

PROMO oktober – november / PROMO octobre - novembre



PROFESSIONELE TAFEL FRITEUSES

De professionele friteuses ROLLER GRILL met een koude zone zijn uiterst geschikt voor de fast-food sector. De olie wordt op natuurlijke wijze gefilterd door het bezinken van de onzuiverheden, zonder overdracht van smaak of geur kunnen bereidingen, frietjes, vis, oliebollen... aan één stuk door in dezelfde olie gefrituurd worden. Regelthermostaat met een sonde in roestvrij staal, een veiligheidsthermostaat eveneens in roestvrij staal met dubbele beveiliging (schakelt de friteuse uit bij oververhitting of een tekort aan olie) en een microswitch. De manden zijn uitgerust met hitte-bestendige handvatten.

Een gamma tafel friteuses van 1 en 2 kuipen, met een inhoud van 5 tot 24 liters olie om tot 44 kg frites te bakken/u. Gemakkelijk te onderhouden : 5 uitneembare onderdelen, de roestvrijstaalen kuip kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Uitrusting: Regelthermostaat met precisie bulb, veiligheid thermostaat, controle lamp.

Model ****"R" : leverbaar met beveiligde aftapkraan. De specifieke kuip in roestvrij staal is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem zodat de olie naar de frontale kraan loop zonder enige manipulatie van de friteuse. De met een drukknop beveiligde aftapkraan kan gemakkelijk geopend worden onder de veiligste condities.

FRITEUSES PROFESSIONELLES à POSER

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 sans transmission de goût ni d'odeur. Thermostat de régulation à bulbe inox, 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.

Une gamme de friteuses de table 1 et 2 bac(s) d'un volume de 5 à 24l d'huile pour frire 7 à 44 kg de frites/h.

Un entretien aisé : 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, voyant de contrôle.

Modèle ****"R" 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

TYPE : ROLLER GRILL FD 80 inh./cont.:8 lit afm./dim. :315 x 425 x 290 verm./puis. 3.6 kW 230/1V

NORMALE PRIJS / PRIX NORMAL 226.00 Euro

Nu : -10% extra boven op uw normale korting/ supplémentaire (dealers -5%)

**Mail: info@roller-grill.be
Web : www.roller-grill.be**

PROMO oktober – november / PROMO octobre - novembre



“PLANCHA” BAKPLATEN

Voor het bakken van grote hoeveelheden vlees, spek, vis, ham-burgers, worsten, ajuin enz., maar ook voor spiegeleieren of omeletten.

Stalen of verchroomde bakplaten (10 mm dik)

Snelle opwarming tot 300°C. Homogene bakresultaten over de ganse plaat dankzij goed gelegen spiraalweerstand (elektrische modellen) of buisvormige roestvrijstalen branders (gasmodellen) onder de bakplaat. De stalen omtrek met ingebouwd saus opvangbakje is volledig wegneembaar (gepatenteerd brevet) teneinde de bakplaat op een eenvoudige manier zuiver te houden. Volledig uitgevoerd in roestvrij staal met een stevige thermische isolatie.

Uitrusting elektrische toestellen: 1 tot 3 spiraalweerstand, 1 tot 3 schakelaars “aan/uit”, thermostaten 0-300°C, controle-lampje voor de spanning, controlelampje voor de temperatuur.

Uitrusting gastoestellen: 1 tot 3 stervormige branders met 6 ar-men voor een homogene warmtespreiding, 1 tot 3 bedienings-knoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Stan-daard geleverd met butaan/propaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

« PLANCHA » PLAQUE A SNACKER

pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes.

Plaques de cuisson acier (épaisseur 10 mm) ou en acier chromé.

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 ramassejus incorporé est entièrement amovible (brevet déposé) pour faciliter l'entretien de la plaque. Construction tout inox et isolation renforcée.

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 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.

Type: ROLLER GRILL PS 600 E prijs - prix 560.00 € +btw/tva

Nu/maintenant: 560 euro -10% (dealer -5%) - uw/votre %

Mail: info@roller-grill.be

Web : www.roller-grill.be