



Roller Grill to europejski lider wśród producentów urządzeń dla gastronomii.

65 lat doświadczenia w branży urządzeń dla gastronomii, dwa zakłady produkcyjne zlokalizowane we Francji, sieć dystrybucji w ponad 100 krajach świata.

Każde urządzenie Roller Grill jest produkowane we Francji. Linia produkcyjna Roller Grill jest w pełni zautomatyzowana, w celu zapewnienia większej produktywności oraz elastyczności od momentu projektowania do wytwarzania.

Roller Grill to ciągle doskonalenie i poprawa jakości! Unowocześnianie narzędzi produkcyjnych, dzięki corocznemu zakupowi automatów, urządzeń tnących laserem, urządzeń wyginających oraz nowego oprogramowania komputerowego do projektowania 3D.

Badania nad nowymi materiałami w celu zapewnienia najlepszych wyników! Na przykład w roku 2011 zaczęliśmy używać korundu przy emalowaniu naszych płyt grillowych (białe plamki na emalii o twardości 9/10). Jest to nowy proces utwardzania, który zwiększa trwałość płyty kuchennej.

Stosowanie się do bardzo wysokich standardów higieny, bezpieczeństwa (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), ochrony środowiska WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.

Umowa z największym francuskim laboratorium, zapewniającym badania technologii. Bierzymy udział we wszystkich wystawach międzynarodowych: Roller Grill, Twój partner dla lepszej przyszłości! Regularnie wprowadzamy na rynek innowacyjne produkty, o wysokiej jakości, zapewniamy najkorzystniejszą relację jakości do ceny.

Zapraszamy do bezpośredniego kontaktu z naszymi lokalnymi dystrybutorami. W naszych materiałach reklamowych prezentujemy wszelkie potrzebne informacje, które są potrzebne do zapewnienia właściwego wyboru urządzenia oraz jego wieloletniej bezproblemowej eksploatacji.

www.eurogast.pl
www.roller-grill.com



ROLLER®
GRILL

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

OPIEKACZE

TOSTERY

JAJOWAR

WITRYNY GRZEWCZE

PŁYTY GRILLOWE

GRILLE KONTAKTOWE

GOFROWNICE

NALEŚNIKARKI

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

PIECE DO PIZZY

PIECE KONWEKCYJNE

PIECE WIELOFUNKCYJNE

GRILLE ROLKOWE

FRYTOWNICE

SALAMANDRY

ROŻNA DO KURCZAKÓW

GYROS GRILLE

WITRYNY CHŁODNICZE

BARY SAŁATKOWE



Opiekacze

Opiekacz BAR 1000: jeden ruszt z możliwością regulacji wysokości,

Opiekacz BAR 2000: dwa ruszty z możliwością regulacji wysokości,

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po dwa promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (BAR 1000, : góra i dół; BAR 2000: góra, środek i dół),
- niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- demontowany uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztu.



BAR 1000



BAR 2000

Model	BAR 1000	BAR 2000
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 285 x 305	450 x 285 x 420
Wymiary rusztu [mm]	350 x 240	2 x (350 x 240)
Średnia wydajność [szt./h]	150	300
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2000	3000
Waga [kg]	10	12
Cena netto [PLN]	872,-	1 299,-

Jajowar



CO 60

Jajowar CO 60:

- warkowar do gotowania jaj GN 1/3,
- pojemność: maksymalna - 10 jaj, dostarczany standardowo z koszami na 6 jaj, dodatkowe kosze na zamówienie
- działa na zasadzie bemaera, element grzewczy pod dnem pojemnika ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w termostat oraz ogranicznik temperatury.

Model	Jajowar CO 60
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 430 x 255
Pojemność	Do 10 jaj
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1200
Waga [kg]	5
Cena netto [PLN]	1 353,-



Tostery

Toster TS 1270: jeden poziomy, dwa niezależnie sterowane poziomy grzania,
Toster TS 3270: dwa poziomy, trzy niezależnie sterowane poziomy grzania,

- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po trzy promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (TS 1270.: góra i dół; TS 3270: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- tace dostosowane do pojemników GN: TS 1270: 1 x GN 1/1, TS 3270: 2 x GN 1/1,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- w modelu TS 3270 demontowana osłona rusztu.



TS 1270



TS 3270

Model	TS 1270	TS 3270
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	640 x 380 x 330	640 x 380 x 475
Wymiary rusztu [mm]	520 x 320	2x(520 x 320)
Średnia wydajność [szt./h]	200	400
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	2700	4000
Waga [kg]	15	18,5
Cena netto [PLN]	2 319,-	3 171,-

Toster przelotowy

Toster przelotowy CT 540 B:

- niezależne sterowanie górnego i dolnego poziomu promienników kwarcowych (po 4 na każdym poziomie) oraz prędkości przesuwu przenośnika taśmowego pozwalają na precyzyjny dobór parametrów opiekania dla każdego produktu,
- prześwit między górnymi elementami grzewczymi a przenośnikiem taśmowym: 45 mm,
- możliwość zdemontowania tylnej ścianki pozwala na stosowanie urządzenia w wersji przelotowej,
- dzięki kwarcowym promiennikom podczerwieni, których temperatura wnętrza osiąga wartość do 1050°C, urządzenie jest gotowe do pracy w kilkadziesiąt sekund po jego włączeniu.

Model	Toster CT 540 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 530 x 345
Wydajność [szt./h]	od 300 do 540
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2650
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	5 199,-



CT 540 B



Witryny grzewcze

Witryny WD i WDL: panoramiczne witryny grzewcze nastawne, przelotowe,

- modele WDL z oświetleniem,
- wyposażone w pojemnik na wodę,
- WDL, WD 100: pojemność GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- WDL, WD 200: pojemność 2 x GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- przednie i tylne szyby z pleksi,
- wykonanie - stal nierdzewna.



WDL 100



WDL 200

Model	WD 100	WD 200	WDL 100	WDL 200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	590 x 350 x 285	590 x 350 x 390	590 x 350 x 375	590 x 350 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x2)	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x2)
Pojemność [GN]	GN 1/1	2 x GN 1/1	GN 1/1	2 x GN 1/1
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	650	650	650
Waga [kg]	12	15	15	18
Cena netto [PLN]	1 665,-	2 079,-	2 268,-	2 586,-

Witryny VVC: witryny grzewcze przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach GN (pojemniki dostarczane opcjonalnie),

- pojemność: 2 x GN 1/1 lub 3 x GN 1/1 do 100 mm głębokości lub taca 400 x 600 mm,
- wyposażone we wskaźnik temperatury, oświetlenie oraz możliwość umieszczenia podświetlanego menu,
- temperatura regulowana termostatem w zakresie 21-90°C,
- optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza,
- kontrola wilgotności (pojemnik z wodą wewnątrz) sprawia, że produkty pozostają wilgotne i świeże.



VVC 800



VVC 1200

Model	VVC 800	VVC 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	650 x 550 x 295 (x 2)	975 x 550 x 295 (x2)
Pojemność [GN]	2 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm	3 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1550	1550
Waga [kg]	52	71
Cena netto [PLN]	5 993,-	7 393,-



Witryny grzewcze

Witryny WD 780: panoramiczne witryny grzewcze, zapewniają doskonałą widoczność produktów,

- optymalne rozprzewadzenie ciepłego powietrza,
- system oświetlenia LED,
- kontrola wilgotności,
- drzwi witryny otwierane o 180°,
- można używać pojemników GN 1/1 lub tac piekarniczych 400 x 600 mm,
- możliwość dokupienia dodatkowych rusztów do wszystkich modeli.

Witryny: **WD 780 SI** – stal nierdzewna, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami

WD 780 DI – stal nierdzewna, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami

Witryny: **WD 780 SN** – kolor czarny, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami

WD 780 DN – kolor czarny, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami




WD 780 SI



WD 780 SN

Model	WD 780 SI	WD 780 SN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 480	780 x 490 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 360	750 x 460 x 360
Poziomy	3	3
Ruszty w standardzie	2 x (670 x 433)	2 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1200	1200
Waga [kg]	30	30
Cena netto [PLN]	3 791,-	3 791,-



WD 780 DI



WD 780 DN

Model	WD 780 DI	WD 780 DN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 640	780 x 490 x 640
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 530	750 x 460 x 530
Poziomy	5	5
Ruszty w standardzie	3 x (670 x 433)	3 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1800	1800
Waga [kg]	35	35
Cena netto [PLN]	4 566,-	4 566,-



Płyty grillowe elektryczne

Płyty grillowe - PSR: wersja elektryczna, stalowa,

- gładka płyta, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- temperatura sterowana termostatem,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 E), dwie strefy grzewcze (PSR 600 E), trzy strefy grzewcze (PSR 900 E),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- dostępne w wersji emaliowanej i chromowanej.



PSR 400 E



PSR 900 E

Model	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 3 x 230
Moc [W]	3000	6 000 / 2 x 3000	9000 / 3 x 3000
Waga [kg]	22	32	44
Cena netto [PLN]	1 869,-	2 255,-	3 154,-



PSR 600 E

Płyty grillowe - PSF: wersja elektryczna, żeliwna,

- PSF 400 E - 1 strefa grzewcza, PSF 600 E, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- wersja elektryczna: temperatura sterowana termostatem 0-300°C,
- kontrolki termostatu, regulowane nóżki.

Model	PSF 400 E	PSF 600 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6 000 / 2 x 3000
Waga [kg]	22	33
Cena netto [PLN]	1 869,-	2 706,-



PSF 600 E





Płyty grillowe gazowe

Płyty grillowe - PSR wersja gazowa, stalowa,

- gładka płyta grillowa, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 G), dwie strefy grzewcze (PSR 600 G), trzy strefy grzewcze (PSR 900 G),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- dostępne w wersji emaliowanej i chromowanej.



PSR 400 G



PSR 900 G



PSR 600 G



PSF 400 G

Model	PSR 400 G	PSR 600 G	PSR 900 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Moc [grzewcza W]	3200	6400	9600
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,29	0,57	0,85
Zużycie gazu [g/h]	213	416	624
Waga [kg]	22	32	46
Cena netto [PLN]	1 741,-	2 691,-	3 884,-

Płyty grillowe - PSF: wersja gazowa, żeliwna,

- PSF 400 G - 1 strefa grzewcza, PSF 600 G, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca, gazy typu LPG (w standardzie) lub NG (dołączone dysze), regulowane nóżki.

Model	PSF 400 G	PSF 600 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400
Moc [grzewcza W]	3500	6400
Zużycie gazu [m ³ /h]	-	-
Zużycie gazu [g/h]	-	-
Waga [kg]	22	33
Cena netto [PLN]	2 015,-	3 037,-

Akcesoria do płyt grillowych

- pokrywa ze stali nierdzewnej do gotowania na parze ze wskaźnikiem temperatury,
- ruszt ze stali nierdzewnej do ziemniaków lub pomidorów.

pokrywa do gotowania na parze
(dla płyt 600)

Ruszt

Model	Pokrywa do gotowania na parze		Ruszt	
Wersja dla płyt	400	600	400	600
Nr referencyjny	CV53169 SE	CV53170 SE	GR53175	GR53176
Cena netto [PLN]	352,-	432,-	136,-	170,-



Kontakt grille żeliwne

Kontakt grille: wersja elektryczna, żeliwna,

- opiekanie obustronne, za pomocą żeliwnych płyt grzewczych,
- dostępne konfiguracje płyt:
 - dolna i górna ryflowana,
 - dolna gładka, górna ryflowana,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- wyposażone w rynienkę ociekową z żaroodpornymi uchwytami,
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- zwarta i solidna obudowa,
- w zestawie skrobaczka do czyszczenia urządzenia.



SAVOYE



PANINI



MAJESTIC

Model	SAVOYE	PANINI	PANINI XL	PANINI XL E	MAJESTIC	DOUBLE PANINI
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 385 x 220	430 x 385 x 220	410 x 620 x 340	410 x 620 x 340	600 x 385 x 220	835x 385 x 220
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	260 x 240	360 x 240	360 x 360	360 x 360	535 x 240	2 x (360 x 240)
Strefy grzewcze	jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	dwie niezależne	poszerzone, dwie niezależne
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C + timer	do 300°C	do 300°C
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400	400 / 2 x 230
Moc [W]	2000	3000	3000	3000	2 x 2000	6 000 / 2 x 3000
Waga [kg]	19	24	32	32	36	45
Cena netto [PLN]	1 759,-	2 299,-	3 349,-	4 556,-	2 829,-	3 990,-



PANINI XL E



DOUBLE PANINI

Panini XL – zwiększone wymiary powierzchni grzewczej zapewniają wyjątkowo wysoką wydajność,

Panini XL E – dodatkowo: elektroniczny timer z 3 rodzajami menu.





Kontakt grille i płyty grillowe ceramiczne

Kontakt grille: wersja elektryczna, ceramiczna,

- specjalna linia ceramiczna – rozgrzewanie płyty grzewczej w 12 s, pozwala na równomierne rozprzowanie ciepła na powierzchni grzewczej, zapewnia smażenie bez dymu, łatwe czyszczenie przy pomocy wilgotnej gąbki,
- wyjmowana tacka ociekowa.
- kontakt grille – górne płyty ryflowane, dolna gładka,

Płyta grillowa - PS 400 VC: płyta ceramiczna dostępna w wersji ryflowanej i gładkiej.



MAJESTIC VC



PANINI VC



PS 400 VC

Model	MAJESTIC VC	PANINI VC	PS 400 VC
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 240	390 x 620 x 240	390 x 420 x 150
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	550 x 280	330 x 280	330 x 280
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	1500	1500
Waga [kg]	19	13	7
Cena netto [PLN]	4 556,-	3 485,-	2 249,-



PANINI XL



Gofrownice

Gofrownica - GES 10: dwa gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),

Gofrownica - GED 10: cztery gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),

Gofrownica - GES 20: dwa gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),

Gofrownica - GED 20: cztery gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),

Gofrownica - GES 40: forma do rożków do lodów,

Gofrownica - GED 40: dwie formy do rożków do lodów,

- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprzewodzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.



GES 10



GES 20



GES 40

Model	GES 10 [pojedyncza]	GED 10 [podwójna]	GES 20 [pojedyncza]	GED 20 [podwójna]	GES 40 [pojedyncza]	GED 40 [podwójna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	100 x 170 x 22	100 x 170 x 22	100 x 180 x 26	100 x 180 x 26	250 x 250 x 4	250 x 250 x 4
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)
Waga [kg]	22	38	22	38	22	38
Cena netto [PLN]	2 356,-	4 999,-	2 356,-	4 999,-	2 687,-	5 627,-





Gofrownice

Gofrownica - GES 75: kształt koła,

Gofrownica - GED 75: 2 x kształt koła,

Gofrownica - GES 80: cztery parówki w cieście,

Gofrownica - GED 80: osiem parówek w cieście,

Gofrownica - GES 23: cztery gofry na patyku,

- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta.

Nowość



GED 75



GED 80



GES 23 (+timer opcja)

Model	GES 75 [pojedyncza]	GED 75 [podwójna]	GES 80 [pojedyncza]	GED 80 [podwójna]	GES 23 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	∅ 185 mm, H : 26	∅ 185 mm, H : 26 mm	155 x 40 x 40 mm	155 x 40 x 40 mm	230 x 60 x 30
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600
Waga [kg]	22	22	22	38	22
Cena netto [PLN]	2 687,-	5 627,-	2 687,-	5 627,-	2 783,-



Naleśnikarki elektryczne



- Naleśnikarki elektryczne - CSE i CDE:** żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
 - płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,
 - obudowa ze stali nierdzewnej,



CSE 350



CDE 400

Naleśnikarka elektryczna w okrągłej obudowie - CFE:

- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- zwiększona moc grzewcza (przystosowana do użytku na świeżym powietrzu),
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,

Naleśnikarka elektryczna z płytą ze szkła ceramicznego - CVE:

- rozgrzewa się do temperatury roboczej w 15 s,
- wysoka wydajność do 200 naleśników/h.



CFE 400



CVE 400



Model	CSE 350 [pojedyncza]	CSE 400 [pojedyncza]	CDE 350 [podwójna]	CDE 400 [podwójna]	CFE 400 [pojedyncza]	CVE 400 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	450 x 500 x 240
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Zasilanie [V]	230	230	400 / 2 x 230	400 / 2 x 230	230	230
Moc [W]	3000	3600	6 000 / 2 x 3000	7 200 / 2 x 3600	3600	2500
Waga [kg]	20	23	37	44	18	12 kg
Cena netto [PLN]	2 151,-	2 288,-	3 904,-	4 069,-	1 296,-	2 619,-

Akcesoria do naleśniarek

Model	CK3 - Opcjonalny zestaw do naleśniarek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 150 x 90
Cena netto [PLN]	886,-



Zestaw CK3



Naleśnikarki gazowe

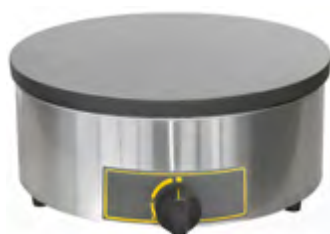
- Naleśnikarki gazowe - CSG I CDG:** żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
 - płynna regulacja wielkości płomienia,
 - gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
 - obudowa ze stali nierdzewnej.



CSG 350



CDG 400



CFG 400

Naleśnikarka gazowa w okrągłej obudowie - CFG:

- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- model CFG 400 TH z termostatem.

Model	CSG 350 [pojedyncza]	CSG 400 [pojedyncza]	CDG 350 [podwójna]	CDG 400 [podwójna]	CFG 400 [pojedyncza]	CFG 400 TH [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	400 x 200
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Moc [W]	3200	3200	6400	6400	3600	3600
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,31	0,31	0,62	0,62	0,31	0,31
Zużycie gazu [g/h]	240	240	480	480	240	240
Waga [kg]	20	23	39	44	17	17
Cena netto [PLN]	2 356,-	2 512,-	3 904,-	4 069,-	1 369,-	1 918,-

Podgrzewacze do sosów i czekolady



WI / 1



WI / 2



WI / DP

Podgrzewacze do sosów i czekolady:

- urządzenia przeznaczone do podgrzewania i utrzymywania temperatury dodatków do naleśników: np. sosów, czekolady w butelkach do wyciskania,
 - łatwość używania: wystarczy ustawić termostat na 90°C na 15 min aby podgrzać sos, a potem ustawić termostat na 60°C, aby utrzymać temperaturę,
 - dostarczany z dwoma butelkami (Ø 85 mm, wys. 250 mm),
 - na zamówienie: model pojedynczy do zabudowy WI / DP.
- WI/1** – urządzenie samodzielne,
WI/2 – wersja jako urządzenie samodzielne i do zabudowy

Model	WI / 1 [pojedynczy]	WI / 2 [podwójny]	WI / DP [pojedynczy do zabudowy]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	225 x 175 x 255	310 x 210 x 255	225 x 175 x 220
Pojemność [l]	1	2 x 1	1
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	170	340	170
Waga [kg]	2	3	2
Cena netto [PLN]	1 480,-	2 463,-	1 480,-



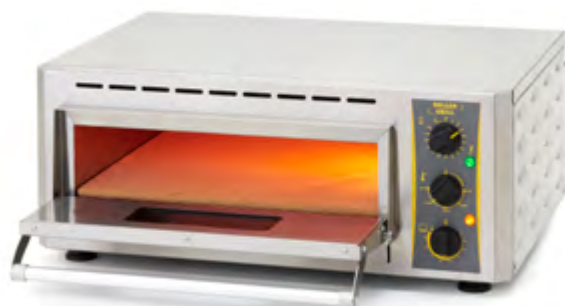
Piece do pizzy

Piece do pizzy PZ:

- nowa linia pieców do pizzy z promiennikami kwarcowymi podczerwieni (1050°C) i szamotem,
- sterowane termostatem promienniki kwarcowe,
- podwójne drzwi i podwójna izolacja pieca,
- możliwość pracy ciągłej,
- przeznaczony do przygotowywania pizzy, ciast itp.



PZ4302 D



PZ 430 S



PZ 430 D

Model	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 4302 D
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 580 x 270	670 x 580 x 500	895 x 580 x 270
Wymiary komory [mm]	430 x 430 x 110	2 x (430 x 430 x 110)	430 x 430 x 110
Pojemność [szt.]	1 pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 32 cm lub 400 x 600 mm
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6000/ 2 x 3000	5000/ 3000+2000
Waga [kg]	32	55	57
Cena netto [PLN]	3 199,-	5 218,-	5 218,-





Piece konwekcyjne

Piece konwekcyjne FC 280 i FC 380:

- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (250°C w czasie 7 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- wyposażony w ruszty nierdzewne oraz tacę na resztki.
- piece FC 280 dostarczane z 2 rusztami, piece FC 380 z 3 rusztami,

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 380 TQ:

- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe,
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- oświetlenie wewnętrzne,
- perfekcyjna izolacja.
- dostarczany z 3 rusztami



FC 260



FC 380 TQ

Model	FC 280	FC 380	FCV 280	FC 60 TQ	FC 380 TQ
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	460 x 550 x 355	550 x 550 x 355	370 x 535 x 495	595 x 610 x 590	550 x 550 x 355
Wymiary wewnętrzne [mm]	320 x 325 x 265	415 x 350 x 265	260 x 330 x 320	470 x 370 x 350	415 x 350 x 265
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 300	do 250
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	1500	2400	1500	3000	2400
Waga [kg]	20	21	20	38	22
Cena netto [PLN]	2 210,-	2 619,-	2 375,-	3 499,-	2 994,-

Piec konwekcyjny FCV 280:

- piec pionowy, pojemność: 28 l,
- wentylator wraz z zabudowanym elementem grzejącym zapewnia szybki wzrost temperatury,
- wyposażenie standardowe:
 - demontowalne uchwyty do rusztów – 5 poziomów,
 - 2 płyty perforowane (255 x 310 mm),
 - taca na resztki



FCV 280

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 60 TQ:

- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe, pompa wodna (automatyczne nawilżanie),
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- dostarczany z 4 rusztami



FC 60 TQ



Piece konwekcyjne wielofunkcyjne

Piece konwekcyjne wielofunkcyjne FC 110 E i FC 110 EG:

- 4 poziomy pieczenia, pojemność 4GN 1/1 or 600 x 400 mm
- piec piekarniczy i wielofunkcyjny - funkcja konwekcji i nawilżania,
- funkcja rozmrażania,
- szybkie nagrzewanie: 300°C w 10',

Model FC110 EG – górne tuby kwarcowe (1050°C) z konwekcją – zwiększone możliwości przygotowania produktów typu mięso, ryby, ciastka, zapiekanki.



FC 110 E



FC 110 EG



EP 800

Komora rozrostowa EP 800:

- pozwala na rozrost ciasta w 2h w temperaturze 29°C,
- komora rozrostowa ze stali nierdzewnej,
- elektroniczny termostat,
- nawilżanie, wtrysk pary,
- dostarczana bez rusztów.

Model	FC 110 E	FC 110 EG	EP 800
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	795 x 720 x 600	795 x 720 x 600	795 x 640 x 910
Wymiary wewnętrzne [mm]	670 x 440 x 350	670 x 440 x 350	600 x 545 x 680
Pojemność	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temperatury [°C]	Płynny do 300°C	Płynny do 300°C	Stały do 29°C
Zasilanie [V]	400	400	230
Moc [W]	6000	6000	1400
Waga [kg]	59	60	80
Cena netto [PLN]	8 528,-	8 995,-	4 342,-

Piec taśmowy przelotowy

Piec taśmowy przelotowy CT 3000 B:

- piec taśmowy przelotowy idealny do intensywnego użytku,
- elementy grzewcze: 8 grzałek kwarcowych (1050°C) z osłoną,
- min. – max. czas pieczenia – 47 s – 2,30 min.,
- regulacja prędkości taśmy w zależności od produktu, mocy grzałek (cała moc lub połowa) i wysokości tunelu od 7 do 11 cm.



CT3000 B

Model	CT 3000 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	470 x 720 x 385
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	300 x 370
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3000
Waga [kg]	22
Cena netto [PLN]	5 489,-



Gyros grille elektryczne i gazowe

- niezależne strefy grzewcze, pozwalające na ich kolejne wyłączenie w miarę ubywania mięsa,
- zdejmowana tylna osłona stref grzewczych,
- chroniony patentem przegub kulowy (system łączący bagnet z napędem) zmniejsza obciążenie silnika przy wychylaniu bagnetu i przedłuża jego okres eksploatacji,
- silnik umieszczony na dole, ochrona przed niekorzystnym działaniem oparów,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze).



GR 60 E



GR 40 G



GR 60 G

Model	GR 40 E elektryczne	GR 60 E elektryczne	GR 80 E elektryczne	GR 40 G gazowe	GR 60 G gazowe	GR 80 G gazowe
Strefy grzewcze [szt.]	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 660 x 690	580 x 660 x 860	580 x 660 x 1035	580 x 660 x 690	580 x 660 x 860	580 x 660 x 1035
Wład [kg]	do 15	do 25	do 40	do 15	do 25	do 40
Bagnet [mm]	400	600	800	400	600	800
Zasilanie [V]	230	400	400	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Zużycie gazu NG [m ³ /h]	-	-	-	0,75	1,05	1,50
Zużycie gazu LPG [g/h]	-	-	-	589	828	1178
Moc [W]	3600	5800	7200	7000	10500	14000
Waga [kg]	27	31	35	28	32	38
Cena netto [PLN]	4 267,-	4 761,-	5 799,-	4 761,-	5 332,-	6 160,-



CT3000 B



Grille rolkowe do parówek

Grille rolkowe do parówek - RG:

- rolki stalowe, o długości 400 mm, łatwe w czyszczeniu,
- Modele RG 9 i RG 11: dwie strefy grzewcze - możliwość pracy tylko na części rolek grzewczych,
- wyjmowana tacka na resztki, wykonana ze stali nierdzewnej, z możliwością całkowitego jej zdemontowania bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- regulowany poziom grzania umożliwia utrzymanie parówek w odpowiedniej temperaturze,
- przystosowane do współpracy z szufladowym podgrzewaczem bułek CB 20.



RG 7



RG 9

Model	RG 5	RG 7	RG 9	RG 11
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240	545 x 460 x 240	545 x 460 x 240
Liczba rolek [szt.]	5	7	9	11
Liczba parówek [szt.]	8	12	16	20
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	900	1100	1400
Waga [kg]	13	14	19	20
Cena netto [PLN]	2 377,-	2 879,-	3 569,-	3 725,-

Podgrzewacz do bułek

Podgrzewacz do bułek -CB 20:

- podgrzewacz bułek wyposażony w szufladę z pojemnikiem GN 2/3,
- możliwość demontażu szuflady ułatwia czyszczenie,
- przystosowany do współpracy z modelami grilli rolkowych z linii RG (RG 5, RG 7, RG 9, RG 11).

Model	CB 20 Podgrzewacz bułek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 460 x 220
Liczba bułek [szt.]	do 20
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	700
Waga [kg]	17
Cena netto [PLN]	1 719,-





Frytownice elektryczne

Frytownice - FD:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- łatwe czyszczenie i wymiana oleju dzięki możliwości całkowitego demontażu zbiornika roboczego bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- brak konieczności filtrowania tłuszczu po każdym użyciu,
- kosze wyposażone w termoodporne uchwyty,
- wszystkie frytownice posiadają pokrywę,
- urządzenia przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, pasztecików, krokietów, mięsa, kielbasek.

Frytownica FD R – frytownica wyposażona w kranik spustu oleju,

Frytownica FD D – frytownica podwójna,

Frytownica FD 80 DR – 2 komory, każda o pojemności 8 litrów, 2 krany spustowe,



FD 50



FD 80



FD 120

Model	FD 50	FD 80	FD 120	FD 50 D	FD 80 D	FD 50+80	FD 80 R	FD 120 R	FD 80 DR
Wersja	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]	[podwójna]	[podwójna]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]
Kranik spustu oleju	-	-	-	-	-	-	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 425 x 320	280 x 425 x 320	350 x 425 x 320	390 x 425 x 320	540 x 425 x 320	490 x 425 x 320	305 x 450 x 360	350 x 450 x 360	590 x 450 x 370
Pojemność [l]	5	8	12	2 x 5	2 x 8	5 + 8	8	12	2 x 8
Wydajność [kg/h]	8 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	16 kg/h	24 kg/h	20 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	24 kg/h
Zasilanie [V]	230	230	400	2 x 230	2 x 230	2 x 230	230	400	2 x 230
Moc [W]	3200	3400	6400	2 x 3200	2 x 3400	3200 + 3400	3400	6400	2 x 3400
Waga [kg]	5	7	10	9	12	13	8	9	15
Cena netto [PLN]	737,-	877,-	1 599,-	1 499,-	1 953,-	2 446,-	1 645,-	1 923,-	2 971,-



FD 50 D



FD 80 R



FD 80 DR



Frytownice modułowe elektryczne

Frytownice modułowe -RFE:

Frytownice nastawne RFE 8 - 12:

Frytownice wolnostojące RFE 16 - 25:

- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostat regulowany do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia

Frytownica RFE 8 D – oddzielna regulacja dla każdej komory), oddzielny spust oleju dla każdej komory,

Frytownica RFE 8 D – dwie niezależne komory 8 l, 2 kosze,

Frytownica RFE 12 – jedna komora, 1 kosz,

- podstawa MS-RFG 12 odpowiednia dla wszystkich frytownic modułowych elektrycznych i gazowej RFG 12.



RFE 8 D



RFE 12



MS-RFG 12

Model	RFE 8 D	RFE 12	RFE 16 C	RFE 20 C	RF 25 S	RF 25 DS	MS-RFG 12
Wersja	[nastawna]	[nastawna]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[podstawa]
Kranik spustu oleju	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 445	400 x 600 x 445	400 x 600 x 980	400 x 600 x 980	400 x 655 x 970	805 x 655 x 970	400 x 600 x 525
Wymiary kosza [mm]	128 x 320 x 145	250 x 270 x 110	205 x 305 x 145	2 x (128 x 320 x 145)	205 x 305 x 145	2 x (205 x 305 x 145)	-
Wydajność [kg/h]	24	16	25	30	40	80	-
Pojemność [l]	2 x 8	12	16	2 x 10	25	2 x 25	-
Zasilanie [V]	2 x 230 / 400	400	400	400	400	400	-
Moc [W]	2 x 3000 / 2 x 4500	9000	4-8-12000	2 x 6000	18000	2 x 18000	-
Waga [kg]	30	25	34	38	37	74	12
Cena netto [PLN]	2 993,-	2 735,-	4 867,-	5 403,-	6 240,-	12 188,-	1 051,-

Frytownice RFE 16, 20, 25 - frytownice elektryczne o dużej mocy,

- zastosowanie tzw. „zimnej strefy” pozwala kontrolować i dokładnie regulować ilość oleju oraz zużycie energii,
- pokrętki regulujące moc urządzenia oraz temperaturę,

- dobrze izolowane komory pozwalają na utrzymywanie temperatury oleju,
- wyłącznik bezpieczeństwa.



RFE 16 C



RFE 20 C



RFE 25 DS



Frytownica modułowa gazowa

Frytownica modułowa - gazowa RFG 12:

- możliwość ustawienia na podstawie opcjonalnej MFS-RFG 12
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostaticzna regulacja temperatury do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia,
- piezoelektryczny zapłon płomienia pilotującego,
- dwa palniki dużej mocy z termoparą zabezpieczającą,
- głęboko tłoczony zbiornik, ukształtowany specjalnie w celu ułatwienia czyszczenia,
- siatkowy filtr do zanieczyszczeń, umożliwiający smażenie dużych produktów bez użycia kosza,
- dostarczana w standardzie z dyszami do gazu LPG i dodatkowym zestawem dysz do NG,



RFG 12

Model	RFG 12
Wersja	[nastawna]
Kranik spustu oleju	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 445
Wymiary kosza [mm]	250 x 270 x 110
Wydajność [kg/h]	18
Pojemność [l]	12
Zasilanie [V]	LPG lub NG
Moc [W]	9000
Waga [kg]	34
Cena netto [PLN]	4 943,-

Podgrzewacz do frytek

Podgrzewacz do frytek - nastawny, elektryczny CW 12:

- elektryczny nastawny podgrzewacz do frytek, warzyw i innych tego typu produktów po zakończeniu smażenia lub gotowania,
- dwa niezależne źródła ogrzewania ustawiane przełącznikiem i regulowane termostatem (20-90 °C),
- dolna grzałka zabudowana, grzałki górne – ceramiczne,
- bezpieczne opróżnianie zbiornika z pozostałości oleju.



CW 12

Model	CW 12
Wersja	[nastawna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 500
Pojemność [l]	12
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	850
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	2 499,-





Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 600:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 600 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 600 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 600 B: elementy grzewcze: Incoloy (żaroodporny stop niklu)
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGM 600:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,48 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,395 [kg/h]

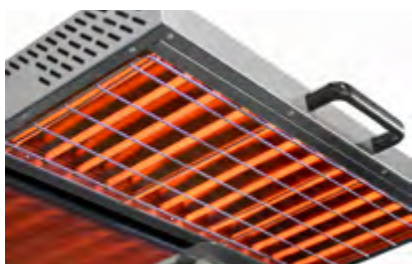


SEM 600



SGM 600

Model	SEM 600 VC	SEM 600 Q	SEM 600 B	SGM 600
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	495 x 375	495 x 375	495 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	Incoloy	-
Zasilanie [V]	230	230	230	LPG lub NG
Moc [W]	3000	3000	3000	5300
Waga [kg]	56	49	49	53
Cena netto [PLN]	8 250,-	5 987,-	5 987,-	8 995,-



SEM 600 VC szkło ceramiczne



SEM 600 Q tuby kwarcowe



SEM 600 B Incoloy



SGM 600



Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 800:

- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 800 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 800 B: elementy grzewcze: Incoloy (żaroodporny stop nikiel)
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGM 800:

- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]



SEM 800



SGM 800

Model	SEM 800 VC	SEM 800 Q	SEM 800 B	SGM 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	Incoloy	-
Zasilanie [V]	400	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	4500	8100
Waga [kg]	60	60	60	70
Cena netto [PLN]	9 903,-	9 104,-	9 104,-	11 457,-



SEM 800 Q tuby kwarcowe



SEM 800 B Incoloy





Salamandry elektryczne

Salamandry elektryczne - SEM 600 PDS i SEM 800 PDS:

- SEM 600 PDS - dwie niezależne strefy grzewcze, szkło ceramiczne
- SEM 800 PDS - trzy niezależne strefy grzewcze, szkło ceramiczne
- system PDS (Plate Detection System) natychmiastowe nagrzewanie elementów grzewczych przez kontakt talerza z tylną ścianą urządzenia,
- system PDS to natychmiastowe nagrzewanie do +570°C w 5 s,
- system PDS pozwala na prostotę użytkowania i oszczędność energii – 35% zaoszczędzonej energii,
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki i ruszt.
- opcja: zestaw do montowania do ściany SM2.



SEM 600 PDS



SEM 800 PDS

Model	SEM 600 PDS	SEM 800 PDS
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	szkło ceramiczne
Zasilanie [V]	230 / 400	400
Moc [W]	3000/ 5000	4500
Waga [kg]	56	60
Cena netto [PLN]	8 386,-	10 058,-



SEM 600 PDS szkło ceramiczne



PDS Plate Detection System

PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)





Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEF 800 B i SEF 800 Q:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEF 800 B: elementy grzewcze Incoloy (zarodoporny stop nikiel)
- SEF 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (10150°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGF 800:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]



SEF 800 B



SGF 800 Q

Model	SEF 800 B	SEF 800 Q	SGF 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	Incoloy	tuby kwarcowe	-
Zasilanie [V]	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	8100
Waga [kg]	35	35	42
Cena netto [PLN]	4 888,-	4 888,-	7 160,-



SEM 800 B Incoloy



SEM 800 Q tuby kwarcowe





Rożna elektryczne

- niezależna regulacja opiekania i uruchamiania silników obracających ruszty,
- wyposażony w tuby kwarcowe, lampki kontrolne,
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- możliwość pełnego demontażu wnętrza urządzenia (bagnety, zawieszenie bagnetów, szyby).
opcja: TS1 – podstawa jezdna; B3 – ruszt koszykowy, podgrzewacz RE2 do rożna RBE 25



RBE 25



RBE 80

PODGRZEWACZ RE 2



RBE 120

Model	RBE 80	RBE 120	RBE 200	RBE 25
Liczba poziomów	2 Poziomy	3 poziomy	5 poziomów	5 koszyków
Ilość stref grzewczych	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	5 stref grzewczych	koszykowe
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 445 x 1250	850 x 700 x 850
Jednorazowy wsad [szt.]	do 8 kurczaków	do 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 25 kurczaków
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4400	6600	14000	8500
Waga [kg]	53	53	65	93
Cena netto [PLN]	8 245,-	9 803,-	12 334,-	18 136,-



Rożno gazowe

- czujniki gazowe zabezpieczające przed samoczynnym wyciekiem gazu,
- opcjonalnie ruszt koszykowy B3 (do opiekania kurczaków w częściach itp.) oraz podstawa jezdna z półką TS 1 (805 x 345 x 710 mm).
- RBG 30 – rożno gazowe o dużej wydajności, poszerzone – jednorazowy wsad do 30 kurczaków, idealne do super marketów i punktów gastronomicznych, gdzie wymagana jest duża wydajność.



RBG 80



RBG 120



RBG 30



RBG 200

Model	RBG 80	RBG 120	RBG 200	RBG 30
Liczba poziomów	2 Poziomy	3 poziomy	5 poziomów	5 poziomów
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 450 x 1250	1345 x 480 x 1285
Jednorazowy wsad [szt.]	6 – 8 kurczaków	9 – 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 30 kurczaków
Moc grzewcza [W]	11000	16500	19000	38000
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,76	1,21	-	-
Zasilanie [V]	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Waga [kg]	59	63	86	114
Cena netto [PLN]	10 036,-	11 234,-	13 911,-	16 520,-

Witryny chłodnicze

**Witryna panoramiczna pionowa RD 80:**

- witryna panoramiczna pionowa 80 x 60 cm,
- przeznaczona do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju deserów, ciast, koktajli itp,
- przechowywanie w temp. $+2 / +10$ °C,
- równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny,
- oświetlenie LED,
- 5 szklanych półek stałych o wymiarach 630 x 455 mm (6 poziomów prezentacji produktów).



RD 80

Witryny chłodnicze panoramiczne CD 800 i CD 1200:

- przeznaczone do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju produktów: deserów, ciast, sałatek, świeżych kanapek itp.,
- przechowywanie w temperaturze $+2/+10$ °C,
- elektroniczny termostat,
- równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny,
- wewnętrzne oświetlenie LED,

Witryny CD 800 – 2 szklane półki, **Witryny CD 1200** – 3 szklane półki,

- dostarczane bez pojemników GN,

Witryny CD 800 i CD 1200 – dostępne w kolorach czarnym i stal nierdzewna.



CD 800



CD 1200

Model	RD 80
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 630 x 1850
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	745 x 545 x 1200
Półki	5
Zakres regulacji temp. [°C]	+2 / +10
Zasilanie	230 V
Moc [W]	430
Waga [kg]	180
Cena netto [PLN]	11 357,-

Model	CD 800	CD 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	785 x 660 x 700	1200 x 730 x 700
Półki [szt.]	2	3
Pojemność	2 x GN 1/1 lub 400 x 600	3 x GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temp. [°C]	+2 / +10	+2 / +10
Zasilanie [V]	230 V	230 V
Moc [W]	350	490
Waga [kg]	67	79
Cena netto [PLN]	7 432,-	9 941,-



Witryny chłodnicze

Witryny chłodnicze panoramiczne RD:

- witryny chłodnicza panoramiczna 60 x 60 cm,
- dostępne w 3 kolorach: stal nierdzewna, złoty i ciemnoszary,
- przeznaczone do przechowywania i prezentacji najróżniejszych ciast, tortów, przekąsek, napojów itp.),
- Linia RD +2/+10°C
- Linia RDC +14/+17°C
- Linia RDN -5/-20°C (temp. zewnętrzna 25°C), z białym oświetleniem LED, przeznaczona specjalnie do prezentacji lodów i deserów lodowych,
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temp.,
- z przodu witryny cyfrowy wyświetlacz temperatury,

Witryny RD 60 F, RDC 60 F wyposażone w 5 półek stałych o wymiarach 535 x 495 mm,

Witryny RD 60 T, RDC 60 T wyposażone w 5 szklanych półek obrotowych o średnicy 47 cm,

Witryny RDN 60 F wyposażone w 4 szklane półki stałe o wymiarach 535 x 495 mm,

Witryny RDN 60 T wyposażone w 4 szklane półki obrotowe o średnicy 47 cm,

- automatyczne rozmrażanie dzięki elektronicznemu termostatowi.



RD 60 T



RDC 60 T Złoty



RD 60 T Stal nierdzewna



RDC 60 F Ciemnoszary



RDN 60 T Stal nierdzewna

Model	RD 60 F	RD 60 T	RDC 60 F	RDC 60 T	RDN 60 F	RDN 60 T
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
Półki	5 stałe	5 obrotowe	5 stałe	5 obrotowe	4 stałe	4 obrotowe
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+2/+10	+14/+17	+14/+17	-5/-20	-5/-20
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	460	460	750	750	800	800
Waga [kg]	130	135	130	135	188	198
Cena netto [PLN]	8 455,-	8 610,-	7 999,-	8 495,-	12 575,-	12 999,-

Witryny chłodnicze VVF

Witryny chłodnicze VVF:

- zakres temp. od +4 do +10°C (przy temp. otoczenia 29°C),
- elektroniczny termostat,
- wskaźnik temperatury,
- idealna do przechowywania świeżych sałatek, kanapek, jogurtów, deserów, napojów itp.

Model	VVF 800	VVF 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Pojemność	2 x GN 1/1 400 x 600mm	3 x GN 1/1 400 x 600mm
Moc [W]	350	430
Waga [kg]	67	79
Cena netto [PLN]	7 334,-	8 999,-



VVF 1200

Bary sałatkowe centralne

- centralne bary sałatkowe idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- dostępne kolory: wenge, dąb, mahoni, jasne drewno,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,

Modele SB 40 F B, SB 40 C B - 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),

Modele SB 60 F B, SB 60 C B - 6 pojemników GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),

Modele SB 40 F B, SB 60 F B – chłodzone, zakres temperatur +2 / +10 °C,

Modele SB 40 C B, SB 60 F B – grzewcze, zakres temperatur +20 / +90 ,

- na zamówienie: modele mieszane grzewczo-chłodnicze **SB 40 M B, SB 60 M B**



Dostępne kolory barów



Nowość

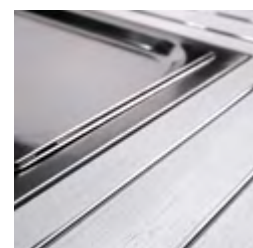
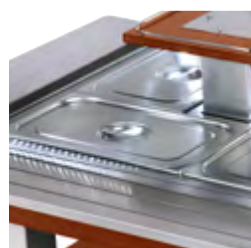
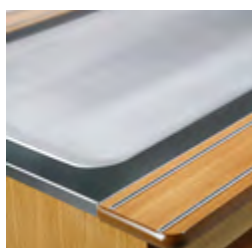


SB 40 F B

SB 60 F B

Model	SB 40 F B	SB 40 C B
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1420 x 950 x 1370	1420 x 950 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	10 767,-	10 280,-

Model	SB 60 F B	SB 60 C B
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	6 GN 1/1-150mm	6 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	2070 x 855 x 1370	2070 x 855 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	135	115
Cena netto [PLN]	14 125,-	13 473,-





Bary sałatkowe centralne i przyściennie

- nowe modele centralnych i przyściennych barów sałatkowych idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
 - obudowa wykonana z drewna,
 - część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
 - półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
 - dostępne kolory: wenge, dąb, mahoń, jasne drewno,
 - elektroniczny termostat,
 - oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,
- Modele SBM 40 F, SBM 40 C** – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBC 40 F, SBM 40 C – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBM 40 F, SBC 40 F – chłodzony, zakres temperatur: +2/+10°C,
Modele SBM 40 C, SBC 40 F – grzewczy, zakres temperatur: +20/+90°C,
 • na zamówienie: model mieszany grzewczo-chłodniczy **SBM 40 M**

Nowość



SBC 40 F



SBM 40 F

Model	SBC 40 F	SBC 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1435 x 1435 x 1540	1435 x 1435 x 15 40
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	11 633,-	11 136,-

Model	SBM 40 F	SBM 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	11 818,-	11 341,-

