reheat or to keep warm plates, dishes or food in GN containers
 - Perfect even heat thanks to the fan.
 - Can be used as plate-warmer: 60 plates Ø34 cm (HVC 60 GN) ; 120 plates Ø34 cm (HVC 120 GN).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm	32 kg
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	3 GN 1/3 or 120 plates Ø 34 cm	49 kg



DW 106

DW 110



Poignées thermo-résistantes /
Heat-resistant handles

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions plaques Plates dimensions	Nombre de plaques Plates quantity	Poids Weight
DW 106	0,65 kW	400 x 215 x 335 mm	270 x 150 mm	6	16 kg
DW 110	1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	270 x 150 mm	10	23 kg

Chauffe-plats électriques avec plaques en alliage spécial **haute teneur en température**.

- 15 min de préchauffage pour 45min de maintien à température des plats.
- Capacité d'accumulation optimale.

Équipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices.

Electric dish-warmers with specific alloy plates for a high temperature resistance.

- 15 min of preheating for 45min of warm keeping.
- Optimal heat retention.

Features: thermostat, pilot light, heat-resistant handles.



20-90°C



WD 100

1 x GN 1/1



WDL 200

2 x GN 1/1



WDL 100 / WDL 200 : bloc lumineux personnalisable sur demande /
WDL 100/WDL 200: customized illuminated top upon request

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	15 kg
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	18 kg

- Vitrines chauffantes GN 1/1 panoramiques pour quiches, pizzas, viennoiseries etc.
- Régulation de 20°C à 90°C.

Entretien : plateau inox et partie en verre amovibles.

Équipement : thermostat (20-90°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, pieds réglables. Livré sans plat GN.

- Panoramic counter top heated displays GN 1/1 for quiches, pizzas, croissants etc.
- Heat regulation 20°C to 90°C.

Cleaning: removable stainless-steel bottom plate and glass shelf.

Features: thermostat (20-90°C), water tray, on/off switch, pilot lights, adjustable feet. Delivered with no GN tray.



Grills à rouleaux pour réchauffer des saucisses précuites.

Maintien à température jusqu'à 20 saucisses précuites,

Entretien : plat ramasse jus amovible.

Grands modèles avec 2 zones de chauffe à commandes indépendantes.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance.

Option : pare-haleine H010775E (580 x 450 x 250 mm) pour tout RG Roller Grill.

CB 20 B : chauffe-bun GN 2/3 pour le maintien au chaud des petits
Tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.

RG 11 B + CB 20 B

+ Pare-haleine /
Protection H010775E



Kit hot-dog KHDS 60



Video

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Rouleaux Rolls	Poids Weight
RG 5 B	0,6 kW	545 x 320 x 240 mm	5	13 kg
RG 7 B	0,9 kW	545 x 320 x 240 mm	7	14 kg
RG 9 B	1,1 kW	545 x 460 x 240 mm	9	19 kg
RG 11 B	1,4 kW	545 x 460 x 240 mm	11	20 kg
CB 20 B	0,7 kW	545 x 460 x 220 mm	-	17 kg

Ref.	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Écart entre rouleaux Space between rolls
Chaque rouleau Each roll	0,125 kW	L = 440 mm Ø 30 mm	15 mm

Roller grills to reheat precooked sausages.

• Keep warm up to 20 precooked sausages

• Cleaning: removable juice tray.

• RG 9 and RG 11 with independent control of 2 heating zones.

Features: switch on/off, power control, pilot light, high-powered motor.

Option: protection H010775E (580 x 450 x 250 mm) for every RG Roller Grill.

CB 20 B: bun warmer GN 2/3 to keep warm and soft hot-dog buns. Removable drawer and dishwasher-safe GN 2/3 container.



CS 0 E



CS 2 E



CS 3 E



40 saucisses / sausages



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Plots Spikes	Poids Weight
CS 0 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	-	7 kg
CS 2 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	2	8 kg
CS 3 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	3	10 kg
CS 4 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	4	10 kg

- Cuisson vapeur de saucisses fraîches.
 - Enveloppe en verre haute température (Ø 200 mm, Hauteur : 240 mm) reposant sur un bac à eau.
 - Réserve de 40 saucisses dans le panier à 2 compartiments pour séparer les saucisses déjà cuites des autres à cuire.
 - Plots chauffants aluminium alimentaire pour toaster le pain spécial hot-dog.
- CS0E : modèle sans plot.

Équipement : 2,3 ou 4 plots, bac téflonné, doseur d'énergie, voyant de contrôle.

- Steam cooking of fresh sausages.
 - High temperature glass cylinder (Ø 200 mm ; Height : 240 mm) above a pan of water.
 - Store up to 40 sausages in a split basket to separate the already cooked sausages from the fresh ones.
 - Alimentary aluminium heating spikes to toast hot-dog buns.
- CS0E: model with no spike.

Features: 2,3 or 4 heating spikes, teflon container, power control with lock position for non-stop use, pilot light.



Video CS 3 E



HDS 60 + Kit hot-dog KHDS 60

- Station hot-dog compacte tout inox.
- Double régulation : cuisson vapeur des saucisses et réserve chauffe-pain.
- Préchauffage = 30 min puis **60 hot-dogs/h !**

Entretien : couvercles, montants, parois, paniers à saucisse et à pain amovibles. Vidange.

Équipement : 2 résistances, interrupteur on/off, voyant rouge de détection d'eau, voyants thermostatiques.

Option : kit hot-dog inox avec 3 bouteilles pression Ø55 mm et 2 pinces inox (H : 300 mm).



Eau / Water
65°C > 97°C - 800 W



Chauffe-pain / Bun warmer
15°C > 82°C - 200 W



Video (cleaning)



Kit hot-dog KHDS 60

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (saucisses/pain/eau) Capacity (sausages/bread/water)	Poids Weight
HDS 60	1 kW	500 x 445 x 410 mm	60 / 30 / 4 L	13 kg
KHDS 60	-	115 x 405 x 90 mm	3 squeezes Ø 75 mm maxi 2 pinces / tongs 30 cm	1 kg

- Compact hot-dog station in all stainless steel.
- Double regulation: Steamer for sausages and bread warmer.
- Preheating = 30 min, then **60 hot-dogs/h.**

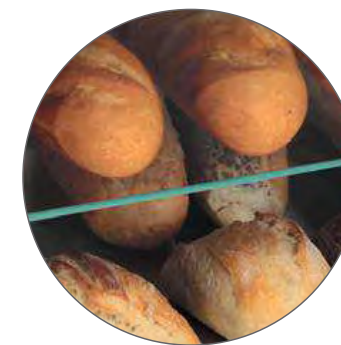
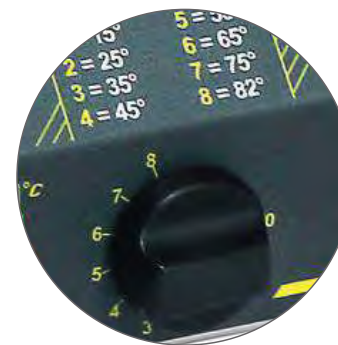
Cleaning: removable lids, uprights, walls and baskets for sausages and bread. Draining system.

Features: 2 heating elements, on/off switch, red pilot light for water detection, thermostatic pilot lights.

Option: stainless steel holder with 3 squeeze bottles Ø55 mm and 2 stainless-steel tongs (H:300 mm).



BW 30



Chauffe-pain / *Bun warmer*
15°C > 82°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight
BW 30	0,2 kW	500 x 445 x 410 mm	2 x (305 x 465 mm)	10 kg

Chauffe-pain ventilé compact.

- Maintien au chaud de tout type de pain pour le petit-déjeuner.
- 2 niveaux de présentation.
- Accès avant et en partie supérieure pour le service.

Entretien : couvercles, toit, paroi verre, étagère verre et réserve à pain amovibles.

Équipement : résistance 200 W, interrupteur on/off, régulateur, voyant thermostatique.

Ventilated and compact bread-warmer.

- Keep warm every kind of bread for breakfast.
- 2 presentation levels.
- Access in front and on top for service.

Cleaning: removable lids, top, glass wall, glass shelf and container.

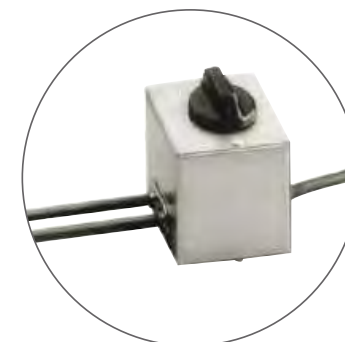
Features: heating element 200 W, on/off switch, regulation knob, thermostatic pilot light.



FM 4



**Boîtier de contrôle
+ ventilation /
Control box + ventilation**



**Épingle chauffante
+ minuterie /
Heating element + timer**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Grille de cuisson Cooking grid	Poids Weight
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg
FM 3	0,25 kW	1 000 x 410 x 200 mm	400 x 800 mm	18 kg
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg

Fumoir électrique :

Fumage à froid homogène obtenu par combustion lente et refroidie de la sciure de hêtre.

Allumage automatique : épingle chauffante et minuterie.

FM4 : fumoir à double utilisation :

- sur 1 niveau pour fumer des jambons entiers à l'os,
- sur 2 niveaux pour le fumage en grande quantité de poissons, charcuterie etc.

Electric smoker: cold smoke thanks to the slow burning of wood, then cooled down.

Automatic ignition: heating element and timer.

FM4: smoker for a double use :

- on 1 level to smoke a whole ham on the bone,
- on 2 levels to smoke in quantity fish, meat, delicatessen etc.



www.rollergrill.com.au



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.
FABRIQUÉ EN FRANCE

*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 and 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.
MADE IN FRANCE*



ROLLER GRILL AUSTRALIA PTY LIMITED
PO BOX 808 MIRANDA NSW 1490 PH: 02 9524 3355

Nous nous réservons le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques techniques de nos produits. Photos et données techniques non contractuelles.
Due to continual revision we reserve the right to vary the design and specification without notice. Illustrations and technical characteristics are for notice only.