

New

CORONA VIRUS KILLER (99.74% strain 229E)





Opgepast: dit zijn theoretische waarden, als de verdeling 100% evenredig is

Attention: ceci sont des valeurs théoriques pour autant que la répartition soit 100% égale.

KW	Mono 230 v	Tri 230 Volt	Tri 400 Volt
	Amp	Amp	Amp
1	4,35	2,51	1,45
2	8,70	5,03	2,89
3	13,04	7,54	4,34
4	17,39	10,05	5,78
5	21,74	12,57	7,23
6	26,09	15,08	8,67
7	30,43	17,59	10,12
8	34,78	20,11	11,56
9	39,13	22,62	13,01
10	43,48	25,13	14,45
11		27,65	15,90
12		30,16	17,34
13		32,67	18,79
14		35,18	20,23
15		37,70	21,68
16		40,21	23,12
17		42,72	24,57
18		45,24	26,01
19		47,75	27,46
20		50,26	28,90
25		62,83	36,13
30		75,40	43,35
35		87,96	50,58
40		100,53	57,80
45		113,09	65,03
50		125,66	72,25
55		138,23	79,48
60		150,79	86,71
65		163,36	93,93
70		175,92	101,16
75		188,49	108,38
80		201,06	115,61
85		213,62	122,83
90		226,19	130,06
95		238,75	137,28

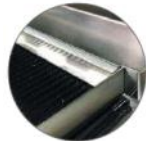


Nederlandse index		Index français	
Bain-Marie	13-33	Armoires chauffantes	21
Bakplaten - Planchas	7-12	Bain-Marie	13-33
Bedieningsmeubels	42	Chauffe-plats	24
Braadspitten	29	Contact-grills	5-6
Braadspitten Panoramische	30	Contact-grills vitrocéramiques	4
Contactgrill vitro ceramische	4	Coronavirus décontamination	43
Contactgrills gietijzer	5-6	Crêpières	27
Coronavirus ontsmetting systeem	43	Cuiseur à œufs	13
Dispenser warmsaus	28	Distributeur de sauces chaudes	28
Eierkokers	13	Fontaines réfrigérées	34
Friteuses elektrisch	10-11	Fours à boulangerie	18
friteuses Gas	11	Fours à convection	17
Gyrosgrill	23	Fours à pizzas	16
Hotdog	14	Friteuse gaz	11
Inductie opzet en Wok	9—12	Friteuses électriques	10-11
Lavagrill	25	Fumoirs	15
Ovens Convection/hete lucht	17	Gaufriers	26
Ovens Pizza	16	Grills Gyros	23
Ovens voor Bakkerij	18	Grills à pierre de lave	25
Panini XL	6	Hot dog	14
Pannenkoekenplaten	27	Induction réchauds et wok	9—12
Platenverwarmer	24	Meubles de service	42
Rooktoestellen	15	Panini XL	5
Salamanders	21-22	Plaques à snacker - Planchas	7—12
Selfservice / Saladbar	39-40-41	Plaques vitrocéramiques	4
Tapas koeler	38	Réchauds gaz - Réchauds électriques	8-12
Toaster automatische	20	Refroidisseurs pour tapas	38
Toasters	19	Rôtissoire panoramique	30
Vitrines gekoeld/Diepvries	36-37	Rôtissoires	29
Vitrines met Bain-Marie	33	Salamandres	21-22
Vitrines opzet (gekoeld en verwarmd)	36	Self-service / Salad bars	39-40-41
Vitrines voor markten (warm / koud)	35	Toaster convoyeur	20
Vitro ceramische plaat	4	Toaster	19
Vuren-opzet komfoor - gas Elektrisch	8-12	Vitrines à poser (Chauffantes - réfrigérantes)	36
Wafelijzers	26	Vitrines bain-marie	33
Warmhoud kasten	24	Vitrines chauffantes	31-32
Warmhoud vitrines	31-32	Vitrines de marché (chaudes - froides)	35
Waterfonteinen	34	Vitrines Réfrigérantes (Positive et négative)	36-37



New

New



Cadre chauffant / Heating spacer H: 25 mm



Minuterie électronique 3 menus / Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus / Drip tray



PS 400 VC

VITROKERAMISCHE TOESTELLEN

Een ideaal toestel bij piekmomenten en voor hoge producties. De vitro keramische kookplaat en contactgrill ROLLER GRILL bakken al uw sandwiches op een snelle wijze en zonder rookontwikkeling. Het koken gebeurt door een directe warmteoverdracht, optimaal verdeeld over gans het kookoppervlak, dankzij een infrarode warmtebron geplaatst onder de plaat. Infrarood koken om het product tot in de kern op te warmen met behoud van de smaak.

- Alle zichtbare delen in RVS
- Vitro keramisch bakplaat
- Regelbare pootjes
- Regelbare thermostaat 0-350 ° c, met aan/uit positie
- Controlelampjes.

VITRO SPEED GRILL

KERAMISCHE CONTACTGRILLS (GVS 335 & GVD 335)

- Geribde bakplaat bovenaan en een vlakke bakplaat onderaan.
- Vet opvangbak,
- Hittebestendige handgrepen,
- Nieuw met "Heating spacer" = spatie houder 25 mm, oven effect, voor delicate producten deze worden niet platgedrukt.
- **Met elektronische timer, 3 programmeerbare menu's.**

VITROKERAMISCHE PLAAT (PS 400 VC)

Vlakke vitro keramische bakplaat, geribd op aanvraag.

Gemakkelijk te onderhouden: een uitneembare lade is voorzien voor het opvangen van vet- en bakresten, de vitro keramische bakplaten zijn na gebruik eenvoudig te reinigen met een vochtige spons.

GAMME VITROCÉRAMIQUE

Idéal pour les coups de feu et les snacks à haut débit, la plaque vitrocéramique et le contact-grill vitrocéramique Roller Grill assurent une cuisson très rapide et saine des sandwiches, sans dégagement de fumée. Cuisson par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de cuisson grâce au foyer placé sous la plaque. Cuisson infrarouge pour une cuisson à cœur du produit tout en conservant toutes ses saveurs.

- Base en acier inoxydable,
- Plaque de cuisson
- Petits pieds réglables
- thermostat de régulation 0-350°C, avec position marche/arrêt,
- voyants de contrôle.

VITRO SPEED GRILL

CONTACT-GRILL VITRO. (GVS 335 & GVD 335)

- Plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse.
- Tiroir ramasse-jus,
- Poignées thermo résistantes,
- Nouveau avec « Heating Spacer » = la pression calibrée avec effet four grâce au cadre de 25 mm, pour mets délicats.
- **Avec minuterie électronique, 3 menus pré-programmables**

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE (PS 400 VC)

Plaque de cuisson lisse, rainurée sur demande.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans un tiroir entièrement amovible, nettoyage aisé par le simple passage d'une éponge humide sur les plaques en verre après utilisation.

Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL GVS 335	35 Panini/h	390 x 600 x 260	335 x 304	3 Kw	230/1V	1.196,00 €
ROLLER GRILL GVD 335	70 Panini/h	780 x 600 x 260	2 x 335 x 304	2 x 3 Kw	230/1V	1.592,00 €
ROLLER GRILL PS 400 VC		400 x 420 x 150	330 x 280	1,5 kW	230/1V	810,00 €



Timer: 3 programs



Juce tray



Emailled



Selection: Full / Up / Down
Temperature: 0°C to 300°C

PREMIUM meer dan een CONTACT-GRILL

Een exclusiviteit Roller Grill, 2 apparaten in één toestel.

- **Functie contact-grill met hoge efficiëntie,**
- **Functie Bakplaat of Plancha: om supersnel te bakken.**

Geëmailleerde gietijzeren platen met een hoge geleiding waarde Voor snelle temperatuurstijging: 8 ' 30 minuten bij 280 ° c (VS. 14 ' 30 minuten met een klassieke contact-grill)

- Perfect homogene kookresultaten dankzij de in de platen ingebouwde weerstanden: geen temperatuurverschil tussen het centrum en de randen van de platen.
- Uitgebalanceerde bovenplaat met stevig hittebestendig handvat,
- Geïntegreerde elektronische en programmeerbare timer (3 menu's)

- Alle zichtbare delen in RVS
- Geëmailleerd gietijzer plaat
- Regelbare pootjes
- Regelbare thermostaat 0-300 ° c,
- Vet opvangbak,
- Hittebestendige handgrepen,
- Aan/uit schakelaar,
- Controlelampjes.
- Wordt geleverd met een schraper voor eenvoudig onderhoud.

PREMIUM plus qu'un CONTACT-GRILLS

Une exclusivité Roller Grill, la solution cuisson 2 en 1

- **Fonction contact-grill à haut rendement :**
- **Fonction plaque à snacker ou plancha pour la saisie en un temps record :**

Plaques en fonte émaillée à forte valeur de conduction pour une montée rapide en température : 8'30 minutes à 280°C (vs. 14'30 minutes avec un contact-grill classique)

- Cuisson parfaitement homogène grâce aux résistances intégrées dans les plaques de cuisson : aucun écart de température entre le centre et la périphérie des plaques.
- Plaque supérieure auto-balancée avec poignée thermorésistante très robuste,
- Minuterie électronique intégrée et programmable (3 menus)

- Base en acier inoxydable,
- Plaque en fonte émaillée
- Petits pieds réglables
- thermostat de régulation 0-300°C,
- tiroir ramasse-jus,
- poignées thermo résistantes,
- interrupteur marche/arrêt,
- voyants de contrôle.
- Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Type	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL PANINI PREMIUM	70 Pan/h	400 x 475 x 310	360 x 240	3,4 kW	M-230	1.016,00 €
ROLLER GRILL DOUBLE PREMIUM	140 Pan/h	800 x 475 x 310	2 x (360 x 240)	2 x 3,4 Kw	M-230	1.716,00 €



Panini XL



Double Panini



Panini



Majestic

CONTACT GRILLS

Savoie, Panini, Majestic

Geen enkel ander toestel bakt beter dan de contactgrill van ROLLER GRILL steaks, hamburgers tot in de kern, sandwiches... zonder gewichtsverlies, sappig en met behoud van alle smaken en vitamines. De gietijzeren bakplaten hebben een uitstekende warmtegeleiding waardoor een optimaal en homogeen kookresultaat wordt verkregen. Het gewicht van de bakplaat is gecompenseerd met een regelbare spanveer waardoor het bakproces kan aangepast worden aan het product. Op aanvraag onderste bakplaat kan vlak voorzien worden voor de bereiding van spiegeleieren, omeletten, blinis, wraps....

Uitrusting: regelthermostaat 0-300°C, uitneembare vetopvanglade, hittebestendige handvatten, schakelaar aan/uit, controlelampjes. Geleverd met een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL

Met de PANINI XL heeft u twee toestellen in één!

1° Contactgrill: bakoppervlakte (360 x 360) waardoor het mogelijk is om 5 panini's tegelijkertijd te bakken. Productie tot 130 panini's /u!

2° Bakplaat: Productie tot 415 hamburgers per uur! Robuuste constructie perfect aangepast aan een intensief gebruik. (Veiligheidsklixon) Brede vetopvanglade vooraan, 2 posities. Geleverd met 4 supplementaire stelvoetjes met een hoogte van 100 mm (CE-UL/NSF).

Uitrusting: precisithermostaat 0-300°C, hittebestendige handvaten, schakelaar, brede uitneembare vetopvanglade, controlelampje en een schraper om het reinigen te vergemakkelijken.

PANINI XL-E = idem met elektronische timer.

CONTACT-GRILLS

Savoie, Panini, Majestic

Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à coeur, 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.

Sur demande disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, 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.

PANINI XL

Avec le Panini XL 2 appareils en 1 !

1. Contact-grill : Surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) possibilité de 5 panini en même temps : **130 panini à l'heure !**

2. Plaque à snacker : Production: **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).

Équipement : thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

PANINI XL-E = idem avec minuterie électronique.

Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL SAVOYE	50 Pan/h	330 x 385 x 220	260 x 240	2 kW	M-230	666,00 €
ROLLER GRILL PANINI R/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230	738,00 €
ROLLER GRILL PANINI L/R	70 Pan/h	430 x 385 x 220	360 x 240	3 kW	M-230	on demand
ROLLER GRILL PANINI XL R/R	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230	948,00 €
ROLLER GRILL PANINI XL-E	130 Pan/h	410 x 620 x 340	360 x 360	3,6 kW	M-230	1.228,00 €
ROLLER GRILL MAJESTIC	100 Pan/h	600 x 385 x 220	535 x 240	4 kW	T-380	978,00 €
ROLLER GRILL DOUBLE PANINI R/R	150 Pan/h	835 x 385 x 220	2 x (360x240)	6 kW	T-380	1.496,00 €



“PLANCHA” BAKPLATEN

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

Alle zichtbare delen in RVS.

Snelle opwarming tot 300°C.

Homogene bakresultaten over de ganse plaat dankzij

- spiraalweerstand (elektrische modellen)
- buisvormige roestvrijstalen branders (gasmodellen)

Vaste spatborden zij en achterkant. Ingebouwd saus opvangbakje.

Heel eenvoudig te onderhouden.

Model PSI *00 E of G = met inox plaat van 4 mm

Model PSR *00 E of G = met stalen plaat, dikte 10 mm.

Model EE of GE = met geëmailleerde bakplaat: dikte 10 mm, vervangt chroom, vet dringt niet in de plaat.

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

Uitrusting gastoestellen: 1 tot 3 stervormige branders met 6 armen voor een homogene warmtespreiding, 1 tot 3 bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Standaard geleverd met butaan/propane sproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

« PLANCHA » PLAQUE A SNACKER

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

Parties visibles en acier inoxydable .

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.

Tiroir ramasse-jus incorporé et sur les coté et l’arrière un bord anti-cla-boussures. Nettoyage aisé.

Modèle PSI *00 E ou G = avec plaque en acier inox de 4 mm.

Modèle E ou G = avec plaque en acier de 10 mm.

Modèle EE ou GE = avec plaque émaillée: épaisseur 10 mm, la graisse ne sature pas la plaque.

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	Soort Sorte	Kookvlak Surface de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL PSR 400 E	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V	570,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 E mono	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	3,5 kW	230/1V	762,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 E	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V	762,00 €
ROLLER GRILL PSR 900 E	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V	1 102,00 €
ROLLER GRILL PSR 400 G	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G	604,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 G	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G	890,00 €
ROLLER GRILL PSR 900 G	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G	1 048,00 €
ROLLER GRILL PSI 600 E	Inox	600 x 450	600 x 450 x 190	3,5 kW	230/1V	1 036,00 €
ROLLER GRILL PSI 600 G	Inox	600 x 450	600 x 450 x 190	6 kW	G	1 162,00 €
ROLLER GRILL PSR 400 EE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3 kW	230/1V	692,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 EE Mono	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	3,5 kW	230/1V	936,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 EE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6 kW	380/3V	936,00 €
ROLLER GRILL PSR 900 EE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9 kW	380/3V	1 226,00 €
ROLLER GRILL PSR 400 GE	Geëmailleerd / Émail	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2 kW	G	748,00 €
ROLLER GRILL PSR 600 GE	Geëmailleerd / Émail	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4 kW	G	996,00 €
ROLLER GRILL PSR 900 GE	Geëmailleerd / Émail	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6 kW	G	1 288,00 €
ROLLER GRILL 53169SE	Stoofdeksel voor / couvercle à l'étouffée pour - Plancha 400					94,00 €
ROLLER GRILL 53170SE	Stoofdeksel voor / couvercle à l'étouffée pour - Plancha 600					126,00 €
ROLLER GRILL 53175	Gril voor / Grille pour - plancha 400					24,00 €
ROLLER GRILL 53176	Gril voor / Grille pour - plancha 600					30,00 €

ELR 3



GST 7



Gar 19



Elr 5 XL



Gar 14 XL

GASKOMFOOR

GAR/GST 7- 12 - 14 - 19 - 21

5 compacte tafelfornuizen in roestvrij staal voor het traditioneel koken op gas. Afzonderlijke bediening van elke brander met een waakvlam en een veiligheidsthermokoppel. Gemakkelijk te onderhouden: de gietijzeren pottendrager, de brander kroon en de roestvrijstalen schaal zijn weg neembaar.

Uitrusting: 1 tot 3 branders, bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Geleverd zonder wok pan.

Optie: geribde gietijzeren bakplaat van 380 x 280 x 55 mm.

LAAGBRANDER

- GAR 14 XL -

Gas laagbrander 14 kW, bedieningsknop met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppel. Grote brander van Ø 12 cm, omkeerbare gietijzeren pottendrager voor vlakke- of wok pannen. Geleverd op butaan/propaan, aardgas sproeiers meegeleverd. Regelbare stelvoetjes.

Geleverd zonder wokpan.

- ELR 5 XL -

Elektrische laagbrander van 5 kW, 3 standen bedieningsknop en controlelampje. Regelbare stelvoetjes.

ELEKTRISCHE KOMFOOR ELR 2, ELR 3, ELR 4

Compacte elektrische tafelfornuizen in roestvrij staal met 1 of 2 ronde kookplaten. Geprofileerd werkblad met elektrische kookplaten. (Ø 18 cm voor ELR 3, Ø 23 cm voor ELR 2 en ELR 4)

Uitrusting: bedieningsschakelaar met 7 standen, controlelampje.

RECHAUD à GAZ

GAR/GST 7- 12 - 14 - 19 - 21

5 modèles de réchauds compacts inox pour cuissons classiques au gaz. Contrôle indépendant de chaque brûleur avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

Entretien facile : la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles.

Équipement : 1 à 3 brûleurs, boutons de régulation avec position veilleuse, thermocouples de sécurité. Livré sans wok.

Option : grille fonte rainurée de 380 x 280 x 55 mm.

FEUX BAS

- GAR 14 XL -

Réchaud bas à gaz à 1 brûleur (Ø 12 cm) de 14 kW, bouton de régulation avec position veilleuse, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible pour wok. Equipé de gicleurs propane/butane, fourni avec pochette d'injecteurs pour le gaz naturel. Pieds modulables.

Livré sans wok.

- ELR 5 XL -

Réchaud bas électrique avec plaque de 5 kW, commutateur et voyant de contrôle.

RECHAUD ELECTRIQUE ELR 2, ELR 3, ELR 4

Réchaud électrique compact inox à 1 et 2 feux !

Plan embouti avec plaque électrique.

(Ø 18 cm pour ELR 3, Ø 23 cm pour ELR 2 et ELR 4)

Équipement : commutateur 7 positions, voyant de contrôle.

Type	Vermogen Puissance	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volt/gas	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL GAR/GST 7	7 kW	350/370 x 510 x 195	7 kW	G	664,00 €
ROLLER GRILL GAR/GST 12	5 kW + 7 kW	670/390 x 510 x 195	12 kW	G	1 008,00 €
ROLLER GRILL GAR/GST 14	7 kW + 7kW	670/390 x 510 x 195	14 kW	G	1 024,00 €
ROLLER GRILL GAR/GST 19	7 kW + 5 kW + 7 kW	985/1005 x 510 x 195	19 kW	G	1 348,00 €
ROLLER GRILL GAR/GST 21	7 kW + 7 kW + 7 kW	985/1005 x 510 x 195	21 kW	G	1 364,00 €
ROLLER GRILL GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 485	14 kW	G	888,00 €
ROLLER GRILL B02059	Grill plaat - Plaque grill	380 x 280 x 55			120,00 €
ROLLER GRILL ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155	2 kW	230/1V	328,00 €
ROLLER GRILL ELR 3	2 kW + 1.5 kW	600 x 400 x 155	3,5 kW	230/1V	584,00 €
ROLLER GRILL ELR 4	2 kW + 2 kW	600 x 400 x 155	4 kW	2 x 230/1V - 380/3V	616,00 €
ROLLER GRILL ELR 5 XL	5 kW	600 x 600 x 485	5 kW	380/3V	1 602,00 €



PIS 30



PIC 25



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



PID 30



Special WOK

Ø WOK = 360 mm

PIW 30 + WOK

Professionele opzet inductie komforen en Wok .

- Professionele Wok en opwarmplaten op inductie
- Rendement van meer dan 95%
- Stevige constructie en onderdelen van lange levensduur.
- Basis in roestvrijstaal op 4 regelbare poten.
- Vitroplaat van 4 mm
- Inductie Box met ventilator en filter
- Stevig metalen stang op de front ter beveiliging van de plaat.
- Bedieningspaneel met "soft-touch".
 - On /Off
 - Vermogen regeling van 1 tot 20
 - Minuterie met zoemer
 - Uitlezing: Keuze uit: Vermogen of tijd.

- PIS 30** : Model met **1 inductie plaat.**
Plaat 280x280 van 3000 watt.
- PID 30** : Model met **2 inductie platen.**
Plaat van 555x280 van 2 x 3000 watt
- PIC 25** : **Speciaal Chocolaat**
Model met 1 inductie plaat.
Plaat 280x280 van 2500 watt.
Speciaal Programma, 3 aangepast vermogen
chocolat.
- PIW 30** : **Model WOK**
Plaat dia 300 mm van 3000 watt.

Top Induction professionnel.

- Réchauds et Wok inductions professionnelles.
- Rendement = < 95%
- Construction robuste et composants avec une longévité élevée.
- Base en acier inoxydable sur 4 pieds réglables.
- Plaque vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur.
- Box induction avec ventilateur et filtre de protection.
- Sur la partie frontale, barre en acier de protection du verre
- Panneau à commande touches sensibles
 - On/off
 - Réglage puissance de 1 à 20
 - Minuterie sonore
 - Affichage : choix :minuterie ou puissance

- PIS 30** : Modèle à **un foyer induction.**
Plaque 280x280 de 3000 watt.
- PID 30** : Modèle **deux foyers inductions.**
Plaque de 555x280 de 2 x 3000 watt
- PIC 25** : **Spécial Chocolat**
Modèle à un foyer induction.
Plaque 280x280 de 2500 watt.
Programme spécial, 3 puissances adaptées
chocolat.
- PIW 30** : **Modèle WOK**
Plaque dia 300 mm de 3000 watt.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volt Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	PIC 25	315 x 380 x 102	2.5 kW	Mono 230 v	842,00 €
ROLLER GRILL	PIS 30	315 x 380 x 102	3 kW	Mono 230 v	896,00 €
ROLLER GRILL	PID 30	590 x 380 x 102	3 kW + 3 kW	2 x Mono 230 v	1.706,00 €
ROLLER GRILL	PIW 30	390 x 430 x 165	3 kW	Mono 230 v	2.582,00 €
ROLLER GRILL			Wok pan / poêle WOK		



Europese regelgeving
Règlementation Européenne

CEI 60335-2-37
CEI 60335-2-37

> 5 liters olie = Verplichte Aflaatkraan
> 5 Litres d'huile = Robinet Obligatoire



FD 50



MF120R



FD80 DR

PROFESSIELE TAFELFRITEUSES

De professionele friteuses ROLLER GRILL met een koude zone zijn uiterst geschikt voor de fastfood 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 hittebestendige handvatten.

Een gamma tafelfriteuses van 1 en 2 kuipen, met een inhoud van 5 tot 24 liter olie om tot 44 kg frieten te bakken per uur.

Gemakkelijk te onderhouden: Uitneembare onderdelen, de roestvrijstalen kuip kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Uitrusting: Regelthermostaat met precisie bulb, veiligheidsthermostaat & controlelamp.

Model R: beveiligde aftapkraan

* **Opgepast: Voor werknemers: aftapkraan VERPLICHT voor inhoud boven de 5 liters, Artikel EU CEI 60335-2-37 en dit volgens de wettelijke regeling voor het voorkomen van werkongevallen.**

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 24 l d'huile pour frire 7 à 44 kg de frites par heure.

Un entretien aisé : 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 : avec vidange.

* **Attention: Pour employé: robinet de vidange OBLIGATOIRE pour volume supérieur à 5 litres, Article EU 60335-2-37 et suivant la législation pour la prévention d'accident du travail.**

Type	Olie inhoud Volume d'huile	Aflaatkraan Robinet de vid.	Afmetingen Dimensions	Voltage	Vermogen Puissance	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL FD 50	5 L		225 x 425 x 290	230/1V	3,2 kW	248,00 €
ROLLER GRILL FD 80*	8 L		315 x 425 x 290	230/1V	3,4 kW	302,00 €
ROLLER GRILL FD 50 D	2 x 5 L		390 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3,2 kW	448,00 €
ROLLER GRILL FD 80 D*	2 x 8 L		570 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3,4 kW	564,00 €
ROLLER GRILL FD 80 R	8 L	X	315 x 485 x 290	230/1V	3,4 kW	438,00 €
ROLLER GRILL FD 80 DR	2 x 8 L	X	570 x 485 x 290	2 x 230/1V	2 x 3,4 kW	818,00 €
ROLLER GRILL MF 120 R	12 L	X	350 x 470 x 350	380 3V	6,4 kW	592,00 €
ROLLER GRILL MF 120 DR	2 x 12 L	X	720 x 470 x 350	2 x (380 3V)	2 x 6,4 kW	1 116,00 €



Snack lijn

GAS en ELECTRICHE FRITEUSES

Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor de fastfood sector en voor zaken met een grote omzet. Ook gemakkelijk voor de foodtrucks

- RFG 8 Kuip van 8 liter vermogen 6 Kw.
- RFE12—RFG12 Kuip van 10 liter vermogen 9 Kw.
- RFG16 Kuip van 16 liter vermogen 12 Kw.
- RFE 8 D 2 Kuipen 8 liter 400/3V 4.5 Kw.
OF 2 x 230 1v 2x 3 Kw.

Uitrusting:

- Al de zichtbare delen in RVS
- Temperatuur regelbaar tussen 60 en 180°C
- veiligheidsthermostaat met manuele heropstart.
- Controlelamp groen voor aansluiting
- Controlelamp rood voor temperatuur.
- Groot debiet aftapkraan .
- Inox deksel
- El: Regelthermostaat met precisie bulb.
Hoog vermogen weerstand.
- Gas Elektromechanische thermostaat
Krachtige branders met piezo ontsteking
Waakvlam en thermokoppel beveiliging.

te plaatsen op bestaande tafel of op Roller Grill onderstel.

- Optie: modulair onderstel. Dubbelwandige deur met magneet sluiting.
Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm.

Warmhoud kuip

Speciaal ontworpen voor frieten, frituren en groenten, met keramische boven weerstand + weerstand onder de kuip.

Uitrusting:

- Temperatuur afzonderlijk regelbaar tussen beneden en boven tussen 20 en 90°C , aftapkraan .

FRITEUSES ELECTRIQUE HAUT RENDEMENT modèles de table

Friteuses particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, très facile aussi pour les Food trucks

- | | | |
|---------------|----------------------------|----------------------------------|
| RFG 8 | Cuve de 8l puissance | 6 Kw. |
| RFE12 RFDG12- | Cuve de 10l puissance | 9 Kw. |
| RFG16 | Cuve de 16l puissance | 12 Kw. |
| RFE8D | 2 cuves de 8 lit. 400/3V x | 4.5 Kw.
Ou 2 x 230 1v x 3 Kw. |

Equipement:

- Parties visibles en acier inox
- Température réglable de 60 à 180°C
- Réarmement facile du thermostat de sécurité.
- Lampe témoin pour tension
- Lampe témoin de température
- Robinet de vidange gros débit
- Couvercle inox
- El Thermostat avec bulbe de précision.
Résistance haut rendement.
- Gas Thermostat électromécanique
Bruleurs puissants avec allumage piézo
Veilleuse et thermocouple de sécurité.

a placer sur table ou sur soubassement Roller Grill.

- Option : coffre avec partie modulable. Porte et contre porte à fermeture magnétique,
pieds hauteur 100 mm.

Cuve de maintien à température

Pour frites, fritures, légumes etc.... Avec chauffe céramique supérieure et cuve avec résistance sous la cuve.

Equipement:

- Température réglable indépendamment en dessous ou/et au dessus entre 20 à 90°C
- Lampes témoins et robinet de vidange.

Type	Olie inhoud Volume d'huile	Afmetingen Dimensions	Voltage	Vermogen Puissance	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL RFG 8	8 L	250 x 600 x 325	gas	4 Kw	1 208,00 €
ROLLER GRILL RFG 12B	L	400 x 600 x 325	gas	8, kW	1 608,00 €
ROLLER GRILL RFG 16	16 L	400 x 600 x 850	gas	12, kW	1 928,00 €
ROLLER GRILL RFE 12	12 L	400 x 600 x 445	400/3V	9 kW	978,00 €
ROLLER GRILL RFE 8 D	2 x 8 L	400 x 600 x 445	400/3V - (2 x 230/1V)	2 x 4.5 kw (2 x 3 kW)	1 228,00 €
ROLLER GRILL CW 12	Warm fryers	400 x 600 x 445	230/1V	0,85 kW	886,00 €
ROLLER GRILL MS-RFE	onderstel	400 x 600 x 500	soubassement		384,00 €



PED 700



PGD 700



PRG 700



PID 700

Lijn 700, Speciaal Eco Snack

Deze krachtige opzet EcoSnack lijn is speciaal ontworpen voor professionals die vermogens nodig hebben. Elementen van 400 x 700 x werkhoogte 200, met éénzelfde look. Zichtbare delen in RVS AISI-430. Alle gastoestellen hebben

PRG-700: Gas top 2 bekken

- 2 Krachtige bekken van elk 6 Kw
- 2 regelbare kranen, met minimum stand
- Met piezo aansteking
- Met thermokoppel beveiliging

PID-700 Inductie top 2 zones

- 2 zones van elk 3 Kw
- Aan uit stand
- Vermogen regeling (20 standen) door sensitieve druktoetsen
- Met ingebouwde timer
- Super inductie gemaakt om 8 uur achter elkaar te werken zonder veiligheid onderbreking.

PLANCHAS

- Geëmailleerde stalen plaat van 10 mm
- 2 Afzonderlijke bakzones.
- Met sauzen recuperatie schuif.
- Met spatbord van 50 mm

PGD-700 Plancha gas

- Ster brander om een goede warmteverdeling
- 2 regelbare kranen, met minimum stand
- Met piezo aansteking
- Met thermokoppel beveiliging

PED-700 Plancha elektrisch

- 2 "Incoloy" weerstanden
- Elektromechanische thermostaat, van 0 tot 300°C
- Controle lampen (spanning en verwarming).

Ligne 700, Snack Eco Spécial

Cette puissante ligne EcoSnack est spécialement conçue pour les professionnels qui ont besoin de capacités. Éléments de 400 x 700 x hauteur de travail 200, avec le même look. Pièces visibles en acier inoxydable AISI-430.

PRG-700: Gaz top 2 brûleurs

- 2 Brûleurs puissants de 6 kW
- 2 boutons réglables, avec position minimale
- Allumage avec Piezo
- Avec protection thermocouple

PID-700 Induction top 2 zones

- 2 zones de 3 kW
- Position marche/arrêt
- Contrôle de puissance (20 positions) par touches sensibles
- Avec minuterie intégrée
- Super induction fait pour travailler 8 heures d'affilée sans interruption de sécurité.

Plancha

- Plaque d'acier émaillée de 10 mm
- 2 Zones de cuisson.
- Avec tiroir de récupération des jus.
- Avec pare graisse de protection 50 mm

Gaz PGD-700 Plancha

- Brûleur étoile pour une distribution de chaleur idéale
- 2 boutons réglables, avec position minimale
- Allumage avec Piezo
- Avec protection thermocouple

PED-700 Plancha électrique

- 2 résistances "Incoloy"
- Thermostat électromécanique, de 0 à 300°C
- Lampes de contrôle, tension et chauffe.

Type	kook oppervlakte Zone de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL PED-700	365 x 545	400 x 700 x 200 + (50)	EL 6 kW	928,00 €
ROLLER GRILL PGD-700	365 x 545	400 x 700 x 200 + (50)	GAS/GAZ 6,4 kW	1.046,00 €
ROLLER GRILL PID-700	365 x 585	400 x 700 x 200	EL 6 kW	1.532,00 €
ROLLER GRILL PRG-700	2 bekken /2 brûleurs	400 x 700 x 200	GAS/GAZ 12 kW	1.048,00 €



CO 60



BMP 11



BM 23



BML 11



BM 21

BAIN-MARIE

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

- **BM 23:** Bain-marie GN 2/3, zonder aflatkraan.
- **BML BMP 11:** Bain-marie GN 1/1, met aflatkraan.
- **BM 21:** Bain-marie GN 2/1, met aflatkraan.

Uitrusting: Constructie in RVS,
Met controle lamp
Thermostaat regelbaar tussen 0°- 90°C en aan/uitfunctie.
Met temperatuur begrenzer met automatische herstart.
Voor kuipen tot 150 mm,
Geleverd zonder inzetten.

BAIN-MARIE

Dans la cuisson au bain-marie, les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.

- **BM 23:** Bain-marie GN 2/3, sans robinet de vidange.
- **BML BMP 11:** Bain-marie GN 1/1, avec robinet de vidange.
- **BM 21:** Bain-marie GN 2/1, avec robinet de vidange.

Équipement : Construction tout inox,
Lampe témoin
Thermostat réglable 0°C à 90°C avec fonction start/stop.
Avec limiteur de temp. avec réarmement automatique
Pour cuve jusqu'à 150 mm de profondeur,
Livré sans bacs.

EIERKOKER (Model CO-60)

In de kuip GN 1/3 kan elke gebruiker naar eigen wens zelf zijn ontbijtteitje koken.

Capaciteit : 6 eieren. (Max 10)

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

Gemakkelijk op te bergen, deksel in roestvrij staal.

Uitrusting: werkingsthermostaat,
temperatuurbegrenzer,
drukschakelaar "aan/uit",
6 genummerde mandjes.

CUISEUR A ŒUFS (Modèle CO-60)

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

Capacité : 6 œufs. (Max 10)

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.

Facile à ranger, couvercle inox.

Équipement : thermostat de régulation,
limiteur de température,
bouton-poussoir marche/arrêt.
6 paniers à œuf numérotés.

Type	Aflatkraan Robinet de vid.	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL BM 23		GN 2/3	350 x 350 x 280	1,7 kW	230/1V	404,00 €
ROLLER GRILL BMP 11	X	GN 1/1	320 x 580 x 260	1,75 kW	230/1V	370,00 €
ROLLER GRILL BML 11	X	GN 1/1	535 x 305 x 260	1,75 kW	230/1V	370,00 €
ROLLER GRILL BM 21	X	GN 2/1	675 x 625 x 260	3,5 kW	230/1V	796,00 €
						0
ROLLER GRILL CO-60		6 Eieren / Oeufs	215 x 430 x 255	1,2 kW	230/1V	448,00 €



HD 4



RG 11 + CB 20



HDS 60 + Kit hot-dog KHDS 60

Ref.

CS 3E

APPARATEN VOOR HOTDOG

Met de ROLLER GRILL hotdogverwarmer is uw hotdog klaar in 1 minuut. De worsten worden bereid met stoom in een Pyrex recipiënt boven een waterbak met capaciteit van 40 worsten verdeeld in 2 compartimenten voor een onderscheid tussen gare en niet-gare worsten. Broodjes voor de hotdogs kunnen op de verwarmde ruimte (HDS model) of pinnen (CS modellen) verwarmd worden.

Uitrusting: 3 of 4 verwarmde pinnen in aluminium, gekeurd voor de voeding, bak in teflon, energieschakelaar, controlelampje.

CS 0E: Enkel worstenverwarmer met stoom zonder pinnen.

CS 3E: Worstverwarmer met stoom met 3 pinnen.

CS 4E: Worstverwarmer met stoom met 4 pinnen.

HD 4: 4 verwarmde pinnen.

HDS 60 = Hot dog station, 2 thermostaten voor brood en Hot dog

KHDS 60= sauzen stand: 3 sauzen verdelers en 2 stangen

ROLLER GRILLS RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

De met rollen uitgeruste grills houden tot 30 voorgerekte worstjes tegelijkertijd warm, dit betekent 240 hotdogs per uur ! Een zeer hoge productiviteit dankzij het verwarmingsvermogen van 125 W per rol. De verchromde rollen vergemakkelijken het onderhoud en gaan zeer lang mee.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", energieschakelaar, controlelampje, krachtige aandrijfmotor. In de reeks zijn ook grotere modellen verkrijgbaar met 2 verwarmingszones, elk afzonderlijk instelbaar.

BROODJESVERWARMER CB 20

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

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", controlelampje, vochtigheidscontrole.

MACHINES A HOT-DOG

Cuisson des saucisses à la vapeur dans une enveloppe en verre Pyrex reposant sur un bac à eau. Réserve de saucisses dans le panier à 2 compartiments permettant de séparer les saucisses à chauffer. Possibilité de toaster le pain grâce : chauffe pain (HDS) ou aux plots (CS*).

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

CS 0E: Uniquement chauffe-saucisses à la vapeur sans plot.

CS 3E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 3 plots.

CS 4E: Chauffe-saucisses à la vapeur et 4 plots.

HD 4: 4 plots chauffants.

HDS 60 = Hot dog station, 2 thermostaten voor brood en Hot dog

KHDS 60= Stand distributeur sauces : 3 bouteilles pression et 2 pinces.

GRILL à ROULEAU RG 5, RG 7, RG 9, RG 11.

Les grills à rouleaux Roller Grill maintiennent à température jusqu'à 30 saucisses pré-cuites, soit 240 hot-dogs à l'heure ! Un rendement optimal grâce à une puissance de 125 W par rouleau. Les rouleaux chromés facilitent l'entretien et garantissent une meilleure longévité.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance. Grands modèles à 2 zones de chauffe avec commande indépendante.

CHAUFFE BUN CB 20

Le chauffe bun GN 2/3 maintient à température les petits pains à hot-dog. Contrôle d'humidité. Entretien facile : tiroir amovible et bac gastronorm lavable en machine.

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

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	CS 0E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	572,00 €
ROLLER GRILL	CS 3E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	554,00 €
ROLLER GRILL	CS 4E	440 x 300 x 400	650 W	230/1V	634,00 €
ROLLER GRILL	HDS 60	500 x 445 x 410	1000 W	230/1V	878,00 €
ROLLER GRILL	KHDS 60	115 x 405 x 90			178,00 €
ROLLER GRILL	RG-5b	545 x 320 x 240	600 W	230/1V	836,00 €
ROLLER GRILL	RG-7b	545 x 320 x 240	900 W	230/1V	1.058,00 €
ROLLER GRILL	RG-9b	545 x 460 x 240	1100 W	230/1V	1.358,00 €
ROLLER GRILL	RG-11b	545 x 460 x 240	1400 W	230/1V	1.616,00 €
ROLLER GRILL	CB20b	545 x 460 x 220	700 W	230/1V	672,00 €
ROLLER GRILL	SNG1	Plexi hoestscherm voor RG / Protection plexi par haleine			200,00 €



FM 4



FM 2

ROOKTOESTELLEN

Waarom koud roken? Het professioneel rookproces gebeurt in 3 stappen: eerst het zouten, dan het drogen en dan pas het roken. Het roken gebeurt op lage temperatuur teneinde het overtollig water te verwijderen zonder het product uit te drogen en om korstvorming te voorkomen. De rook bekomt men door de trage verbranding van het zaagsel van eik. De rook wordt vervolgens afgekoeld in het toestel voor een homogeen resultaat. Met zaagsel, liefst van eik, rookt u op een natuurlijke wijze en bijna kosteloos de fijnste gerechten: vis (zalm, paling, haring...), schaaldieren (kreeft, langoesten, Sint-jakobsschelpen, ...), vlees (eendenborst, filet mignon, ...), charcuterie (worst, spek, hesp, ...)

ROOKTOESTEL MET 1 NIVEAU

Een elektrisch verwarmde naald en een timer zorgen voor de automatische ontbranding van het zaagsel. Geleverd met een vulling zaagsel van eik van eerste kwaliteit, onontbeerlijk om de beste smaak uit de producten te halen.

Model FM 2: rooster 400 x 600 mm
Model FM 3: rooster 400 x 800 mm

ROOKTOESTEL MET 2 NIVEAUS

Rooktoestel voor vis, charcuterie (2 niveaus) of van volledige hespen op been. (1 niveau)

Model FM 4: Onderste rooster: 400 x 600 mm
Bovenste rooster: 315 x 545 mm

FUMOIR

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 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, ...), viandes (magret, filet mignon, ...), charcuterie (saucisse, lard, jambon, ...) à un coût très économique !

FUMOIR À 1 ÉTAGE

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

Modèle FM 2 : grille de cuisson : 400 x 600 mm
Modèle FM 3 : grille de cuisson : 400 x 800 mm

FUMOIR À 2 ÉTAGES

Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os... ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie.

Modèle FM 4: Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm
Grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL FM 2	715 x 415 x 230	250 W	230/1V	832,00 €
ROLLER GRILL FM 3	1 000 x 410 x 200	250 W	230/1V	1.190,00 €
ROLLER GRILL FM 4	715 x 415 x 360	250 W	230/1V	1.230,00 €



PZ 430 S



PZ 4302 D



PZ 430 D

PIZZAOVENS (PZ)

Pizzaovens met infrarode kwartsverwarming (1050°C) en vuurvaste stenen bodem voor het snel en knapperig bereiden van pizza's, quiches, lasagnes, taarten (ovenfunctie "pizza"), gratins, flambées, kaasbroodjes (ovenfunctie "salamander") brood, taarten, focaccia en gebak. (ovenfunctie "broodoven").

Een pizza van 33 cm (12") is klaar in 3'30" indien vers, of in 4'30" indien diepgevroren.
Aparte bediening van de verwarmings-elementen.

Uitrusting: timer met een akoestisch signaal tot 15 minuten of continuustand, selectieknop voor de infrarode kwartsbuizen bovenaan of onderaan, thermostaat 0-350°C, controlelampjes.

Het model met dubbele deur (PZ 430D) heeft dezelfde technische kenmerken. Elke oven is afzonderlijk te gebruiken.

FOUR À PIZZA (PZ)

Four à pizza à quartz infrarouge (1050°C) et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagnes, tourtes (fonction four à pizza), gratinés, flambées, sandwiches au fromage (fonction salamandre), pains, tartes, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain).

Pizza fraîche de Ø 33 cm en 3'30,
Pizza surgelée en 4'30.
Contrôle indépendant des rampes quartz.

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 430D) disponible pour la cuisson de pizzas traiteur avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus. Chaque four peut s'utiliser indépendamment.

	Type	Pizza	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	PZ 430 S	Dia 430 mm	670 x 580 x 270	3 kW	230/1V	1.106,00 €
ROLLER GRILL	PZ 430 D	2 x Dia 430 mm	670 x 580 x 500	6 kW	380/3V	1.676,00 €
ROLLER GRILL	PZ 4302 D	400 x 600	895 x 580 x 270	5 kW	380/3V	1.676,00 €
ROLLER GRILL	KPZ 430	Kit	2 op één kit	super position		46,00 €



FCV 280



FC 280



FC 380



FC 60 TQ

CONVECTIEOVENS (FC 280, FCV280 FC 380 en FC380TQ)

Deze convectionovens zijn uitermate geschikt voor het bakken of opwarmen, zonder uitdroging, van worstenbroodjes, croissants, chocoladebroodjes, brioches, patisserie (taarten, koekjes, ...), bereide gerechten (lasagne, aardappelgratins, ...), hapjes (muffins, pizza's, quiche, ...) dit voor zowel verse, bevroren of voorgerezen producten. Een efficiënte ventilatie stuurt de lucht over de verwarmingselementen zodat men op 7' tijd een temperatuur van 230°C bereikt.

Uitrusting: thermostaat 0-230°C, ventilator, timer 120', controlelampje. En dubbel glazendeur.

FC 280: inhoud 28 liter met 3 kookniveaus. Geleverd met 2 roosters en 1 patisserieplaat.

FCV 280: idem FC280 maar met bediening onder de deur en draaideur met scharnieren links.

FC 380: inhoud 38 liter met 4 kookniveaus. Geleverd met 3 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 380 TQ: combineert de volgende functies : convection, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie.

MULTIFUNCTIONELE OVENS (FC-60 & FC-60 TQ)

Door het groot vermogen en de efficiënte sturing van de hete lucht is de FC 60, in staat om snel een groot aantal gerechten op te warmen of te bakken: gratins, vlees, vis, taarten, cakes, soufflés... De opwarmtijd van de oven is zeer kort : 300°C in 10'.

Gemakkelijk te onderhouden : ovenkamer in roestvrij staal, uitneembare geleiders, uitneembare dubbelwandige deur. Geleverd zonder schalen.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continustand, binnenverlichting. Geleverd met 4 roosters 450 x 340 mm.

Het model **FC 60 TQ**®, uniek in de horeca, combineert de volgende functies: convection, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie. Plaat of inzet te plaatsen op de roosters.

FOUR à CONVECTION (FC 280, FCV280 FC 380 en FC380TQ)

Ces fours à convection 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 au four...), les en-cas (frits, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépeusés. L'air pulsé assure une montée en température rapide. (230°C en 7')

Équipement : thermostat de régulation 0-230°C, thermoventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle. Et porte avec double vitrage.

FC 280 : Volume de 28 litres avec 3 niveaux de cuisson. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FCV 280 : Idem FC280 mais avec porte pivotante et panneau de commande en dessous de la porte.

FC 380 : Volume de 38 litres avec 4 niveaux de cuisson. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 380 TQ : allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

FOUR MULTIFONCTIONS (FC-60 & FC-60 TQ)

Avec la rapidité et la puissance de convection, le four à convection FC 60 augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats (gratins, viandes, 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, doubleporte retirable en 2 coups de tournevis. Livré sans bac.

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

Unique en restauration, le four multifonction **FC 60 TQ**®. Le modèle allie la chaleur tournante, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation. Plaque ou brassière (non livrées) à poser sur les grilles.

Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL FC 280	320 x 325 x 265	460 x 550 x 355	1,5 kW	230/1V	736,00 €
ROLLER GRILL FCV 280	360 x 330 x 320	370 x 535 x 495	1,5 kW	230/1V	768,00 €
ROLLER GRILL FC 380	410 x 360 x 250	555 x 550 x 355	2,4 kW	230/1V	868,00 €
ROLLER GRILL FC 380 TQ	410 x 360 x 250	555 x 550 x 355	2,4 kW	230/1V	1 004,00 €
ROLLER GRILL 15267	410 x 310	Bakplaat FC380 / plat FC380			36,00 €
ROLLER GRILL KPZ 380		Steen voor brood FC380/ Pierre pour pain FC380			128,00 €
ROLLER GRILL FC 60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3, kW	230/1V	1 226,00 €
ROLLER GRILL FC 60 TQ	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3, kW	230/1V	1 384,00 €
ROLLER GRILL 90021	450 x 340	bakplaat FC60 / Plat FC60			36,00 €
ROLLER GRILL F01021	450 x 340	Rooster FC60 / Grille FC60			25,00 €



FC 110 E



EP 800

BAKKERIJOVENS (FC 110E & FC 110 EG)

De bakkerijoven FC 110 E bevat de fijnste technologie om heerlijk brood te bakken door een perfecte combinatie van hete lucht en stoomproductie.

Functie "Bakkerijoven": convection + stoomproductie + warme luchtbevochtiging. De injectie van stoom op hoge temperatuur is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid voor een gelijkmatige en perfect gecontroleerde bereiding. De turbine verandert om de minuut van draairichting.

Functie "Ontdooien": snelle ontdooiing door het blazen van lauwe lucht over de diepgevroren producten. Korte opwarmtijd: 300°C in 10'.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continu stand, binnenverlichting (2 lampen), regelbare stelvoetjes, drukknop voor de stoominjectie, turbine Ø 210 mm, motor met 2 snelheden en omkeerbare draairichting, half vermogen (soufflés, meringue, muffins, ...) of vol vermogen om de warmte door de ganse ovenruimte te verspreiden, afkoeling van de motor, hoogte van de voetjes 150 mm. Binnen afmetingen: 670 x 440 x 350 mm.

Eveneens leverbaar met geventileerde kwartssalamander. (FC 110 EG)

Geleverd zonder roosters.

RIJSKAST (EP 800)

Rijskast voor het rijzen van brooddeeg in 2 uur bij 29°C. De injectie van stoom is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", elektronische thermostaat, drukknop voor de stoominjectie, controlelampjes, roestvrijstalen bakje voor het opvangen van water. Magneetventielen voor de vulling. Binnenbekleding volledig in roestvrij staal. Kast voorzien van 4 zwenkwielen met rem.

FC110E kan op mono 230 volt aangesloten worden, wel met verminderde vermogen 3000 watt.

FOUR À BOULANGERIE (FC 110E & FC 110 EG)

L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée ! Le FC 110E, 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. 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, 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 internes: 670 x 440 x 350 mm.

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

Livré sans grilles.

ÉTUVE (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.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, voyants de contrôle, bac de récupération d'eau tout inox. Électrovannes de remplissage. Intérieur tout inox. Étuve montée sur 4 roues avec système de freins.

FC110E peut être branché en mono 230 volt avec la moitié de la puissance 3000 watt

	Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	FC 110 E	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 Kw (3 KW)	380/3V (Mono 230)	2.766,00 €
ROLLER GRILL	FC 110 EG	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 kW	380/3V	3.118,00 €
ROLLER GRILL	EP 800	8 niv 400 x 600	795 x 640 x 910	1 kW	230/1V	1.574,00 €
ROLLER GRILL	Gr 40x60	400 x 600	Gril / Grille			35,00 €
ROLLER GRILL	PL 40x60	400 x 600	Plaat / Plaque			40,00 €



TS 3270



BAR 2000



BAR 1000

TOASTERS BAR & TS

De toasters met 1 of 2 verdiepen bakken dankzij de kwartsverwarming in de kern op een zeer korte tijd, zonder voorverwarming, zonder rook noch geuren.

De selectieknop, maakt het toestel bijzonder universeel in gebruik : toaster, grill, kleine salamander voor het opwarmen van ajuinsoep, pizza's, stoofpotjes.

In minder dan 30 seconden is de baktemperatuur bereikt.

De achterwand is uitneembaar en makkelijk te reinigen.

Uitrusting: selectieknop, timer tot 15 minuten met een continu stand, controlelampje, verwijderbaar handvat. Bakroosters die eveneens de infrarode kwartsbuizen beschermen (gepatenteerd systeem).

Optie: tangen voor sardienen.

TOASTERS SALAMANDER

Uniek in de wereld hebben deze toasters met 1 of 2 verdiepen drie groepen kwartsbuizen om twee GN 1/1 plateaus te ontdoeien, bruinen, glaceren, grillen, toasten of gratineren. Geschikt voor quiche, toast, pizza's in grote hoeveelheden, onmiddellijk, zonder rook of geur dankzij de infraroodstralen van de kwartslampen. (1050°C)

Voor snelle service is het bovendeeel gesloten en uitgerust met een plateau met handvaten. Afzonderlijke selectie van 3 rijen van 3 kwartsbuizen. (in totaal 9)

Uitrusting: schakelaar kwartsbuizen, timer van 15 min met continuumodus, controlelampjes en een plateau met handvaten.

Geleverd zonder GN schotels, maar met gepatenteerde bescherming voor de kwartsbuizen.

TOASTERS BAR & TS

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. Grilles protège-tubes (système breveté).

Option : pinces à sardine.

TOASTERS SALAMANDRES

Unique au monde, ces toasters salamandres 1 ou 2 GN 1/1 universel à 1 ou 2 étages et 3 rampes de cuisson permettent de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats en grande quantité, instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnements des quartz infrarouges (1050°C).

Pour un service rapide, le compartiment supérieur fermé est équipé d'un plateau à poignées. 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 GN 1/1.

	Type	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	BAR 1000	150 Toast/h	450 x 285 x 305	350 x 240	2 kW	230/1V	342,00 €
ROLLER GRILL	BAR 2000	300 Toast/h	450 x 285 x 420	2 x (350 x 240)	3 kW	230/1V	484,00 €
							0,00 €
ROLLER GRILL	TS 1270	200 Toast/h	640 x 380 x 330	520 x 320	2,7 kW	230/1V	824,00 €
ROLLER GRILL	TS 3270	400 Toast/h	640 x 380 x 475	2 x (520 x 320)	4 kW	380/3V	1.054,00 €
ROLLER GRILL	F03013	Croque tang / Pince à croque					19,00 €

Nouvelle génération / New generation



CT-540 B



CT-3000 B



AUTOMATISCHE TOASTER MET AANDRIJVING

CT-540 B

Zonder voorverwarming. Alles regelbaar volgens het te toasten product: de 2 groepen van 4 kwartsbuizen zijn afzonderlijk instelbaar evenals de snelheid van de transportband.

Uitgang afhankelijk van het product:

- langs voorkant voor toast, boterkoeken, bagels, ...
- langs de achterkant voor stokbrood, wafels, pizza's, quiches, viennoiserie, ...

Uitrusting: 8 kwartsbuizen, snelheidsregelaar, apart instelbare boven- en onderverwarming, controlelampjes, regelbare voetjes. Eenvoudig onderhoud dankzij afneembare laadklep en opvanggril.

CT-3000 B

Tunneltoaster met afstandsbediening (tot 1 meter). Zonder voorverwarming. Alles regelbaar volgens het te toasten product: de 2 groepen van 4 kwartsbuizen zijn afzonderlijk instelbaar alsook het verwarmingsvermogen (50% of 100%) en de snelheid van de transportband.

Ingang hoogte regelbaar tussen 7 en 11 cm om warmteverliezen te vermijden en de kooktijd te verkorten (gemiddelde van 1'30").

Langdurig gebruik mogelijk dankzij de geventileerde motor. In- en uitgangspaneel van 15 cm. Boven het toestel een geperforeerde warmhoudplaat.

Uitrusting: 8 kwartsbuizen (boven 1550 W en beneden 1450 W), snelheidsregelaar, vermogen (0%-50%-100%), controlelampjes, regelbare voetjes.

TOASTER CONVOYEUR

CT-540 B

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, 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.

CT-3000 B

Convoyeur à tunnel avec boîtier de commande déporté (un mètre). Sans préchauffage. Les 2 rampes de 4 quartz infrarouges et la vitesse de rotation du tapis convoyeur et la puissance de chauffe (demi ou pleine puissance) sont réglables indépendamment en fonction des produits à toaster.

Hauteur d'entrée de 7 à 11 cm des réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire d'autant le temps de cuisson (1'30 en moyenne). Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé situé dans l'enceinte du tunnel.

Plateaux avant et arrière de 15 cm. Support viennoiseries en partie supérieure.

Équipement : 8 tubes quartz (1550 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe (arrêt, pleine et demi puissance haut), variateur de vitesse, voyants de contrôle, pieds réglables.

Type	Capacité	Afmetingen	Kookvlak	Vermogen	Voltage	Prijs/Prix
	Capacité	Dimensions	Surface de cuisson	Puissance		2025
ROLLER GRILL CT 540 B	540 Toast/h	500 x 680 x 345	Auto. 330 x 335 x h 85	2,65 kW	230/1V	1.656,00 €
ROLLER GRILL CT 3000 B	540 Toast/h	470 x 720 x 385	Auto. 300 x 370 x h70 à 110	3 kW	230/1V	1.996,00 €



SEF 800

SALAMANDERS MET VAST PLAFOND (SEF/SGF)

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, brui-
nen, glaceren, gratineren, grillen (toast, gratin, pizza's, ajuinsoep...) en dit
zonder voorverwarming. Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan
men alle maten van schalen gebruiken.

- Uitvoering in RVS van al de zichtbare delen.
- 2 tandbeugels elk 4 niveaus voor de bevestiging van het rooster.
- In hoogte regelbare voetjes.
- Verschillende kookzones (elect.) / regelbaar vermogen (gas).
- Toestel kan ook opgehangen worden, structuur en bevestigingsga-
ten zijn standaard voorzien.
- Onderaan een uitneembare schaal met verchromde rooster.
- Kookvlak: 740 x 375 mm

Elektrische modellen

SEFQ:** Met infrarood kwartslampen (tot 1050°C)

SEFB:** Gepantserde weerstanden. Zeer betrouwbaar, maar vraagt
voorverwarming.

Gas model:

SGF:** 2 infraroodbranders met thermokoppelbeveiliging.

SALAMANDRES À PLAFOND FIXE

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller (les toasts, gra-
tins, pizzas, soupes à l'oignon...) sans préchauffage. Le libre passage
de la voute permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

- Exécution en acier inoxydable des parties visibles.
- Crémaillère à 4 niveaux.
- Piétements ajustable en hauteur.
- L'appareil peut également être suspendu, structure et trous
de fixation sont prévus en standard.
- Différentes zones de cuissons, puissance réglable.
- Plat inférieur amovible avec grille chromée.
- Surface de cuisson: 740 x 375 mm

Modèles électriques

SEFQ:** Cuisson par tubes quartz infrarouges (1050°C)

SEF ** B: Résistances blindées. Très fiable, demande un pré-
chauffage.

Modèle Gaz:

SGF:** 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL SEF 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	1.772,00 €
ROLLER GRILL SEF 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	1.772,00 €
ROLLER GRILL SGF 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G	2.352,00 €



PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)
Mise en chauffe instantanée par contact
Instant heatup through bar contact



SGM800



SEM800Q



SALAMANDERS MET LIFTSYSTEEM

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, brui-
nen, glaceren, gratineren, grillen (toast, gratin, pizza's, ajuinsoep...) en dit
zonder voorverwarming. Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan
men alle maten van schalen gebruiken.

- Uitvoering in RVS van al de zichtbare delen.
- Ergonomisch handvat tegen de warmte beschermd.
- In hoogte regelbare voetjes.
- Hemel nauwkeurig te regelen, dankzij gecompenseerde contrage-
wicht en rollager systeem (patent Roller-Grill).
- Verschillende kookzone (elekt.) regelbaar vermogen (gas).
- Onderaan een uitneembare schaal met verchromde rooster.
- Kookvlak: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Elektrische modellen

SEMQ:** Verwarming door infrarode kwartslampen (tot 1050°C).

SEMB:** Gepantserde weerstanden. Zeer betrouwbaar, maar vraagt
voorverwarming.

SEMPDS:** "Plate detection system": wanneer een bord tegen de detectie-
rand wordt gezet, **na voorverwarming**, warmt de vitro ceramische plaat in
enkele seconden op tot 500°C. Energiebesparing: wanneer het bord wordt
verwijderd, valt de verwarming weg. Precieze regeling met mini en maxi
stand. Afzonderlijke bediening van 2 / 3 kookzones (model 600 / 800). Mak-
kelijk te reinigen.

Gasmodel:

SGM**: 2 Infraroodbranders met thermokoppelbeveiliging.

SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

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 voute
permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

- Exécution en acier inoxydable des parties visibles.
- Poignée ergonomique et protégée de la chaleur.
- Piétements ajustable en hauteur.
- Hauteur de la voute réglable avec précision et sans effort grâce
au contrepois et au système de roulements à billes. (brevet
Roller Grill)
- Plat inférieur amovible avec grille chromée.
- Surface de cuisson: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Modèles électriques

SEMQ:** Cuisson par tubes quartz à infrarouges (1050°C).

SEM ** B: Résistances blindées. Très fiable, mais demande un
préchauffage.

SEMPDS:** «Plate Détection System»: quand on met un plat contre le
système de détection la plaque vitrocéramique qui, **après préchauffage**,
se chauffe en quelques secondes à 500°C. Économie d'énergie: quand le
plat est relevé, le chauffage s'arrête. Régulation précise avec position
mini et maxi. Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe. (2
zones modèle 600, 3 pour 800). Entretien facile.

Modèle Gaz:

SGM**: 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025	
ROLLER GRILL	SEM 600 Q	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2.352,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 B	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2.352,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 PDS	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2.866,00 €
ROLLER GRILL	SEM 5000 PDS	600 x 590 x 590	5 kW	400/3V	2.982,00 €
ROLLER GRILL	SGM 600	600 x 590 x 590	5,3 kW	G	2.860,00 €
					- €
ROLLER GRILL	SEM 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2.958,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2.958,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 PDS	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	3.436,00 €
ROLLER GRILL	SGM 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G	3.700,00 €



GR 80 G + BV1 + 36132VO

GYROSGRILLS

De rugwand en de warmtebron zijn verstelbaar en in te regelen volgens de hoogte en de diameter van de wortelvormige vleesspies om een gelijkmatig bakresultaat van het vlees te bekomen. Het spit is gemakkelijk met één hand in het toestel te plaatsen. De bodemplaat van het spit is hermetisch afgesloten, de motor is beschermd tegen de infiltratie van vet of braadjus. De motor is gelagerd op kogellagers zodat het gewicht van het vlees noch de druk uitgeoefend bij het manipuleren van het spit of het snijden van het vlees invloed hebben op de werking van de motor (geen torsie). Gemakkelijk te onderhouden : een grote schuin geplaatste plaat verzamelt al de saus in een uitneembare lade.

Uitrusting: schakelaar aan/uit, controlelampjes.

De elektrische toestellen zijn uitgerust met 3 tot 5 elektrische weerstanden met afzonderlijke regeling op half of vol vermogen. Vuurvaste stenen voor accumulatie van de warmte. Geleverd zonder opties.

De gastoestellen zijn uitgerust met 2 tot 4 infrarode branders met een veiligheidsthermokoppel, elke brander is afzonderlijk te bedienen en is voorzien van een lage werkstand. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas. Geleverd zonder opties.



GR 80 E

GRILLS GYROS

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 dans un tiroir amovible de récupération.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle.

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 options.

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 options.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	GR 40 E	580 x 660 x 695	3,6 kW	230/1V	1.506,00 €
ROLLER GRILL	GR 60 E	580 x 660 x 870	5,8 kW	380/3V	1.586,00 €
ROLLER GRILL	GR 80 E	580 x 660 x 1045	7,2 kW	380/3V	1.906,00 €
ROLLER GRILL	GR 40 G	580 x 660 x 695	7 kW	G	1.674,00 €
ROLLER GRILL	GR 60 G	580 x 660 x 870	10,5 kW	G	1.772,00 €
ROLLER GRILL	GR 80 G	580 x 660 x 1045	14 kW	G	2.128,00 €
ROLLER GRILL	BG 1	Set van 4 kippenspitten / Jeu de 4 broches à poulet			732,00 €
ROLLER GRILL	BG 2	Set van 12 satés / Jeu de 12 brochettes			440,00 €
ROLLER GRILL	BV 1	Inox bescherming / Bavette inox			66,00 €
ROLLER GRILL	H04218	Elektrisch kebabmes / Couteau électrique kebab			1.110,00 €
ROLLER GRILL	36130VO	Stalen hittereflectors 40 / Volets réflecteurs inox 40			134,00 €
ROLLER GRILL	36131VO	Stalen hittereflectors 60 / Volets réflecteurs inox 60			134,00 €
ROLLER GRILL	36132VO	Stalen hittereflectors 80 / Volets réflecteurs inox 80			134,00 €
ROLLER GRILL	H01025	Glazen deuren 60/80 / Portes en verre 60/80			348,00 €
ROLLER GRILL	36114	Meshouder / Support couteau			66,00 €
ROLLER GRILL	F03038COM	Extra spies 40 / Broche supplémentaire 40			156,00 €
ROLLER GRILL	F03037COM	Extra spies 60 / Broche supplémentaire 60			176,00 €
ROLLER GRILL	F03039COM	Extra spies 80 / Broche supplémentaire 80			190,00 €
ROLLER GRILL	36008COM	Vleespan / Pelle			116,00 €



HVC 60 GN



HVC 120 GN



DW 106

WARMKASTEN VOOR BORDEN Ø 340 & WARMHOUDKASTEN

Deze warmkasten zijn geventileerd en hebben dubbele thermisch geïsoleerde wanden om de opwarmtijd zo kort mogelijk te houden of om de bewaar-temperatuur te behouden (130°C). Geschikt voor het opwarmen van lege borden vlak voor de service of van bereide gerechten in een GN-bak. Stelvoetjes en leggers in de hoogte regelbaar.

- HVC 60 GN = 60 borden Ø 340 mm of 3x GN 2/3.
- HVC 120 GN = 120 borden Ø 340 mm of 6x GN 2/3 of 3x GN 1/1.

Uitrusting: ventilator voor een homogene spreiding van de warme lucht (2 ventilatoren in HVC 120 GN), dubbele isolatie van het plafond en zijwanden en deurtjes met magneetsluiting. Geleverd met 3 roosters. Thermostaat regelbaar tot 130°C. Waterbakje voor bevochtiging.

PLATENVERWARMER

15' voorverwarming voor 45' autonomie. Een speciale legering zorgt dat deze platen een goede warmteaccumulatie hebben om individuele schotels warm te houden. Beschikbaar met 6 of 10 platen, nuttige oppervlakte per plaat: 270 x 150 mm.

Uitrusting: regelthermostaat, controlelampje, hittebestendige handvatten.

- DW 106: Capaciteit 6 platen
- DW 110: Capaciteit 10 platen

CHAUFFE-ASSIETTES Ø 340 & ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Chauffe-assiettes GN ventilé avec double paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température (130°C) assiettes vides ou garnies des plats, assiettes juste avant le service ou des préparations culinaires en bac GN. Pieds et étagères réglables. Double parois, portes et toit isolés.

- HVC 60 GN = 60 assiettes de diam. 34 cm ou 3x GN 2/3
- HVC 120 GN = 120 assiettes de diam. 34 cm ou 6x GN 2/3 ou 3x GN 1/1

Équipement : portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation jusqu'à 130°C, voyant de contrôle, moto-ventilateur (2 pièces pour HVC 120 GN), 3 grilles réglables en hauteur, pieds réglables. Cuvette d'eau pour l'humidification.

CHAUFFE-PLATS

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.

- DW 106 : Capacité 6 plaques
- DW 110 : Capacité 10 plaques

	Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs / Prix 2025
ROLLER GRILL	HVC 60 GN	3 x GN 2/3	425 x 460 x 925	1,5 kW	230/1V	828,00 €
ROLLER GRILL	HVC 120 GN	6x GN 2/3 - 3x GN 1/1	800 x 460 x 925	3 kW	230/1V	1.236,00 €
ROLLER GRILL	DW 106	6x (27 x 15)	400 x 215 x 335	650 W	230/1V	620,00 €



LAVAGRILL

Elektrische grill met lavasteen om natuurlijk, heerlijk, smakelijk, vetarm en gezond te grillen. Lavasteen zorgt, net zoals gloeiende kooltjes, voor een gelijkmatige verdeling van de warmte over het ganse kookoppervlak en absorbeert het vet. Vis, vlees of charcuterie kunnen om de beurt gegrild worden zonder overdracht van smaak of geur.

Gemakkelijk te onderhouden: lavasteen in de vaatwasser te reinigen, uitneembare verwarmingsunit, geëmailleerde bak voor de lavasteen.

Uitrusting: energieschakelaar met 10 standen, controlelampjes.

GRILL ELECTRIQUE À PIERRE VOLCANIQUE (140-140D)

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, viandes, 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.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL 140	300 x 545 x 160	2,5 kW	230/1V	430,00 €
ROLLER GRILL 140 D	590 x 500 x 305	2 x 2,5 kW	230/1V	798,00 €



GES 20



GES 75



GES 40

300°C



GED 10



Fourchette à gaufres / Fork for waffle



GES 23

ENKELE EN DUBBELE WAFELIJZERS

GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES

De gietijzeren bakplaten zorgen voor een uitstekende uniforme warmteverdeling over het ganse oppervlak en leveren om de 2'30" een knapperige en mooi gekleurde wafel.

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.

Constructie: Structuur in RVS, zware gietijzeren bakplaat en, uitneembare opvangbakje

Construction: Structure en acier inoxydable, plaque en fonte de grosse épaisseur et bac récupérateur amovible.

Uitrusting: schakelaar aan/uit, regelthermostaat 0-300°C, controlelampje, regelbare stelvoetjes.

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

Optie: speciale vork voor wafels.

Option : fourchette spéciale gaufre.

Het dubbele wafelijzer heeft dezelfde technische kenmerken als hierboven omschreven. Elke bakplaat is afzonderlijk te gebruiken.

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

Wafelijzers leverbaar in 5 uitvoeringen:

Gaufriers disponibles en 5 versions :

- "Brusselse wafels" met 3x5 vierkantjes (GES 10)
- "Luikse wafels" Mc Cain met 4x6 vierkantjes (GES 20)
- Gegroefd wafelijzer met een bijgeleverde houten kegel voor de bereiding van ijshoortjes (GES 40)
- Rond wafelijzer, diameter 158 mm, dikte 23 mm (GES 75)
- "Lekstok" 4 lekstokken (GES 23)

- 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. 185 mm, épaisseur 23 mm (GES 75)
- le moule pour 4 gaufres "sucette" (GES 23)

	Type		Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	GES 10	Brussel / Bruxelles	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V	890,00 €
ROLLER GRILL	GES 20	Luik / Liège	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V	890,00 €
ROLLER GRILL	GES 40	Hoorn / Cornet	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V	890,00 €
ROLLER GRILL	GES 75	Rond dia 190mm	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V	890,00 €
ROLLER GRILL	GES 23	4 x lekstok /sucettes	305 x 440 x 230	1,6 kW	230/1V	928,00 €
ROLLER GRILL	GED 10	2 x Brussel / Bruxelles	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V	1.756,00 €
ROLLER GRILL	GED 20	2x Luik / Liège	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V	1.756,00 €
ROLLER GRILL	GED 40	2 x Hoorn / Cornet	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V	1.756,00 €
ROLLER GRILL	GED 75	2 x Rond dia 190mm	550 x 440 x 230	3,2 kW	2 x 230/1V	1.756,00 €

CDE 400



CSG 400

RECHAUFFER / TO REHEAT
Crêpe précuite réchauffée en 15 s
Precooked crepe ready in 15 s!

New technology



CFE 400

PANNENKOEKENPLATEN, HOOG RENDEMENT.

De pannenkoekenplaten "Hoog rendement" (Tussen 30 et 60 st. per uur) Mobiel en inbouwmodel.

Een hoog vermogen om zo nodig buiten te kunnen werken.

Structuur: Basis onderstel in RVS
zwaar geëmailleerde gietijzeren bakplaat.
Geleverd met een houten spatel.

Uitrusting: - Elektrische uitvoering: spiraalweerstand, thermostaat 0-300°C, controlelampje.
- Gasuitvoering: Kruisbrander met 8 armen, bedieningsknop, Veiligheidsthermokoppel. Voor butaan/propaansproeiers + set aardgassproeiers.

Modellen met ronde of vierkante structuur

- Rond Eco model.
- Vierkant Enkel of dubbel, eenvoudig te onderhouden

CVE400, VITROKERAMISCHE opwarm PANNEKOEKPLAAT

Toestel ontworpen om snel "elk 15 seconden" pannenkoeken op te warmen op een elektrisch vitro keramische plaat.

Voordeel: Snel en zonder voorverwarming

Niet geschikt voor verse pannenkoeken te bakken.

Uitrusting: Basis onderstel in RVS
Vitro keramische plaat.
thermostaat 0-300°C
controlelampje.

CRÊPIÈRE À HAUT RENDEMENT

Crêpière à haut rendement (Entre 30 à 60 crêpes/heures)

Mobile et encastrable.

Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur.

Structure: Châssis en acier Inox.
Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm.
Livré avec raclette en bois.

Équipement : - Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.
- Version gaz : Bruleur en étoile 8 branches bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane + pochette d'injecteurs GN.

Modèles avec chasis rond ou carré

- Rond Modèle ECO
- Carré Simple ou double et facilité d'entretien.

CVE400, CRÊPIÈRE de réchauffe VITROCERAMIQUE

Spécial pour la réchauffe rapide "chaque 15 secondes" de crêpes sur une plaque vitrocéramique

Avantages: rapidité et sans préchauffage.

Ne pas employé pour cuire des crêpes

Equipement Châssis en acier inoxydable
résistance en spirale,
thermostat 0-300°C,
voyant de contrôle.

	Type	Diameter Diamètre	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	CFE 400	400 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	230/1V	474,00 €
ROLLER GRILL	CFG 400	400 mm	Dia 400 x h200	3,6 kW	G	522,00 €
ROLLER GRILL	CSE 350	350 mm	450 x 500 x 240	3 kW	230/1V	On request
ROLLER GRILL	CSE 400	400 mm	450 x 500 x 240	3,6 kW	230/1V	794,00 €
ROLLER GRILL	CDE 350	2 x 350 mm	860 x 500 x 240	6 kW	2 x 230/1V	On request
ROLLER GRILL	CDE 400	2 x 400 mm	860 x 500 x 240	7,2 kW	380/3V	1.390,00 €
ROLLER GRILL	CSG 350	350 mm	450 x 500 x 240	3,2 kW	G	On request
ROLLER GRILL	CSG 400	400 mm	450 x 500 x 240	3,2 kW	G	872,00 €
ROLLER GRILL	CDG 350	2 x 350 mm	860 x 500 x 240	6,4 kW	G	On request
ROLLER GRILL	CDG 400	2 x 400 mm	860 x 500 x 240	6,4 kW	G	1.390,00 €
ROLLER GRILL	CVE 400	400 mm	450 x 500 x 240	2,5 kW	230/1V	838,00 €



Warm-it sausdispenser

Verwarmen en vloeibaar maken van verschillende dressings.

- Chocolade, choco, honing, ... voor uw pannenkoeken, wafels, ijs, nagerechten of taarten.
- Sausen, gesmolten kaas voor uw snacks.

In- of opbouw, enkel of dubbel.

Eenvoudige bediening: eerst 15 minuten op « max », daarna behoud op 60°C.

- Volledig in RVS.
- Met regelbare thermostaat.
- Weerstand rond de inox kuip.
- Geleverd met 2 (enkele warm-it) of 4 (dubbele versie) plastic drukflessen van 1 liter met mond voorzien van 3 gaatjes.

CK-3

Kit voor de bereiding van uw pannenkoeken.

- Volledig in RVS.
- Met 2 spatels: een langs en een korte.
- Met houten « T » deegverdeler.
- Met invet tampon.

Warm-it distributeur de sauces

Permet de réchauffer et liquéfier tout type de "dressing".

- Chocolat, pâte à tartiner, miel, ... pour napper vos crêpes gaufres, gâteaux, desserts glacés, etc.
- Sauces et fromages fondus pour nappages de vos snacks.

À poser ou à encastrer, version simple ou double.

Utilisation simple: 15 minutes sur position « max » et puis le maintient se fait à 60°C.

- Fabrication tout inox.
- Avec thermostat réglable.
- Résistance autour de la cuve inox.
- Livré avec 2 (version simple) ou 4 bouteilles (version double) à pression en plastique de 1 litre munies de 3 embouts.

CK-3

Kit pour la préparation de vos crêpes.

- Tout inox.
- Avec 2 spatules: une longue et une courte.
- Avec racleur "T" en bois.
- Avec tampon graisseur.

Type	Aantal flessen Nombre de bouteilles	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL Warm it single	1	225 x 175 x 220	170, kW	230/1V	470,00 €
ROLLER GRILL Warm it double	2	310 x 210 x 230	340 W	230/1V	706,00 €
ROLLER GRILL WI Bottle 1 L					26,00 €
ROLLER GRILL CK 3					198,00 €



RBG 200



RBG 80



RBG 30

BRAADSPITTEN

Braadspitten voor de bereiding van 4 tot 30 kippen. De spitten zijn verstelbaar ten opzichte van de warmtebron in functie van de grootte van het te braden vlees. De elektrische toestellen zijn uitgerust met afzonderlijk te bedienen infrarode kwartsbuizen (RBE 80-120) of Incoloy weerstanden (RBE-200). Elke bediening heeft 4 standen. De gastoestellen zijn uitgerust met afzonderlijk te bedienen infrarode branders met veiligheidsthermokoppel. Elke bediening is voorzien van een lage werkstand. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

Uitrusting: schakelaar aan/uit per draaispit, binnenverlichting, grote opvangbak voor de saus, 2 afneemvorken.

Opties: gepantserde weerstanden, stelvoetjes van 100 mm (CE-UL/NSF).

RBE 80/RBG 80: 2 spitten voor het braden van 4 tot 8 kippen. Bovenaan warmhoudkast om de gebraden kippen op temperatuur te houden.

RBE 120/RBG 120: 3 spitten voor het braden van 6 tot 12 kippen.

RBE 200/RBG 200: 5 spitten voor het braden van 20 kippen.

RBG 30: 5 spitten grote capaciteit voor het braden van 30 kippen.

RÔTISSOIRES

Rôtissoires à broches pour la cuisson de 4 à 30 poulets. Réglage des broches par rapport à la source de chaleur en fonction des pièces à rôtir. Les modèles électriques sont équipés de rampes quartz infrarouges (RBE80-120) ou de résistances Incoloy (RBE-200). Régulation individuelle par commutateur 4 positions. 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 pour gaz naturel.

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

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

RBE 80/RBG 80 : 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces. Réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

RBE 120/RBG 120 : 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

RBE 200/RBG 200 : 5 broches pour la cuisson de 20 pièces.

RBG 30 : 5 broches pour grande capacité la cuisson de 30 pièces.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL RBE 80 Q	940 x 450 x 845	4,4 kW	380/3V	3.038,00 €
ROLLER GRILL RBE 120 Q	940 x 450 x 845	6,6 kW	380/3V	3.456,00 €
ROLLER GRILL RBE 200	940 x 450 x 1250	14 kW	380/3V	4.150,00 €
ROLLER GRILL RBG 80	940 x 450 x 845	11 kW	G	3.482,00 €
ROLLER GRILL RBG 120	940 x 450 x 845	16,5 kW	G	3.998,00 €
ROLLER GRILL RBG 200	940 x 450 x 1250	27,5 kW	G	4.686,00 €
ROLLER GRILL RBG 30	1345 x 480 x 1285	38, kW	G	5.276,00 €
ROLLER GRILL TS 1	Tafel met wielen / Table support pour RBE/RBG			452,00 €
ROLLER GRILL TS 5	Tafel met wielen / Table support pour RBE 30 /RBG 30			980,00 €
ROLLER GRILL B3	Spit mand / Broche anglaise pour RBE/RBG			248,00 €



RBE 25 + RE 2

PANORAMISCHE BRAADSPITTEN

Deze elektrische braadspit RBE25 met roterende braadmanden is onderaan uitgerust met metalen weerstanden en bovenaan voorzien van infrarode kwartsbuizen. De 5 braadmanden kunnen tot 25 stuks bevatten. (gevogelte, schapenbout, wild of gebrad, ...)

Gemakkelijk te onderhouden: alle inwendige onderdelen (braadmanden, as, reflectoren, antigolf plaat) zijn volledig uitneembaar.

Uitrusting: halogeenverlichting, timer, thermostaat, thermometer, controlelampjes, schakelaars aan/uit, bedieningsknop.

Opties:

- 5 braadmanden met grote capaciteit (30 stuks) (Ref. B 1)
- Spit voor grote stukken vlees (schaap, varken,...) (Ref B 2)
- Mobiel onderstel met uittrekbaar tablet (Ref. TS 2)
- De panoramische warmhoudkast RE 2 (95°C) bewaart en houdt de gebraden en eventueel andere gerechten op temperatuur. Het toestel wordt geleverd met 10 roosters maar kan eveneens inzetten GN 1/1 bevatten.

Uitrusting: timer, thermostaat, thermometer, controlelampjes, lichtschaakelaars, bedieningsknop.

RÔTISSOIRES PANORAMIQUES

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.

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

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)
- 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.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage, commutateur.

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	RBE 25	850 x 700 x 940	8,5 kW	380/3V	5.060,00 €
ROLLER GRILL	RE 2	850 x 650 x 1005	1,5 kW	230/1V	2.706,00 €
ROLLER GRILL	TS 2	Tafel met wielen / Table support pour RBE 25			590,00 €
ROLLER GRILL	B1	Set met 5 spitten voor RBE 25 / Jeu de 5 broches pour RBE 25			444,00 €
ROLLER GRILL	B2	Lamspit voor RBE 25 / Broche à mouton pour RBE 25			352,00 €



WD 100



WDL 200



WD 200



WDL 100

WARMHOUDVITRINES WD(L) 100 & 200

Warmhoud vitrines GN 1/1 diepte 25 mm WD(L) 100 en 2 x GN 1/1 diepte 25 mm WD(L) 200, bewaren uw producten op een constante temperatuur van 95°C. Een lade met water zorgt voor een vochtigheidscontrole om de producten steeds knapperig en krokant te houden. Het toestel is vooraan en achteraan voorzien van handige klapdeurtjes voor een handige en praktische bediening. Eenvoudig te reinigen door de uitneembare roestvrijstalen presentatieplateau en de wegneembare bovenste glazen top.

Uitrusting: werkingsthermostaat 0 - 95°C, waterlade voor de luchtbevochtiging, schakelaar aan/uit, controlelampje, regelbare stelvoetjes.

Beschikbaar in 2 kleuren: goudkleurig of roestvrij staal.

WDL modellen: uitgerust met een lichtdisplay.

VITRINES CHAUFFANTES WD(L) 100 & 200

Vitrines chauffantes GN 1/1 profondeur 25 mm WD(L) 100 et 2 x GN 1/1 profondeur 25 mm WD(L) 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. 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.

Modèles WDL : équipés d'un bloc lumineux publicitaire.

	Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	WD 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 285	650 W	230/1V	586,00 €
ROLLER GRILL	WD 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 390	650 W	230/1V	782,00 €
ROLLER GRILL	WDL 100	1 x GN 1/1	590 x 350 x 375	650 W	230/1V	702,00 €
ROLLER GRILL	WDL 200	2 x GN 1/1	590 x 350 x 480	650 W	230/1V	884,00 €



WD 780 -DN



WD 780-SI

GEVENTILEERDE WARMHOUDVITRINES WD 780

Geventileerde warm houd vitrines:

- Warmelement in vuurvaste accumulatie steen voor een homogene temperatuur.
- 2 ventilatoren.
- Elektronische thermostaat/thermometer.
- Temperatuur regelbaar tussen 20 en 90°C
- Waterbak om te bevochtigen.
- Volledig panoramisch, verticale en boven wand in glas.
- Deur opening 180°
- Led verlichting in elke verticale steun
- 2 bedieningsschakelaars, Aan/Uit en ventilatie
- Afwerking: “*I” = inox of “*N” = zwart
- Aantal grilles (670 mm x 433 mm): “S*”= 2 of “D*”=3
- In hoogte regelbare roosters +/- 5 cm.
- Regelbare voetjes.

Optie: rooster + geleiders

Maximum 3 roosters in de WD780-S*

Maximum 5 roosters in WD780-D*

VITRINES CHAUFFANTES VENTILLEES WD 780

Vitrines chauffantes ventilées.

- Élément chauffant en pierre réfractaire pour une température homogène
- 2 ventilateurs
- Thermostat/thermomètre électronique
- Température réglable de 20 à 90°C
- Tiroir à eau pour humidification
- Parois verticale et supérieure en verre
- Ouverture des portes 180°C
- 4 rampes avec éclairage LED
- 2 interrupteurs: sous tension et ventilation.
- Finitions: « I » = inox ou « N » = noir
- Nombre de grilles (670 x 433) = «S*»= 2 ou «D*»= 3 .
- Possibilité de réglage des grilles +/- 5 cm
- Pieds réglables

Option: grille complémentaire

Maximum 3 grilles pour modèle WD780-S*

Maximum 5 grilles pour modèle WD780-D*

Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025	
ROLLER GRILL	WD 780-SI	2 x (750 x 433)	780 x 490 x 480	1,2 kW	230/1V	1.278,00 €
ROLLER GRILL	WD 780-SN	2 x (750 x 433)	780 x 490 x 480	1,2 kW	230/1V	1.278,00 €
ROLLER GRILL	WD 780-DI	3 x (750 x 433)	780 x 490 x 640	1,8 kW	230/1V	1.514,00 €
ROLLER GRILL	WD 780-DN	3 x (750 x 433)	780 x 490 x 640	1,8 kW	230/1V	1.514,00 €
ROLLER GRILL	78058	setgrill geleiders		Set guide de grille		35,00 €
ROLLER GRILL	F01079	Rooster	750 x 433	Grille		47,00 €



BMV 3



BMV 3 + MS 3



BMV 2

VITRINES MET BAIN-MARIE (BMV 2, 3 & 4)

Deze 3 warmhoudvitrines (2, 3 & 4 x GN 1/1, hoogte 150 mm) bestaande uit een verwamde bain-marie met daarboven een halogeenlamp die voor een bijkomende verwarming zorgt. Zo blijven groenten, soep, sausen, ... op serveertemperatuur en dit conform de hygiënenormen. Volledig panoramische vitrine: gebogen glazen voorruit, glazen zijwanden, 2 plexi schuifdeurtjes achteraan.

Kan gemakkelijk ingebouwd worden.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", controlelampjes, thermostaat, halogeenlamp, roestvrijstalen aftapkraan. **Geleverd zonder GN-schalen.**

Optie: Onderstel in inox AISI 430, verstelbare tussentablet, schuifdeuren met verzonken handvatten, 4 zwenkwieken met rem.

VITRINES BAIN-MARIE (BMV 2 & 3)

3 vitrines chauffantes (2,3 & 4 x GN 1/1 hauteur 150mm), associant le chauffage du bain-marie 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. Peut facilement être encastré.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, thermostat, lampe halogène, robinet tout inox. **Livré sans plats GN.**

Option : Soubassement en inox AISI 430, tablette intermédiaire, portes coulissantes avec poignées intégrées, 4 roues avec frein.

Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL BMV 2	2 x GN 1/1	700 x 630 x 680	3,5 kW	230/1V	1.146,00 €
ROLLER GRILL BMV 3	3 x GN 1/1	1025 x 630 x 680	3,5 kW	230/1V	1.278,00 €
ROLLER GRILL BMV 4	4 x GN 1/1	1340 x 630 x 680	3,6 kW	230/1V	1.724,00 €
ROLLER GRILL MS 1	Onder/Soub.	1060 x 615 x 700			1.216,00 €
ROLLER GRILL MS 2	Onder/Soub. BMV2	1060 x 615 x 700			928,00 €
ROLLER GRILL MS 3	Onder/Soub. BMV3	1060 x 615 x 700			890,00 €
ROLLER GRILL MS 4	Onder/Soub. BMV4	1420 x 615 x 700			984,00 €



Aqua 30



Aqua 35 p



Aqua 80 p
Aqua 150 p

GEKOELDE DRINKWATERFONTEINEN

Deze toestellen zorgen onbeperkt voor goed gekoeld water in burelen, werkplaatsen, kantines, hospitalen, scholen, pretparken en andere gemeenschappen. De drinkwaterfontein leveren zonder onderbreking drinkwater op 8 à 10°C, zij worden rechtstreeks op de waterleiding aangesloten. Het watercircuit is hermetisch afgesloten van de lucht om bacteriologische ontwikkeling te voorkomen.

- Uitgevoerd in RVS 430
- Inox uitneembare dienvlak, en vaatwasmachine wasbaar kuip
- Regelbare stelvoetjes.
- Koelgas R290
- Compressor Tecumseh Frankrijk.
- Voorgeregeld thermostaat +8/10°C.

Modellen: Aqua 35-80-150 P:

“Hand free” bediening met voetpedaal.

Type Aqua-30

Staan model voorzien van een kraan met zwanenhals voor bekere

Type Aqua-35 P

Staan model voorzien van een kraan met zwanenhals voor bekere en een gericht spuitstuk met hygiënische bescherming voor rechtstreeks gebruik. Bedienig met voetpedaal

Type Aqua-80 P en Aqua -150 P

Deze waterkoelers zijn special ontworpen om waterkruiken te vullen en zijn dus zeer geschikt voor kantines, scholen of zelfbedieningsrestaurants. Waterdistributie via 2 spuitmonden bediend met magneetventielen met bediening via een voetpedaal per spuitmond.

Optie: waterfilter met 3-voudige functie (sedimenten, kalk, chloor)

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES

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. Le circuit aquatique est hermétiquement scellé de l'air pour empêcher le développement bactériologique.

- Construction en acier inoxydable 430
- Plateaux inox relevable et cuvette inox lavable en machine
- Pieds réglables.
- Gaz de refroidissement R290
- Compresseur Tecumseh France.
- Thermostat pré-réglé +8/10°C.

Modèles Aqua-35-80-150 P :

Commande à pédale anticontaminations.

Type Aqua-30

Modèle équipé d'un robinet col de signe pour les verres

Type Aqua-35 P

Modèle équipé d'un robinet col de signe pour les verres et robinet rince bouche avec protection sanitaire. Commande à pédale.

Type Aqua-80 P et Aqua -150 P

Ces refroidisseurs d'eau sont spécialement conçus pour remplir les cruches d'eau et sont donc très appropriés pour les cantines, les écoles ou les restaurants en libre-service. Distribution d'eau commandé par électrovannes et commandé par 2 pédales et par boutons poussoirs éclairés.

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

	Type	Capaciteit Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	Aqua 30	30 L/hour	300 x 340 x 1010	280 W	230/1V	1.206,00 €
ROLLER GRILL	Aqua 35 P	35 L/hour	400 x 440 x 1250	280 W	230/1V	1.492,00 €
ROLLER GRILL	Aqua 80 P	80 L/hour	400 x 440 x 1420	750 W	230/1V	2.612,00 €
ROLLER GRILL	Aqua 150 P	150 L/hour	400 x 440 x 1420	1250 W	230/1V	2.942,00 €
ROLLER GRILL	FTP	Waterfilter / Filtre triple action				160,00 €

Aqua 35 P
Aqua 80 P
Aqua 150 P

Speciaal anti-virus
Met pedaal bediening

Spécial anti-virus
Commande à pédale





VHF 1000

VHC 1000

 3 GN 1/1

VITRINES VOOR MARKTEN (Warm / Koud)

Bestemd voor take aways, kiosken, cafetaria's, beenhouwers, traiteurs, markt wagens, ... Capaciteit: 3 inzetten GN 1/1 + tussentablet. De panoramische vitrine bestaat uit 2 uitneembare modules: het etaleergedeelte en de koel/verwarmingsgroep. Deze modules zijn eenvoudig aan elkaar te koppelen door middel van 2 schroeven. De vitrine is gemakkelijk te vullen en eenvoudig in bediening: 2 klapdeurtjes aan de voorkant, 2 schuifdeuren aan de achterzijde, 1 uitneembare schaal in roestvrij staal.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", thermometer, verlichting.

Geleverd zonder GN-schalen.

Opties: Mobiel onderstel TS 3.

GEKOELDE VITRINE VHF 1000

Deze gekoelde vitrine biedt een uitstekende presentatie van uw verse producten bij een temperatuur van +2°C/+10°C. Geventileerde koeling en regelbare thermostaat voor een homogene luchtverdeling. Verdamping van het condenswater.

WARMHOUDVITRINE VHC 1000

Warme luchtsysteem met thermostatische regeling voor warm houden van bereide gerechten, voorgerechten, hoofdgerechten, worstenbroodjes, ... op een temperatuur tussen 20°C en 95°C.

VITRINES DE MARCHÉ (Chaud / Froid)

Destinée aux commerçants ambulants, cafétérias, charcutiers, traiteurs, galeries marchandes, restaurants, ... cette vitrine offre une excellente surface de présentation : 3 bacs GN 1/1 avec une étagère intermédiaire. Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc froid/chaud et la vitrine d'exposition assemblés par 2 poignées molettes. Chargement et service faciles : 2 portes avant relever, 2 portes arrière coulissantes et un plateau inox de service amovible.

Équipement : interrupteur marche / arrêt, indicateur de température, éclairage. **Livré sans cuvettes GN.**

Option : table support TS 3.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VHF 1000

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 CHAUFFANTE VHC 1000

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.

Type	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL VHF 1000	3 x GN 1/1	1000 x 900 x 475	500 W	230/1V	2.154,00 €
ROLLER GRILL VHC 1000	3 x GN 1/1	1000 x 720 x 475	2,4 kW	230/1V	1.738,00 €
ROLLER GRILL TS-3	Onderstel voor VHF/VHC 1000 / Soubassement pour VHF/VHC-1000				448,00 €



**PROFESSIONELE vitrines, staand of opzet
KOEL—WARM**

Deze volledig doorzichtige meubel met LED plafondverlichting geeft een meerwaarde aan uw creaties en dit op de ideale temperatuur.

Uitrusting:

- dubbele beglazing zorgt voor een perfecte isolatie,
- Verticale Led verlichting op de 4 hoeken,
- elektronische regelthermostaat,
- deur met magneetsluiting,
- Gemonteerd op 4 regelbare voetjes.

CD-HD 800: model met 2 glazen schabben (645 x 490 mm), + bodem.

CD-HD 1200: model met 2 glazen schabben (1045 x 490 mm), + bodem.

FSC 800: model met 3 glazen schabben (565 x 540 mm), + bodem.

FSC 1200: model met 3 glazen schabben (960 x 5400 mm), + bodem.

CD* Gekoelde opzet vitrine FSC*** staand vitrine**

Geventileerde koeling om een homogene temperatuurverdeling te bekomen voor een goede bewaring van de producten.

- koelgroep Tecumseh France,
- Freon R-290 zonder CFK's.
- Temperatuur regelbaar tussen +3° tot +10°C.
- Automatische ontdooiing dankzij een elektronische thermostaat.

HD * Verwarmde opzet vitrine**

- Geventileerde verwarming :
- Regelbaar temperatuur tussen 20-90°C
- Mogelijkheid om te bevochtigen

**VITRINES PROFESSIONELLES, à poser sur sol ou sur tablette,
FROID-CHAUD.**

Cette vitrine panoramiques , équipées d'un plafond lumineux LED, mettent en valeur vos mets les plus précieux à la température idéale.

Équipement :

- Parois à double vitrage pour une parfaite isolation,
- Eclairage vertical LED montée sur les montants latéraux
- régulation par thermostat électronique,
- porte à fermeture magnétique.
- Montée pieds réglable.

CD-HD 800: Modèle à 2 étagères en verre (645 x 490 mm) + sol.

CD-HD1200: Modèle à 2 étagères en verre (1045 x 490 mm) + sol.

FSC 800: Modèle à 3 étagères en verre (565 x 540 mm) + sol.

FSC 1200: Modèle à 3 étagères en verre (960 x 540 mm) + sol.

CD * modèle réfrigéré à poser FSC*** modèle sur pied**

Système de réfrigération ventilée pour une température homogène pour une meilleure conservation des aliments.

- Dégivrage automatique avec thermostat électronique.
- Température réglable de +3° à +10°C.
- Compresseur Tecumseh France.
- Gaz Fréon R290 sans CFC.

HD * modèle chauffant a poser**

- Chauffage ventilée :
- Régulation précise de la température 20-90°C
- Possibilité d'humidification

	Type	Temp	Afmetingen / Dimensions		Vermogen	Voltage	Prijs/Prix
			Uitw. - Ext.	Inw. - Int.	Puissance		2025
ROLLER GRILL	CD 800	+3° / +10°C	785 x 650 x 735	665 x 620 x 410	390 W	230/1V	2.666,00 €
ROLLER GRILL	CD 1200	+3° / +10°C	1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410	490 W	230/1V	3.306,00 €
ROLLER GRILL	FSC 800	+3° / +10°C	800 x 750 x 1400	750 x 650 x 665	430 W	230/1V	4.002,00 €
ROLLER GRILL	FSC 1200	+3° / +10°C	1200 x 750 x 1400	1150 x 650 x 665	430 W	230/1V	5.034,00 €
ROLLER GRILL	HD 800	+20° / +90°C	785 x 650 x 735	665 x 620 x 410	3000 W	230/1V	2.092,00 €
ROLLER GRILL	HD 1200	+20° / +90°C	1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410	3000 W	230/1V	2.484,00 €



KOEL en DIEPVRIES VITRINES

Deze volledig doorzichtige meubelen in roestvrij staal met LED plafondverlichting geven een meerwaarde aan uw creaties, gebak, taarten, frisdranken, en uw diepvries taarten.

Geventileerde koeling om een homogene temperatuurverdeling te bekomen voor een goede bewaring van de producten.
Uitstekende koeling door de verdampers aan het plafond van de vitrine.
Automatische ontdooiing dankzij een elektronische thermostaat.

** 600: model met 5 glazen 430 x 455 mm, + bodem.
** 800: model met 5 glazen 630 x 455 mm + bodem.

Model RD: Pos. temperatuur regelbaar tussen +3° tot +10°C.
Model RDN: Neg. temperatuur regelbaar tussen -5° tot -20°C.
Model RDB: Duo temperatuur regelbaar tussen +5° tot -20°C.

Uitrusting: de dubbele beglazing zorgt voor een perfecte isolatie,
Drie dubbel glas voor "Neg- Duo temperaturen"
elektronische regelthermostaat,
deur met magneetsluiting,
koelgroep Tecumseh France,
Freon R-290 zonder CFK's.
Gemonteerd op 4 dubbele zwenkwielletjes.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES, POSITIVES ET NEGATIVES.

Entièrement panoramiques et tout inox, équipées d'un plafond lumineux LED, ces vitrines mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches etc... , mais aussi vos pralines ou chocolats.

Système de réfrigération ventilée pour une température homogène pour une meilleure conservation des aliments.
Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Dégivrage automatique avec thermostat électronique.

** 600: Modèle à 5 étagères en verre 430 x 455 mm + sol.
** 800: Modèle à 5 étagères en verre 630 x 455 mm + sol.

Modèle RD: Température Pos., réglable de +3° à +10°C.
Modèle RDN: Température Neg., réglable de -5° à -20°C.
Modèle RDB: Température Duo, réglable de +5° à -20°C.

Équipement : Parois à double vitrage pour une parfaite isolation,
Triple vitrage pour les « neg-duo-températures ».
régulation par thermostat électronique,
porte à fermeture magnétique.
Compresseur Tecumseh France.
Gaz R290 sans CFC.
Montée sur roues à double patin.
Disponible en 2 finitions : bord en verre noir ou sur demande blanc.

	Type	Temp	Afmetingen	Vermogen	Voltage	Prijs/Prix
			Dimensions	Puissance		2025
ROLLER GRILL	RD 600 F	+3° / +10°C	600 x 645 x 1850	430 W	230/1V	3.160,00 €
ROLLER GRILL	RD 800 F	+3° / +10°C	800 x 645 x 1850	430 W	230/1V	4.018,00 €
ROLLER GRILL	RD 800 F + lock	+3° / +10°C	800 x 645 x 1850	430 W	230/1V	4.120,00 €
Negative températures/ Température négative.						
ROLLER GRILL	RDN 600 F	-5° / -18°C	600 x 645 x 1850	800 W	230/1V	5.764,00 €
ROLLER GRILL	RDN 800 F	-5° / -18°C	800 x 645 x 1850	800 W	230/1V	6.172,00 €
ROLLER GRILL	RDB 600 F	+5° / -20°C	600 x 645 x 1850	900 W	230/1V	5.962,00 €
ROLLER GRILL	RDB 800 F	+5° / -20°C	800 x 645 x 1850	940 W	230/1V	6.764,00 €



TPR 60



TPR 80

TAPA'S OPZETKOELING

Gekoelde opzettoonbank speciaal ontworpen voor het presenteren van voorgerechten, vlees, vissen, schelpen, groenten, enz... aan temperaturen tussen +1°C/+5°C op GN1/3 schalen.

Speciaal verspreidingsstelsel met optimale koudeverdeling van de kuip.

Eenvoudig te onderhouden: achter schuifdeuren in plexi, optilbare gebogen voorruit.

RVS constructie en afwerking in geanodiseerd aluminium.

Geschuimde en milieuvriendelijke isolatie.

Freongassen R134 of R290 zonder CFK's.

2 aparte schakelaars: aan/uit en verlichting.

Elektronische thermostaat / thermometer.

Afvoersysteem voor condenswater.

LED verlichting.

Uitrusting:

Model TPR 60 geleverd met 6 GN 1/3 schalen diepte 40 mm.

Model TPR 80 geleverd met 8 GN 1/3 schalen diepte 40 mm.

VITRINE REFRIGERÉE POUR TAPAS

Vitrine réfrigérée de comptoir spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation de hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes, etc... à température parfaitement homogène de +1°C/+5°C sur cuvettes GN 1/3.

Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve.

Entretien facile : portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

Construction inox et finitions en aluminium anodisé.

Isolation injectée écologique.

Réfrigérant R134 ou R290 sans CFC.

Interrupteur marche/arrêt et pour éclairage,

Thermostat / thermomètre électronique,

Système de vidange.

Éclairage intérieur par LED.

Équipement :

Modèle TPR 60 fourni avec 6 cuvettes GN 1/3 de hauteur 40 mm.

Modèle TPR 80 fourni avec 8 cuvettes GN 1/3 de hauteur 40 mm.

	Type	Temp	Uitstalvlak Surface exposition	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	TPR 60	+1° / +5°C	6 x GN 1/3-40	1450 x 400 x 260	160 W	230/1V	1.788,00 €
ROLLER GRILL	TPR 80	+1° / +5°C	8 x GN 1/3-40	1800 x 400 x 260	165 W	230/1V	1.976,00 €



SB40 FB



SB 60 FB



Toit en verre / Glass top



LED



SELF-SERVICE BUFFETTEN voor 4 of 6 GN 1/1

Compacte selfservice modellen voor een optimale voorstelling van uw gerechten, koud, warm of op kamertemperatuur: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open legruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. Neerklapbare bordengeleiders met aluminium profielen. (ingang breedte 80cm) 4 zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SB ** F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4 (6)x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R290, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** C: warm buffet (+20/+90°C), bain-mariekuip voor 4 (6)x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** M: combi 2 gescheiden zones: koude (+2/+10°C) en bain-marie (20/+90°C) kuipen met capaciteit elk 2 (3) x GN1/1-150.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

BUFFET SELF SERVICE pour 4 ou 6 GN 1/1

Modèles self-service compacts pour une présentation optimale de vos mets réfrigérés, chauds ou à température ambiante: petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois avec étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, profilé alu sur tablette démontable (passage 80 mm) 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SB ** F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz R290, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** M: Mixte, 2 zones séparées: Réfrigérée (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 (3) cuves de 2 (3) x GN1/1-150mm

Livré sans cuves GN.

Options:

- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL SB 40 F B	+2°/+10°C	1495 x 950 x 1370	500 W	230/1V	3.610,00 €
ROLLER GRILL SB 40 C B	+20°/+90°C	1495 x 950 x 1370	3050 W	230/1V	3.444,00 €
ROLLER GRILL SB 40 M B	+2°/+10°C & +20°/+90°C	1495 x 950 x 1370	2250 W	230/1V	4.044,00 €
					- €
ROLLER GRILL SB 60 F B	+2°/+10°C	2070 x 955 x 1370	500 W	230/1V	4.728,00 €
ROLLER GRILL SB 60 C B	+20°/+90°C	2070 x 955 x 1370	3050 W	230/1V	4.514,00 €
ROLLER GRILL SB 60 M B	+2°/+10°C & +20°/+90°C	2070 x 955 x 1370	2250 W	230/1V	5.298,00 €



SBM40 F



SELF-SERVICE BUFFETTEN MUURMODELLEN

4 compacte selfservice muurmodellen voor een optimale voorstelling van uw gerechten, koud, warm of op kamertemperatuur: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open legruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm, spiegel op achterkant. Neerklapbare bordengeleider met aluminium profielen (ingang breedte 80cm). Vier zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SBM 40 F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R290, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss. Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm.

Model SBM 40 C: warm buffet (+20/+90°C), bain-marie kuip voor 4x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan. Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm.

Model SBM 40 M: combi, 2 gescheiden zones: koude (+2/+10°C) en bain-marie (20/+90°C) kuipen met capaciteit elk 2x GN 1/1-150mm.

Model SBM 40 N: neutraal buffet, presentatie op kamer temperatuur. Uitstalvlak in RVS. Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Verbindingskit voor aaneensluiting.
- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

BUFFET SELF-SERVICE MURAL

4 Modèles self-service muraux compacts pour une présentation optimale de vos mets réfrigérés, chauds ou à température ambiante: Petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois avec étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, miroir sur la partie arrière. Profilé alu sur tablette démontable (passage 80 mm) 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SBM 40 F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz 290, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4x GN 1/1-150 mm.

Modèle SBM 40 C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 x GN1/1-150 mm.

Modèle SBM 40 M: mixte, 2 zones séparées: réfrigérée (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 cuves de 2x GN1/1-150mm.

Modèle SBM 40 N: neutre, présentation à température ambiante. Plan d'exposition en acier inoxydable. Livré sans cuves GN.

Options:

- Kit de liaison entre différents modèles.
- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

	Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	SBM 40 F	+2°/+10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	230/1V	3.958,00 €
ROLLER GRILL	SBM 40 C	+20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	3050 W	230/1V	3.798,00 €
ROLLER GRILL	SBM 40 M	+2°/+10°C & +20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	2000 W	230/1V	4.398,00 €



Zonder lift, met schap
Sans relevage motorosé avec étagère



Met lift, zonder schap
Avec relevage motorosé, sans étagère

SELF SERVICE eilandmodel

Selfservice modellen voor een optimale voorstelling van uw koude, warme gerechten: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open legruimte onderaan.
Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. ingebouwde LED verlichting
Neerklapbare bordengeleiders met aluminium profielen.
4 zwenkwielen, 2 met rem.
Diepte kuip tot 150 mm.

Model SBC 40 F: koud buffet

Elektronische thermostaat, (+2/+10°C),
Gekoelde inox kuip Capaciteit 4x GN 1/1-150 mm.
Contactkoeling. Koelgas R290, geen CFK's,
Compressor U.H./ Danfoss.

Model SBC 40 F lift : Idem met gemotoriseerde lift.

Model SBC 40 C: warm buffet (+20/+90°C), bain-marie kuip voor 4x GN 1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

SELF SERVICE modèle îlot

Modèles self-service pour une présentation optimale de vos mets réfrigérés ou chauds: Petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois, étagère inférieure.
Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, éclairage LED intégré.
Profilé alu sur tablette démontable.
4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
Profondeur cuve 150 mm.

Modèle SBC 40 F: salad-bar

Thermostat électronique. (+2/+10°C),
Froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve.
Gaz 290a, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss.
Capacité 4 x GN1/1-150 mm.

Modèle SBC 40 F Lift : Idem avec relevage motorosé.

Modèle SBC 40 C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange.
Capacité 4x GN1/1-150 mm.

Livré sans cuves GN.

Options:

- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

	Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	SBC 40 F	+2°/+10°C	1435 x 1435 x 1540	500 W	230/1V	3.898,00 €
ROLLER GRILL	SBC 40 F + Lift	+2°/+10°C	1435 x 1435 x 1540	600 W	230/1V	4.750,00 €
ROLLER GRILL	SBC 40 C	+20°/+90°C	1435 x 1435 x 1540	3600 W	230/1V	3.738,00 €



BEDIENINGSMEUBELS

Ideaal voor meeneemverkoop van pannenkoeken, wafels en snacks. Dit meubel heeft een minimum aan plaats nodig, maar biedt een heus werkblad en grote opbergmogelijkheden dankzij een verstelbaar middenschab.

Werkblad geschikt voor elk type opzetapparaat

2 afzonderlijke kabelopeningen voorzien.

Uitrusting:

- Meubel volledig in inox AISI 430.
- Tussenschab.
- Glazen hoestscherm. (LxH = 1000 x 300 mm)
- Inox bordhouder. (LxB= 250 x 265 mm)
- Lichtgevende affiche, te personaliseren op aanvraag (850 x 600 mm) met schakelaar .
- 2 stopcontacten (16A/220- 240v/1 fase) voor aansluiting van apparaten.
- 2 schuifdeuren met ingewerkte handvatten en slot.
- Meubel op 4 wielen, waarvan 2 met rem.
- Geleverd zonder apparaten.
- 2 inox tabletten met bord (L x B x H= 310 x 605x 220mm)

MG02 = stickering Wafels

MC03 = stickering Pannenkoeken.

MEUBLES DE SERVICE

Idéal pour les concepts de vente à emporter de crêpes, gaufres et snacks. Ce meuble en soubassement robuste offre, en un minimum de place, un véritable plan de travail et de grands espaces de rangement supplémentaires grâce à une étagère intermédiaire ajustable.

Peut accueillir tout type d'appareils à poser sur le plan de travail

2 ouvertures différentes pour le passage des câbles.

Équipement :

- Meuble tout inox AISI 430.
- Étagère intermédiaire.
- Pare-haleine en verre. (LxH = 1000 x 300 mm)
- Pose-plat en inox. (LxP= 250 x 265 mm)
- Une affiche lumineuse en façade personnalisable sur demande (850 x 600 mm) et interrupteur.
- 2 prises (16A/220- 240v/1 phase) pour le branchement des appareils.
- 2 portes coulissantes avec poignées intégrées et fermeture à clé.
- Meuble monté sur 4 roues dont 2 avec système de freins.
- Meubles livrés sans appareil.
- 2 tablettes inox avec butée (L x P x H= 310 x 605x 220mm)

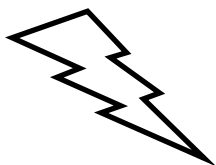
MG02 = Affiche Gaufres

MC03 = Affiche Crêpes

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Gewicht Poids	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL	MG 02	1000 x 600 x 825	40 W	38 kg	1.300,00 €
ROLLER GRILL	MC 03	1000 x 600 x 825	40 W	38 kg	1.300,00 €

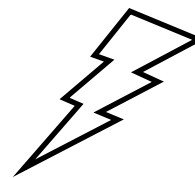
UVC : Ultra Violet / Virus Cleaner

Test Institut Pasteur – Certifica(a)t nr. 210511-01-FR.



CORONA VIRUS KILLER

(99,74% strain 229E)



Modèle déposé. Brevet : 008498356-0001

VIRUS en BACTERIËN ONTSMETTING SYSTEEM

Autonoom ASM-systeem (Automatic Sanitization Module) voor lucht-ontsmetting door UVC-lampen bij 254 nm om 99,74% van de humane coronavirus stam 229 E en 97,5% van de bacteriën te elimineren.

(Test uitgevoerd door de biologische veiligheidseenheid van het Instituut Pasteur – Certificaat nr. 210511-01-FR).

Toepassingen:

- Kantoren, vergaderzalen, dokterspraktijken, wachtkamers, restaurants, hotels...

Veilig en milieuvriendelijk:

- Continu vernieuwde gedesinfecteerde lucht
- Continu gebruik in aanwezigheid van mensen en dieren zonder hun gezondheid in gevaar te brengen
- Geen ozonemissies
- Geen gebruik van chemicaliën.

Uitrusting

- Bovenkant in zwart Securit glas,
- UVC lampen, ventilator, aan/uit knop.
- Kleur: zwart.

Model UVC Air 120: Staand model Dekking tot 50 m²

- Dekt een oppervlakte tot 50 m².
- 4 UVC lampen van 30 watt

Model UVC Air 18: Tafelmodel Dekking tot 6,5m²

- Dekt een oppervlakte tot 6,5 m² **rondom** het apparaat.
- 2 UVC lampen van 9 watt
- Dubbele USB-stekker voor het opladen van telefoons.
- Bijna geruisloos (39 dB)

Brevet : 008498356-0001

SYSTEME DE DECONTAMINATION DE VIRUSSES et BACTERIES

Système autonome ASM (Automatic Sanitization Module) de décontamination de l'air par lampes UVC à 254 nm pour éliminer 99,74% du Coronavirus humain souche 229 E et 97,5% des bactéries.

(Test réalisé par l'Unité de Sécurité Biologique de l'Institut Pasteur – Certificat N°210511-01-FR).

Applications :

- Bureaux, salles de réunion, cabinets médicaux, salles d'attente, restaurants, hôtels...

Sécurisé et respectueux de l'environnement :

- Air désinfecté continuellement renouvelé
- Utilisation en continu en présence de personnes et d'animaux sans mise en danger de leur santé
- Pas d'émission d'ozone
- Pas d'utilisation de produits chimiques.

Equipement

- Plateau supérieure en verre Securit noir,
- lampes UVC, ventilateur, bouton on/off.
- Couleur : noir.

Modèle UVC Air 120: Modèle sur pied Couverture 50 m².

- Couvre une surface de 50 m².
- 4 lampes UVC de 30 watt

Modèle UVC Air 18: Modèle à poser Couverture 6,5 m².

- Couvre une surface de 6,5 m² **autour** de l'appareil.
- 2 lampes UVC de 9 watt
- Prise USB double pour recharger les téléphones.
- Très silencieux (39 dB)

Modèle déposé. Brevet : 008498356-0001

Type	Gedekte oppervlakte Surface de protection	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2025
ROLLER GRILL UVC AIR 120	50 m ²	240 x 240 x 830	120 W	230/1V	1.098,00 €
ROLLER GRILL UVC AIR 18	6,5 m ²	280 x 280 x 130	18 W	230/1V	696,00 €

The Original



www.roller-grill.eu

Invoerder / Importateur

Dealer

Sa Asogem-Equipment Nv
Boomsesteenweg 58
B-2630 AARTSELAAR
Belgium
Tel: +32 (0)3 887.31.60
Fax: +32 (0)3 887.31.63
info@asogem-equipment.be