

Contact-Grills

Contact-Grills

■ Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à cœur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill. Les plaques en fonte à forte valeur de conduction permettent une cuisson parfaitement homogène. La plaque supérieure est auto-balançée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments. Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Équipement: thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Options: minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

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

Panini: modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.

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

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

■ *To cook steaks or hamburgers thoroughly, without reduction, retaining all the juice and vitamins, or to grill fish in the healthiest possible way, nothing beats Roller Grill contact grills. Fitted with cast iron plates for perfectly even cooking. The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable so you can adapt the cooking to the food. Available with grooved or flat bottom plate for bacon and eggs, chicken, savoury pancakes, artic bread, blinis, wraps...*

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

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

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

Panini: this model is specially designed to cook panini.

Majestic: double model to alternate cooking types. Bottom plate available in grooved, or flat.

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



MAJESTIC



PANINI



SAVOIE

MADE IN FRANCE

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



PANINI XL

MADE IN FRANCE

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

Panini XL

Panini XL

- Roller Grill vous révèle la solution cuisson avec le Panini XL 2 en 1 !
 1. **Fonction contact-grill**: une presse à panini adoptée par les grands noms de la restauration rapide pour sa surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) permettant de cuire jusqu'à 5 panini en même temps: **130 panini à l'heure !**
 2. **Fonction plaque à snacker**: une plancha reconnue et appréciée dans le monde entier pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène et pour la saisie en un temps record de steaks et hamburgers surgelés ou frais: **415 hamburgers à l'heure !**

Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité). Entretien facile: large ramasse-jus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds supplémentaires (Hauteur 100 mm, CE - UL/NSF).

En version lisse, la plaque inférieure est idéale pour la cuisson tapaniaki de vos pièces de viande, poissons, crustacés, légumes... mais aussi pour la cuisson d'omelette, œufs sur le plat, œufs brouillés...

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

Option: minuterie électronique 3 menus.

■ *Roller Grill gives you the cooking solution with the Panini XL 2 in 1 !*
 A) **Contact-grill function** : a panini machine already adopted by the great names of fast food business with an extra large cooking surface (360 x 360 mm) to toast up to 5 paninis a time for an optimum outlet:

B) **Griddle plate function** : worldwide known and appreciated for its quality, and perfectly grilling at high speed giving you professional results every time!

Strong construction especially studied for heavy duty use (cast iron). Easy cleaning: large drip tray with 2 settings. Delivered with 4 additional feet (100 mm high, CE - UL/NSF approval).

In its flat version, the bottom plate offers you a real tapaniaki cooking for your meat, fish, seafood, vegetables... as well as the right cooking for omelettes, scrambled eggs, bacon, chicken , etc ...

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

Option: Electronic timer 3 menus.