

The Original

ROLLER® GRILL



PANNENKOEKENPLATEN GROTE CAPACITEIT (Rond)

De pannenkoekenplaten "Hoog rendement" (14 dozijn pannenkoeken per uur) Mobiel en inbouw model. Een hoog vermogen om zo nodig buiten te kunnen werken.

Uitrusting: Geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 400 mm. Geleverd met een houten spatel.

Elektrische uitvoering : spiraalweerstand, thermostaat 0-300°C, controle lampje

Gas uitvoering : bedieningsknop, veiligheidsthermokoppel. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers +set sproeiers aardgas.

Speciale bakplaat voor blinis 6 x 110 mm.

PANNEKOEKENPLATEN ENKEL en DUBBEL

Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor heerlijk geurende, goudgebakken en malse pannenkoeken. De geëmailleerde gietijzer plaat verzekert een homogene bakproces met een minimum aan vetstof. Spiraalweerstand, stervormige branders om een uniforme warmteverdeling, wat essentieel is om goede pannenkoeken te bekomen.

Uitrusting: Bakplaat diam. 350 of 400 mm. **Lade voorzien als warmhoudruimte om borden of gebakken pannenkoeken.** Geleverd met een houten spatel.

Elektrische uitvoering : spiraalweerstand, thermostaat 0-300°C, controlelampje

Gas uitvoering : bedieningsknop, veiligheidsthermokoppel. Standaard geleverd met butaan/propaansproeiers +set sproeiers aardgas.

CRÊPIÈRE À HAUT RENDEMENT (Ronde)

Crêpière à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces) mobile et encastrable. Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur

Equipment: Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm. . Livré avec raclette en bois.

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Version avec plaque à blinis 6x110 mm

CREPIERES SIMPLES ET DOUBLES

Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses. Les résistances en spirale, comme les brûleurs en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes.

Equipment : Disque diam. 350 ou 400 mm. **Tiroir pour maintenir à température les assiettes ou les crêpes préparées à l'avance.** Livré avec raclette en bois.

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : bouton de réglage, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Tar 2012	Type		Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	CFE 400	Dia 400 mm	Dia 400 x h200	3.6 kW	230/1V	336.00 €
ROLLER GRILL	CFG 400	Dia 400 mm	Dia 400 x h200	3.6 kW	G	366.00 €
ROLLER GRILL	CFE 406	6 x Dia 110 mm	Dia 400 x h200	3.6 kW	230/1V	430.00 €
ROLLER GRILL	CFG 406	6 x Dia 110 mm	Dia 400 x h200	3.6 kW	G	460.00 €
ROLLER GRILL	CSE 350	Dia 350 mm	450 x 500 x 240	3. kW	230/1V	On request
ROLLER GRILL	CSE 400	Dia 400 mm	450 x 500 x 240	3. kW	230/1V	560.00 €
ROLLER GRILL	CDE 350	2 x Dia 350 mm	860 x 500 x 240	6. kW	2 x 230/1V	On request
ROLLER GRILL	CDE 400	2 x Dia 400 mm	860 x 500 x 240	6. kW	2 x 230/1V	976.00 €
ROLLER GRILL	CSG 350	Dia 350 mm	450 x 500 x 240	3.2 kW	G	On request
ROLLER GRILL	CSG 400	Dia 400 mm	450 x 500 x 240	3.2 kW	G	612.00 €
ROLLER GRILL	CDG 350	2 x Dia 350 mm	860 x 500 x 240	6.4 kW	G	On request
ROLLER GRILL	CDG 400	2 x Dia 400 mm	860 x 500 x 240	6.4 kW	G	974.00 €