



fritermia

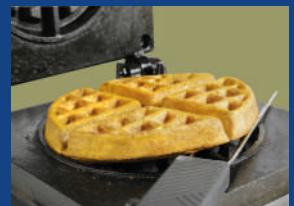
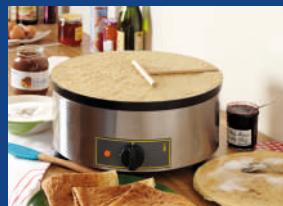


**ROLLER**  
**GRILL**

## **Roller Grill®**

Especialista en fabricación de equipos profesionales de cocción y refrigeración con la más amplia gama de cocina: tostadores infrarrojos, hornos multifunción, freidoras, baños maría, vitrinas calefactadas, vitrinas refrigeradas, parrillas de contacto, planchas, placas de inducción, creperas, gofreadas, salamandras, ahumadores, gyros kebabs, asadores, buffets, etc. ¡Todos los innovadores productos Roller Grill están fabricados en Francia, con un alto nivel de calidad y la mejor relación calidad-precio!

---



# Índice

---

<b>G</b>	Creperas profesionales	4
<b>A</b>	Calentadores de biberones para chocolate	5
<b>A</b>	Gofreras profesionales	6 - 7
<b>M</b>	Máquinas de Hot Dog - Calienta salchichas	8- 9
<b>A</b>	Rotisseries - Asadores de pollos	10 - 11
	Gyros Kebab	12 - 13
	Tostadores	14
<b>C</b>	Salamandras	15
<b>O</b>	Planchas de contacto simples	16
<b>O</b>	Planchas de contacto dobles	17
<b>M</b>	Planchas - Parrilla	18 - 19
<b>E</b>	Freidoras	20 - 21
<b>E</b>	Hornos de pizza	22
<b>R</b>	Hornos multifunción	23
<b>C</b>	Cocción y mantenimiento caliente	24-26
<b>I</b>	Vitrinas expositoras calientes	27 - 28
<b>I</b>	Vitrinas expositoras refrigeradas	29 - 31
<b>A</b>	Salad Bars / Buffets	32 - 33
<b>L</b>	Esterilización UVC profesional	34
	Condiciones de venta	35



CDE 400

- ◆ Cocción perfecta uniforme y homogénea de crepes y blinis.
- ◆ Diámetros de placa 350 mm o 400 mm
- ◆ Resistencia integrada en la placa en forma de espiral (versiones eléctricas).
- ◆ Quemador en forma de estrella con 8 ramificaciones (versiones a gas).
- ◆ Termostato de control de 0 a 300°C integrado con piloto luminoso.
- ◆ Control independiente en modelos dobles.



CFG 400



CSG 400



CSE 400



CVE 400



BILIG 400

Modelo	Tipología de Placa	Diámetro Placa	Potencia Kw	Producción Crepes/hora	Dimensiones mm Anch x Alt
<b>Creperas eléctricas</b>					
Bilig 400	Simple - Hierro fundido	Ø 400	3	60	400 x 130
CFE 400	Simple - Esmaltado	Ø 400	3,6	60	400 x 190
CSE 350	Simple - Esmaltado	Ø 350	3	60	460 x 480 x 240
CSE 400	Simple - Esmaltado	Ø 400	3,6	60	460 x 480 x 240
CVE 400	Simple - Vitrocerámico	Ø 400	2,5	400	460 x 480 x 215
CDE 350	Doble - Esmaltado	2 x Ø 350	6 (trifásico) 2 x 3 (monofásico 2 cables)	120	870 x 480 x 240
CDE 400	Doble - Esmaltado	2 x Ø 400	7,2 (trifásico) 2 x 3,6 (monofásico 2 cables)	120	870 x 480 x 240
<b>Creperas a gas</b>					
CFG 400 TH B	Simple - Esmaltado	Ø 400	3,6	60	400 x 195
CSG 350	Simple - Esmaltado	Ø 350	3,2	60	460 x 485 x 250
CSG 400	Simple - Esmaltado	Ø 400	3,2	60	460 x 485 x 250
CDG 350	Doble - Esmaltado	2 x Ø 350	6,4	120	870 x 485 x 250
CDG 400	Doble - Esmaltado	2 x Ø 400	6,4	120	870 x 485 x 250

\* Versiones a gas se suministran estándar en gas propano (GLP) con un juego de inyectores de gas natural (GN).

\* Todos los modelos operan a 50/60Hz, con voltaje 230V estándar, salvo modelos CDE350 y CD400 con voltaje 380V estándar o 230V opcional con 2 cables.

Los calentadores profesionales de chocolate y salsas Roller Grill se presentan en una gama completa, coherente y multifuncional: las soluciones «Warm-It». Con este equipamiento de hostelería de alta gama, podrá calentar sus platos dulces y salados y mantenerlos a la temperatura adecuada.

Funcionamiento mediante un sistema de calentamiento directo sin baño maría. Calienta en seco el espacio reservado al recipiente que contiene el preparado gracias a una resistencia que rodea el recipiente cilíndrico.



WI/1



WI/2



WI/3



WI/DP

Modelo	Tipología de producto	Capacidad Litros	Potencia W	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
WI/1	Calienta biberones simple	1	170	225 X 330 X 330
WI/2	Calienta biberones doble	2	340,0	225 X 420 X 330
WI/3	Calienta biberones triple	3	510,0	225 X 510 X 330
WI/DP	Calienta biberones simple encastrable	1	170,0	225 X 175 X 220
MC-03	Mueble conceptual crepes	-	40,0	1000 x 600 x 1125

\* Todos los modelos operan a 50/60Hz, con voltaje 230V.

## ACCESORIOS CREPES

### 1 ◆ Kit Rozell - CK 2

Dimensiones: 120 x 300 x 90 mm

### 2 ◆ Kit Crepes - CK 3

Dimensiones: 150 x 520 x 90 mm

### 3 ◆ Engrasador - F07049

Dimensiones: Ø 75 mm x 100 mm

### 4 ◆ Lote de 10 almohadillas - F07050

Dimensiones: Ø 70 mm

### 5 ◆ Piedra abrasiva - F07051

Dimensiones: 145 x 70 x 75 mm

### 6 ◆ Kit Anti-desbordamiento

Compatible con creperas de Ø 400 mm

### 7 ◆ Mix Crepes 10 kgs - F07030

Consumo preferente: 18 meses  
1 kg mix + 1,8 L agua = 20 crepes.

### 8 ◆ Contenedor Eutéctico - BE 1-3

Dimensiones: 215 x 440 x 235 mm.  
Capacidad: 1,5 L.

### 9 ◆ Mueble Conceptual Crepes - MC-03

Dimensiones: 1000 x 600 x 1125 mm.





GES 10



GES 20



GES 40



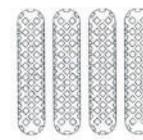
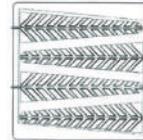
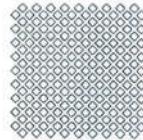
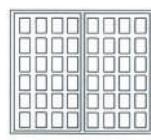
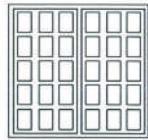
GES 23



GES 80



GES 75



- ◆ Cocción uniforme de gofres.
- ◆ Termostato de 0 a 300°C integrado con piloto luminoso.
- ◆ Apto para gofres congelados, precocinados o frescos.
- ◆ Placas de hierro fundido rugoso.
- ◆ Mango robusto de acero inoxidable.
- ◆ Resistencias Incoloy
- ◆ Limpieza de placas y bisagras con cepillo de alambre.
- ◆ Bandeja circundante extraíble para masa extra (patentada).
- ◆ Modelos individuales y dobles con controles independientes.



GES 90



Modelo	Tipología de producto	Producción Gofres/hora	Potencia Kw	Tamaño Gofres mm	Molde Gofre	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Gofreras Simples</b>						
GES 10	Gofrera simple (Brussels)	40	1,6	100 x 180 x 22	Brussels (cuadrado 20 x 25 mm)	305 X 510 X 310
GES 20	Gofrera simple (Liège)	160	1,6	100 x 180 x 26	Liège (cuadrado 15 x 18 mm)	305 X 510 X 310
GES 40	Gofrera simple (Cone)	120	1,6	250 x 250 x 4	Cone	305 X 510 X 310
GES 23	Gofrera simple (Espiga)	96	1,6	220 x 60 x 30	Espiga (220 mm)	305 X 510 X 310
GES 75	Gofrera simple (Round)	20	1,6	Ø180 x 26	Round (Ø180 mm)	305 X 510 X 310
GES 80	Gofrera simple (Corn Dog)	96	1,6	155 x 40 x 40	Corn Dog (155 mm)	305 x 510 x 310
GES 90	Gofrera simple (Bubble)	30	1,6	210 x 170 x 22	Bubble	820 x 320 x 310

\* Todos los modelos operan a 50/60Hz, con voltaje 230V.



GED 10



GED 75



Modelo	Tipología de producto	Producción Gofres/hora	Potencia Kw	Tamaño Gofres mm	Molde Gofre	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Gofreras Dobles</b>						
GED 10	Gofrera doble (Brussels)	68	3,2	100 x 180 x 22	Brusels (cuadrado 20 x 25 mm)	585 X 510 x 310
GED 20	Gofrera doble (Liège)	68	3,2	100 x 180 x 26	Liège (cuadrado 15 x 18 mm)	585 X 510 x 310
GED 40	Gofrera doble (Cone)	240	3,2	250 x 250 x 4	Cone	585 X 510 x 310
GED 75	Gofrera doble (Round)	34	3,2	Ø180 x 26	Round (Ø180 mm)	585 X 510 x 310
GED 80	Gofrera doble (Corn Dog)	192	3,2	155 x 40 x 40	Corn Dog (155 mm)	585 X 510 x 310

\* Todos los modelos operan a 50/60Hz, con voltaje 230V.

## ACCESORIOS GOFRERAS

### 1 • Mix Gofres 10 kgs - F07029

Consumo preferente: 18 meses  
1 kg mix + 1,4 L agua = 33 gofres.

### 2 • Soporte Presentación Gofres - P08002Z03

Capacidad para 11 gofres de espiga

### 3 • Lote 500 bastones - STICKS

Longitud 220 mm

### 4 • Mueble Conceptual Gofres - MG-02

Dimensiones: 1000 x 600 x 1125 mm.

1



2



3



4





Máquinas de rodillos para calentar salchichas precocinadas. Son potentes e ideales para servicios de alta velocidad. Calientan y mantienen la temperatura de sus salchichas precocinadas con un rendimiento óptimo garantizado por la rotación de los rodillos sobre sí mismos.

Cada rodillo cromado de 3 cm de diámetro genera 125 W de potencia. La distancia entre los rodillos es de 1,5 cm. Cuentan con 2 zonas de calentamiento con controles independientes.



RG 7 B



CB 20 B



RG 11 B + SNG1 + CB 20 B



Modelos	Tipología de producto	Nº rodillos	Capacidad	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Máquinas de rodillos Hot-Dogs</b>					
RG 5 B	Máquina rodillos	5	10 salchichas	0,6	550 x 325 x 245
RG 7 B	Máquina rodillos	7	12 salchichas	0,9	550 x 325 x 245
RG 9 B	Máquina rodillos	9	16 salchichas	1,1	550 x 480 x 245
RG 11 B	Máquina rodillos	11	20 salchichas	1,4	550 x 480 x 245
RG 14 B	Máquina rodillos	14	26 salchichas	1,8	550 x 600 x 260
<b>Cajón caliente para panes</b>					
CB 20 B	Cajón caliente	-	GN 2/3	0,7	550 x 480 x 245

\* Cada rodillo tiene una longitud de 440 mm y diámetro de 30 mm. La separación entre rodillos es de 15 mm. Potencia por rodillo 0,125 Kw.

\* CB 20 B con control de humedad y cajón extraíble apto para lavavajillas.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, con voltaje 230V.

Modelos	Tipología de producto	Compatibilidad	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Protectores anti-estornudos</b>			
SNG 0	Protector antiestornudos	RG 5 B y RG 7 B	555 x 400 x 130
SNG 1	Protector antiestornudos	RG 9 B y RG 11 B	555 x 555 x 130
SNG 2	Protector antiestornudos	RG 14 B	555 x 670 x 130

\* Fabricación en acero inoxidable y tapa abatible de cristal.

¡Solturas para perritos calientes en un espacio mínimo y compacto! Ideal para sandwicherías, food-trucks y puntos de venta con espacio limitado!. Los cocedores de salchichas y la estación Hot-Dog de Roller Grill le permitirán cocinar al vapor sus perritos y mantenerlos calientes junto con su reserva de pan prevista. La resistencia situada bajo la bandeja de teflón calienta el agua. El vapor se crea en la carcasa de cristal de alta temperatura. Basta con poner el termostato en «max» durante 15 minutos, luego en continuo para una cocción sin interrupciones, o en 70°C para mantener el calor.

También están equipados con pinchos térmicos para tostar su pan y mantenerlo caliente, listo para el servicio a sus clientes.



CS 0 E



CS 3 E



CS 2 E



CS 4 E



KHDS 60

Modelo	Tipología de producto	Nº Pinchos Térmicos	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
CS 0 E	Calienta salchichas	-	0,5	260 x 380 x 395
CS 2 E	Calienta salchichas	2	0,5	260 x 380 x 395
CS 3 E	Calienta salchichas	3	0,65	450 x 290 x 395
CS 4 E	Calienta salchichas	4	0,65	450 x 290 x 395
HDS 60	Estación Hot-Dog	-	1	510 x 460 x 410
KHDS 60	Accesorio Salsas Estación Hot-Dog	-	-	115 x 405 x 90

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, con voltaje 230V.

#### Características Calienta salchichas CS

- ◆ Cocedor al vapor de salchichas frescas.
- ◆ Control de potencia con posición de bloqueo para uso ininterrumpido.
- ◆ Piloto luminoso.
- ◆ Cilindro de cristal, resistente alta temperatura (Ø 200 mm ; H: 240 mm) sobre una olla con agua.
- ◆ Almacene hasta 40 salchichas en una cesta dividida para separar las salchichas ya cocidas de las frescas.
- ◆ Modelo CS0E sin pincho. Resto de modelos con 2, 3 ó 4 pinchos calefactores. Pinchos calentadores de aluminio alimentarios para tostar bollos de perritos calientes o baguettes



FRENCH HOT-DOG

#### Características estación Hot-Dogs HDS60

- ◆ Estación de perritos calientes compacta totalmente de acero inoxidable.
- ◆ Doble regulación: Vaporizador para salchichas 95°C y calentador de pan.
- ◆ Precalentamiento = 30 min, después 60 hot-dogs/h.
- ◆ Agua 65° C > 97° C - 800W
- ◆ Capacidad para 60 salchichas, 30 panes y 4 L de agua.
- ◆ Limpieza: tapas, paredes y cestas para salchichas y pan desmontables.
- ◆ Opcional: soporte de acero inoxidable con 3 botellas exprimibles de Ø55 y 360 ml y 2 pinzas de acero inoxidable de 30 cm, modelo KHDS60



AMERICAN HOT-DOG



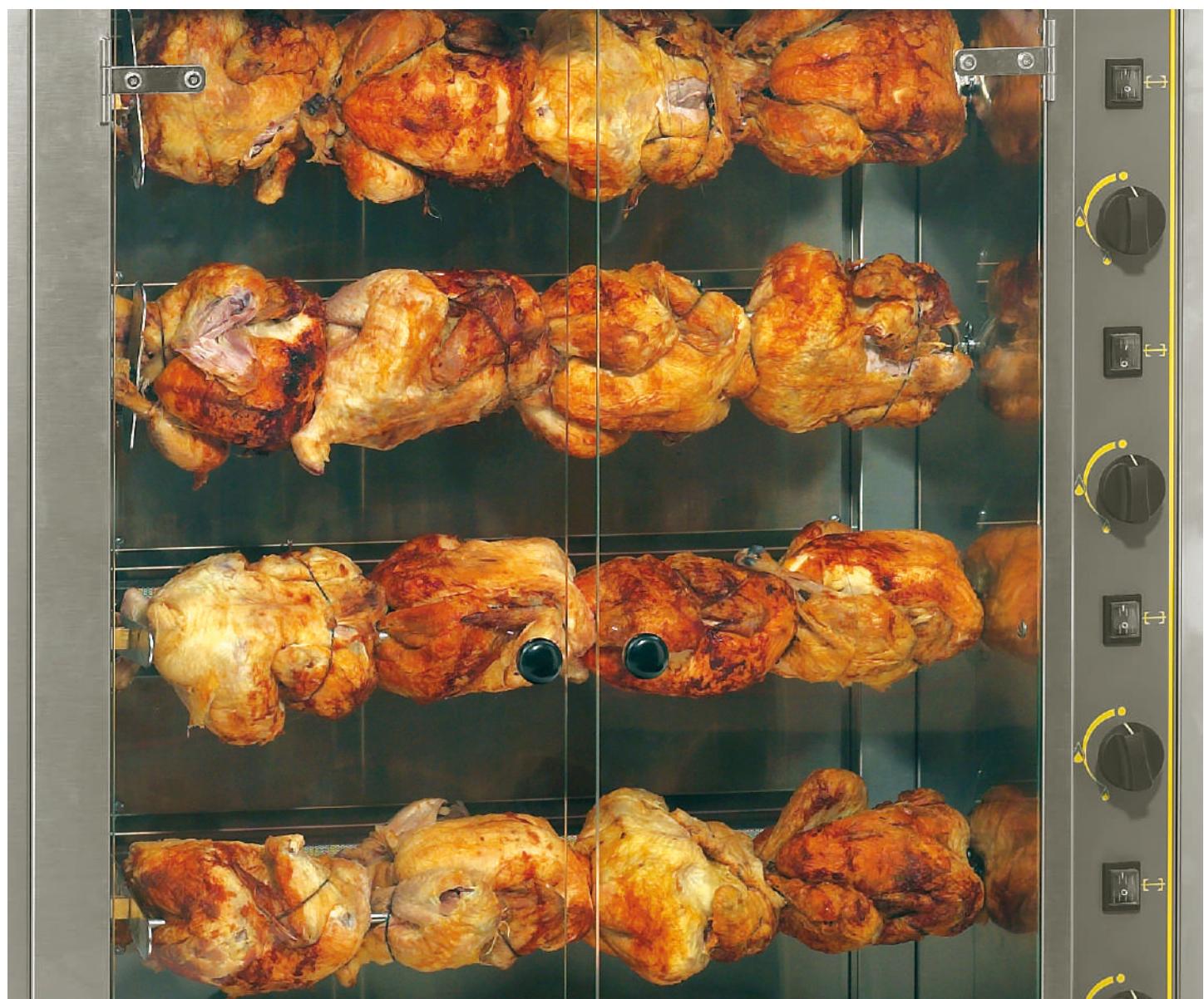
Roller Grill desarrolla una amplia gama de asadores profesionales. En versiones eléctricas o de gas están equipados con 2 a 5 pinchos y con sus diferentes potencias caloríficas son adecuados para cualquier instalación en restaurantes o en carnicerías, charcuterías para la cocción de cortes de carne como: aves, caza, cordero, cerdo, etc.



RBG 80



RBE 120 Q





RBE 200



RBE 25

Modelos	Tipología de producto	Nº Espadas	Capacidad	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Asadores/Rottisseries eléctricos</b>					
RBE 80 B (incoloy) Q (normal)	Asador/Rotisserie eléctrico	2	8 pollos	4,4 - 5,6	940 x 450 x 845
RBE 120 B (incoloy) Q (normal)	Asador/Rotisserie eléctrico	3	12 pollos	6,6 - 8,4	940 x 450 x 845
RBE 200 B (incoloy) Q (normal)	Asador/Rotisserie eléctrico	4	20 pollos	14,0	940 x 450 x 1250
RBE 25	Asador/Rotisserie eléctrico	5	25 pollos	8,5	850 x 700 x 850
<b>Asadores/Rottisseries a gas</b>					
RBG 80	Asador/Rotisserie a gas	2	8 pollos	11,0	940 x 450 x 845
RBG 120	Asador/Rotisserie a gas	3	12 pollos	16,5	940 x 450 x 845
RBG 200	Asador/Rotisserie a gas	4	20 pollos	27,5	940 x 450 x 1250
RBG 30	Asador/Rotisserie a gas	5	30 pollos	38,0	1345 x 480 x 1280

\* Las versiones a gas se suministran estándar a gas propano (LPG) con kit de inyectores para gas natural incluido.

\* Tubos de cuarzo infrarrojos 1050°C. Control y regulación independientes por espada.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, con voltaje 380V.

Modelos	Tipología de producto	Compatibilidad	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Accesorios</b>			
TS1	Mesa soporte con ruedas	RBE/G 80 /120 /200	805 x 345 x 710
TS2	Mesa soporte con ruedas	RBE 25	1040 x 600 x 810
TS5	Mesa soporte con ruedas	RBG 30	1350 x 520 x 710
RE2	Expositor Caliente Panorámico	RBE 25	850 x 700 x 1050
MS4	Carro con puertas y ruedas	RBE 25	1060 x 615 x 1380

\* Modelo RE 2 se suministra con 10 rejillas y soportes extraíbles





Roller Grill dispone grills para kebab eléctricos, vitrocerámicos y de gas. La gama de modelos para kebabs y brochetas viene en diferentes tamaños dependiendo del peso y tamaño del espetón de carne que necesite utilizar el propietario del restaurante.



GR 40 E



GR 60 VC



GR 80 G





Modelo	Tipología de producto	Capacidad kg carne	Altura Espada mm	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Gyros Kebab eléctricos</b>					
GR 40 E	Gyros Kebab	15	400	3,6	580 x 660 x 690
GR 60 E	Gyros Kebab	25	600	5,8	580 x 660 x 860
GR 80 E	Gyros Kebab	40	800	7,2	580 x 660 x 1035
<b>Gyros Kebab vitrocerámicos</b>					
GR 40 VC	Gyros Kebab	15	400	3,6	580 x 660 x 685
GR 60 VC	Gyros Kebab	25	600	5,4	580 x 660 x 855
GR 80 VC	Gyros Kebab	40	800	7,2	580 x 660 x 1025
GR 100 VC	Gyros Kebab	60	1000	9,0	580 x 660 x 1200
<b>Gyros Kebab a gas</b>					
GR 40 G	Gyros Kebab	15	400	7,0	580 x 660 x 690
GR 60 G	Gyros Kebab	25	600	10,5	580 x 660 x 860
GR 80 G	Gyros Kebab	40	800	14	580 x 660 x 1035

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, con voltaje a 230/380V según modelo.

\* Gas propano estándar con inyectores de gas natural.

Modelos	Tipología de producto
<b>Accesorios Gyros Kebab</b>	
BG 1 y BG 2	Set 4 espaldones para pollo
BV 1	Protector de acero inox
H04218	Cuchillo corte Kebab
36114	Soporte cuchillo Kebab
H01025	Puertas de cristal (solo en modelos GR 60 y GR 80)
36130VO	Reflectores modelo GR 40

Modelos	Tipología de producto
<b>Accesorios Gyros Kebab</b>	
36131VO	Reflectores modelo GR 60
36132VO	Reflectores modelo GR 80
F03038COM	Espadón adicional modelo GR 40
F03037COM	Espadón adicional modelo GR 60
F03039COM	Espadón adicional modelo GR 80
36008COM	Bandeja carne





## TOSTADORES

Tostadores que se adaptan a todas las actividades de restauración profesional, a todos los espacios y a todas las limitaciones de trabajo.

Robustos, modulares y fáciles de usar y limpiar cumplirán con las necesidades de todas las cocinas. Fabricados en acero inoxidable, incorporan tecnología de cuarzo por infrarrojos con un sistema patentado de protección del tubo que emite una radiación de hasta 1050°C sobre los productos a cocinar. La tecnología de infrarrojos garantiza una cocción rápida y completa sin precalentamiento.



CT 540 B



CT 3000 B



BAR 1000



BAR 2000



TS 1270



TS 3270

Modelos	Tipología de producto	Producción Tostadas/Hora	Superficie Cocción	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Tostadores de cinta</b>					
CT 540 B	Tostador de cinta	540	330 x 335	2,7	510 x 710 x 460
CT 3000 B	Horno infrarrojos	Multiproducto	300 x 370	3,0	510 x 725 x 400
<b>Tostadores Infrarrojos</b>					
BAR 1000	Tostador Infrarrojos	150	350 x 240	2,0	450 x 300 x 305
BAR 2000	Tostador Infrarrojos	300	2 x (350 x 240)	3,0	450 x 300 x 420
<b>Tostadores Salamandras</b>					
TS 1270	Tostador Salamandra	200	520 x 320	2,6	640 x 450 x 345
TS 3270	Tostador Salamandra	400	2 x (520 x 320)	4 kW o 2x 2kW (2 tomas)	640 x 450 x 475

\* Altura boca entrada: 85 mm en modelos CT y TS / 75 mm en modelos BAR

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, con voltaje 230V excepto modelo TS3270 con voltaje 380V estándar o 230V opcional con dos cables.

Gracias a sus prestaciones, las salamandras profesionales Roller Grill son apreciadas por los grandes chefs. Utilizadas para gratinar, caramelizar o terminar un plato, la salamandra eléctrica o de gas puede instalarse en cualquier gran cocina profesional. También puede utilizarse para mantener todo tipo de platos a la temperatura ideal.

Roller Grill ofrece varias tecnologías de cocción e innova con un sistema de alta eficiencia energética.



Eléctrica  
(Resistencias Metálicas Blindadas)



Vitrocármica  
(PDS Detección Platos)



Infrarrojos Cuarzo  
(1050°C)



Gas Alta Potencia  
(Quemador 60 mm anchura)



SEM 600 PDS

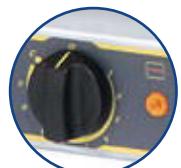
Modelo	Tipología de producto	Techo/Tecnología	Potencia Kw	Superficie Cocción	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Salamandras Eléctricas</b>					
SEF 800 B	Salamandra eléctrica	Techo fijo	4,5	740 x 375	800 x 640 x 590
SEF 800 Q	Salamandra infrarrojos cuarzo	Techo fijo	4,5	740 x 375	800 x 640 x 590
SEM 600 B	Salamandra eléctrica	Techo Móvil	3	495 x 375	600 x 640 x 590
SEM 600 Q	Salamandra infrarrojos cuarzo	Techo Móvil	3	495 x 375	600 x 640 x 590
SEM 800 B	Salamandra eléctrica	Techo Móvil	4,5	740 x 375	800 x 640 x 590
SEM 800 Q	Salamandra infrarrojos cuarzo	Techo Móvil	4,5	740 x 375	800 x 640 x 590
SEM 600 PDS	Salamandra vitrocerámica (PDS)	Techo Móvil y Detección Platos	3	495 x 375	600 x 640 x 590
SEM 800 PDS	Salamandra vitrocerámica (PDS)	Techo Móvil y Detección Platos	4,5	740 x 375	800 x 640 x 590
SEM 5000 PDS	Salamandra vitrocerámica (PDS)	Techo Móvil y Detección Platos	5	495 x 375	600 x 640 x 590
<b>Salamandras a Gas</b>					
SGF 800	Salamandra a gas	Techo fijo	7,6	740 x 375	800 x 640 x 590
SGM 600	Salamandra a gas	Techo Móvil	5	495 x 375	600 x 640 x 590
SGM 800	Salamandra a gas	Techo Móvil	7,6	740 x 375	800 x 640 x 590

\* PDS = Calor instantáneo +570°C en 5 segundos. 35% ahorro energía respecto a modelos tradicionales.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230/380V según modelo.

\* Gas propano estándar con inyectores de gas natural.

Modelos	Tipología de producto
<b>Accesorios Salamandras</b>	
SM 1	Soporte mural para salamandras 600 mm
SM 2	Soporte mural para salamandras 800 mm



Selección PDS

Selección Zonas cocción

Regulador Potencia





## PLANCHAS DE CONTACTO SIMPLES

El grill de contacto es imprescindible para establecimientos de comida rápida, cafeterías, bares y empresas de catering. Esta máquina polivalente, puede adaptarse a multitud de recetas y gran variedad de alimentos. Gracias a su superficie de cocción de hierro fundido o vitrocerámica, las planchas de contacto Roller Grill son adecuadas para todo tipo de alimentos y pueden utilizarse para cocinar multitud de aperitivos como bocadillos, wraps, sandwiches y hamburguesas.



PANINI XL B



PANINI R



SAVOYE L



PANINI PREMIUM R



GVS 335 FT

*Vitro Speed Grill®*

Modelos	Tipología de producto	Configuración Placas Superior / Inferior	Superficie Cocción	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Planchas de contacto simples</b>					
PANINI XL B	Plancha contacto hierro	Ranurada / Lisa	360 x 360	3,6	400 x 600 x 330
PANINI XLE B	Plancha contacto hierro	Ranurada / Ranurada	360 x 360	3,6	400 x 600 x 330
PANINI R	Plancha contacto hierro	Ranurada / Ranurada	360 x 240	3	380 x 460 x 295
PANINI FT	Plancha contacto hierro	Lisa / Lisa	360 x 240	3	380 x 460 x 295
PANINI L	Plancha contacto hierro	Ranurada / Lisa	360 x 240	3	380 x 460 x 295
SAVOYE R	Plancha contacto hierro	Ranurada / Ranurada	260 x 240	2	280 x 460 x 280
SAVOYE FT	Plancha contacto hierro	Lisa / Lisa	260 x 240	2	280 x 460 x 280
SAVOYE L	Plancha contacto hierro	Ranurada / Lisa	260 x 240	2	280 x 460 x 280
PANINI PREMIUM R	Plancha contacto esmaltada	Ranurada / Ranurada	360 x 240	3,4	400 x 475 x 310
PANINI PREMIUM L	Plancha contacto esmaltada	Ranurada / Lisa	360 x 240	3,4	400 x 470 x 310
GVS 335 R	Plancha contacto vitrocerámica	Ranurada / Ranurada	335 x 304	3	390 x 590 x 290
GVS 335 FT	Plancha contacto vitrocerámica	Lisa / Lisa	335 x 304	3	390 x 590 x 290
GVS 335 L	Plancha contacto vitrocerámica	Ranurada / Lisa	335 x 304	3	390 x 590 x 290

\* Control Temperatura 0-300 °C modelos placa de hierro fundido y 0-350 °C modelos vitrocerámica.

\* Timer integrado en modelos XLE B y PREMIUM

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230V suministro estándar.

La transferencia de temperatura dentro de las placas es esencial para la cocción por contacto. Por eso hemos equipado nuestras planchas de contacto profesionales con placas de cocción de hierro fundido. Este material tiene una inercia excelente. Distribuye el calor uniformemente sobre la superficie de cocción, de forma sostenible y sin variación de temperatura.

Para facilitar la limpieza, elija además modelos con placas de hierro fundido esmaltado. Este revestimiento conserva las mismas cualidades caloríficas y facilita la limpieza gracias a su superficie lisa.

Si su prioridad es cocinar rápidamente sus bocadillos, las placas vitrocerámicas Vitro Speed Grill® GVS 335 o GVD 335 son justo lo que necesita.

Todos los modelos Premium y Vitro cuentan con temporizador, selector de placas y recogegrasas.



Placa de Hierro Fundido Esmaltado



Placa Vitrocerámica



Temporizador con 3 menús



Selector de placas



Recogegrasas



MAJESTIC R



PANINI PREMIUM DOBLE R



PANINI PREMIUM DOBLE L



GVD 335

Modelos	Tipología de producto	Configuración Placas Superior / Inferior	Superficie Cocción	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Planchas de contacto dobles</b>					
PANINI DOBLE R	Plancha contacto hierro	Ranurada / Ranurada	2 x (360 x 240)	6 kW o 2 x 3kW	800 x 460 x 295
PANINI DOBLE FT	Plancha contacto hierro	Lisa / Lisa	2 x (360 x 240)	6 kW o 2 x 3kW	800 x 460 x 295
PANINI DOBLE L	Plancha contacto hierro	Ranurada / Lisa	2 x (360 x 240)	6 kW o 2 x 3kW	800 x 460 x 295
MAJESTIC R	Plancha contacto hierro	Ranurada / Ranurada	535 x 240	4 kW o 2 x 2kW	560 x 460 x 280
MAJESTIC FT	Plancha contacto hierro	Lisa / Lisa	535 x 240	4 kW o 2 x 2kW	560 x 460 x 280
MAJESTIC L	Plancha contacto hierro	Ranurada / Lisa	535 x 240	4 kW o 2 x 2kW	560 x 460 x 280
PANINI PREMIUM DOBLE R	Plancha contacto esmaltada	Ranurada / Ranurada	2 x (360 x 240)	6,8 kW o 2 x 3,4kW	800 x 475 x 310
PANINI PREMIUM DOBLE L	Plancha contacto esmaltada	Ranurada / Lisa	2 x (360 x 240)	6,8 kW o 2 x 3,4kW	800 x 475 x 310
GVD 335 R	Plancha contacto vitrocerámica	Ranurada / Ranurada	2 x (335 x 304)	2 x 3kW	780 x 590 x 290
GVD 335 FT	Plancha contacto vitrocerámica	Lisa / Lisa	2 x (335 x 304)	2 x 3kW	780 x 590 x 290
GVD 335 L	Plancha contacto vitrocerámica	Ranurada / Lisa	2 x (335 x 304)	2 x 3kW	780 x 590 x 290

\* Control Temperatura 0-300 °C modelos placa de hierro fundido y 0-350 °C modelos vitrocerámica.

\* Timer integrado en modelos PREMIUM y VITRO

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 380V estándar. Opcional 2 cables x 230V bajo pedido.

\* Modelos vitrocerámicos se suministran como estándar con 2 cables x 230V.





Roller Grill fabrica la más amplia gama de planchas y grills, hasta 22 modelos. Disponibles en 4 materiales (acero inoxidable, acero esmaltado, acero descarbonizado y hierro fundido). Modelos a gas o eléctricos con varios tamaños y dimensiones... ¡Haga su elección!

- ◆ Placas de acero inoxidable otorgan simplicidad de uso combinada con resistencia. Las placas de una sola pieza con un grosor de 4 mm se calientan en tan solo 8 minutos y tienen la ventaja de ser muy fáciles de limpiar.
- ◆ Placas de acero descarbonizado, proceso que reducir las emisiones de dióxido de carbono (CO2) y la huella de carbono global en la producción de estas planchas permiten asar perfectamente los alimentos gracias a la calidad del pulido.
- ◆ Placas de acero esmaltado, confieren al acero un mejor acabado. Por su buena resistencia a la fricción, el esmalte facilita la limpieza de la plancha. La superficie perfectamente lisa garantiza una transferencia directa del calor.
- ◆ Las placas de hierro fundido acumulan la temperatura por su inercia térmica. Con suficiente energía debajo de la placa, este material restituye la energía durante la cocción e incluso un poco después de la desconexión del aparato.



PSR 400 EE



PED 700



PSI 600 E

Modelos	Tipología de producto / placa	Grosor placa	Potencia Kw Eléctrico / Gas	Superficie cocción mm Anch x Prof	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Planchas Eléctricas / Gas</b>					
PSI 400 E (electrico)	Plancha con placa de acero inox	4 mm	3,5	400 x 450	410 x 475 x 250
PSI 400 G (gas)			5,5		
PSI 600 E (electrico)	Plancha con placa de acero inox	4 mm	3,5	600 x 450	610 x 475 x 250
PSI 600 G (gas)			5,5		
PSR 400 EI (electrico)	Plancha con placa bi-metal (inox + aluminio)	8 mm	3,0	400 x 400	400 x 475 x 230
PSR 400 GI (gas)					
PSR 600 EI (electrico)	Plancha con placa bi-metal (inox + aluminio)	8 mm	6 kW o 2 x 3kW (2 cables)	600 x 400	600 x 475 x 230
PSR 600 GI (gas)					
PSR 900 EI (electrico)	Plancha con placa bi-metal (inox + aluminio)	8 mm	9 kW o 3 x 3kW (3 cables)	900 x 400	900 x 475 x 230
PSR 900 GI (gas)					
PSR 400 EE (electrico)	Plancha con placa de acero esmaltado	10 mm	3,0	400 x 400	400 x 475 x 230
PSR 400 GE (gas)					
PSR 600 EE (electrico)	Plancha con placa de acero esmaltado	10 mm	6 kW o 2 x 3kW (2 cables)	600 x 400	600 x 475 x 230
PSR 600 GE (gas)					

\* Modelos a gas con suministro estándar a Gas Natural estándar (inyectores LPG para conversión a gas propano).

\* Precalentamiento en 10-15 minutos según modelo / Rango temperatura 0 - 300°C.

\* Zonas de cocción y controles independientes.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230/380V según modelo.



PSR 600 G



PSF 600 E



PSR 900 EI

Modelos	Tipología de producto / placa	Grosor placa	Potencia Kw Eléctrico / Gas	Superficie cocción mm Anch x Prof	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Planchas Eléctricas / Gas</b>					
PSR 900 EE (eléctrico)	Plancha con placa de acero esmaltado	10 mm	9 kW o 3 x 3 kW (3 cables)	900 x 400	900 x 475 x 230
PSR 900 GE (gas)*			9,6 kW		
PED 700 (eléctrico)	Plancha con placa de acero esmaltado	10 mm	6,0 kW	365 x 545	400 x 700 x 255
PGD 700 (gas)*			6,4 kW		
PSR 400 E (eléctrico)	Plancha con placa de acero descarbonizado	10 mm	3,0 kW	400 x 400	400 x 475 x 230
PSR 400 G (gas)*			3,2 kW		
PSR 600 E (eléctrico)	Plancha con placa de acero descarbonizado	10 mm	6 kW o 2 x 3 kW (2 cables)	600 x 400	600 x 475 x 230
PSR 600 G (gas)*			6,4 kW		
PSR 900 E (eléctrico)	Plancha con placa de acero descarbonizado	10 mm	9 kW o 3 x 3 kW (3 cables)	900 x 400	900 x 475 x 230
PSR 900 G (gas)*			9,6 kW		
PSF 400 E (eléctrico)	Plancha con placa de hierro fundido	10 mm	3,0 kW	400 x 400	400 x 475 x 230
PSF 400 G (gas)*			3,5 kW		
PSF 600 E (eléctrico)	Plancha con placa de hierro fundido	10 mm	6 kW o 2 x 3 kW (2 cables)	600 x 400	600 x 475 x 230
PSF 600 G (gas)*			6,4 kW		

\* Modelos a gas con suministro estándar a Gas Natural estándar (inyectores LPG para conversión a gas propano).

\* Precalentamiento en 10-15 minutos según modelo / Rango temperatura 0 - 300°C.

\* Zonas de cocción y controles independientes.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230/380V según modelo.



Las freidoras profesionales de Roller Grill están especialmente adaptadas para servicios de comida rápida.

Freidoras de sobremesa, más de 10 modelos, simples o dobles, con o sin desagüe, modulares y totalmente de acero inoxidable.

Las freidoras con mueble integrado (RFE / RFG + COFFRE), son ideales para cualquier cocina profesional de gran tamaño gracias a sus dimensiones estándar de 400 x 600 mm. Estas freidoras de gran capacidad son especialmente adecuadas para cadenas de comida rápida y restaurantes de alta velocidad, sin y con sistema de filtrado de aceite integrado



RF 8 S

FD 50

MF 80 DR

RFE 8 D

CW 12

Modelos	Tipología de producto	Nº cubas / Capacidad Lts	Producción (patata frita) Kg/h	Potencia Kw	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt
<b>Freidoras eléctricas</b>					
RF 5 S	Freidora sobremesa	1 x 5	8	3,2	220 x 400 x 270
RF 8 S	Freidora sobremesa	1 x 8	12	3,4	310 x 400 x 270
MF 80 R	Freidora sobremesa	1 x 8	12	3	305 x 445 x 330
MF 120 R	Freidora sobremesa	1 x 12	16	6,4	395 x 470 x 350
FD 50	Freidora sobremesa	1 x 5	8	3,2	215 x 425 x 325
FD 80	Freidora sobremesa	1 x 8	12	3,4	280 x 425 x 325
FD 80 R	Freidora sobremesa	1 x 8	12	3,4	305 x 425 x 335
RFE 12	Freidora sobremesa	1 x 12	16	9	400 x 600 x 470
RF 5 DS	Freidora sobremesa	2 x 5	16	2 x 3,2	400 x 400 x 270
RF 8 DS	Freidora sobremesa	2 x 8	24	2 x 3,4	570 x 400 x 270
MF 80 DR	Freidora sobremesa	2 x 8	24	2 x 3	585 x 440 x 330
MF 120 DR	Freidora sobremesa	2 x 12	32	2 x 6,4	765 x 470 x 350
FD 50 D	Freidora sobremesa	2 x 5	16	2 x 3,2	390 x 425 x 325
FD 80 D	Freidora sobremesa	2 x 8	24	2 x 3,4	540 x 425 x 325
FD 80 DR	Freidora sobremesa	2 x 8	24	2 x 3,4	590 x 425 x 370
RFE 8 D	Freidora sobremesa	2 x 8	24	2 x 4,5 o 2 x 3	400 x 600 x 470
RFE 16 C	Freidora mueble integrado	1 x 16	25	4-8-12	400 x 700 x 980
RFE 20 C	Freidora mueble integrado	2 x 10	30	2 x 6	400 x 700 x 980
OFS 16	Freidora mueble integrado con filtrado aceite	1 x 16	25	4-8-12	400 x 700 x 980
OFSL 16	Freidora mueble integrado con filtrado aceite y elevacestas	1 x 16	25	4-8-12	400 x 725 x 980

\* Modelos a gas con suministro estándar a Gas Propano estándar (inyectores NG para conversión a gas natural).

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230/380V según modelo.

\* Modelos con terminación "R" incluyen drenaje para vaciado de aceite.



RFG 12 B + COFFRE



RFE 20 C



OFS 1

Modelos	Tipología de producto	Nº cubas / Capacidad Lts	Producción (patata frita) Kg/h	Potencia Kw	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt
<b>Freidoras a gas</b>					
RFG 8	Freidora a gas 1 cuba media cesta (con drenaje)	1 x 8	13,0	4,00	250 x 700 x 325
RFG 12 B	Freidora a gas 1 cuba (con drenaje)	1 x 12	18,0	8,00	400 x 700 x 325
COFFRE	Mueble para freidora RFG 12	-	-	-	400 x 600 x 525
RFG 16	Freidora a gas 1 cuba (con drenaje)	1 x 16	30,0	12,00	400 x 600 x 1055
<b>Mantenedor de fritos eléctrico</b>					
CW 12	Mantenedor caliente para fritos	1 x 5	5	0,85	400 x 600 x 580

\* Modelos a gas con suministro estándar a Gas Propano estándar (inyectores NG para conversión a gas natural).

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230/380V según modelo.



### ¡3 hornos de pizza profesionales, compactos y de fácil uso!

Estos hornos tienen la particularidad de disponer de una doble regulación que ofrece la oportunidad de cocinar una gran variedad de platos en un tiempo récord. Adapte su horno de pizza profesional en función de los ingredientes de la pizza. Ajuste la potencia de calentamiento de los infrarrojos del horno y podrá cocinar una gran variedad de pizzas, pasteles, chapatas, arroces, tortitas, etc.

Precaleamiento en 15 minutos que junto a la regulación de la piedra combinada con el cuarzo infrarrojo permite cocinar sus pizzas frescas o congeladas en tan solo 3 minutos.



PZ 430 S



Ø 32 cm/12"  
Pizza Traiteur 60 x 40 cm



Pizza Ø 41 cm/16..



PZ 430 D



PZ 4302 D



Hornos apilables con kit KPZ 430

Modelos	Tipología de producto	Capacidad / Producción	Potencia Kw	Dimensiones internas mm Anch x Prof x Alt	Dimensiones externas mm Anch x Prof x Alt	Conexión Voltaje
<b>Hornos Pizza Infrarrojos</b>						
PZ 430 S	Horno pizza simple	1 x pizza Ø41 cm 20 pizzas/h	3,0	430 x 430 x 110	670 x 580 x 280	230 V
PZ 430 D	Horno pizza doble	2 x pizza Ø41 cm 40 pizzas/h	6 kW o 2 x 3kW (2 cables)	2 x (430 x 430 x 110)	670 x 580 x 510	380 V (estándar) o 230V (bajo pedido)
PZ 4302 D	Horno pizza extra largo	2 x pizza Ø32 cm 40 pizzas/h	5 kW o 2 x 3kW (2 cables)	660 x 430 x 110	895 x 580 x 280	380 V (estándar) o 230V (bajo pedido)
KPZ 430	Kit apilamiento	-	-	-	-	-

\* 8 tubos de cuarzo infrarrojos, temporizador de 15 minutos con posición de bloqueo para uso ininterrumpido, termostato 0-350°C, control de potencia, luces piloto.

\* Regulación de la cámara de cocción y de los tubos de cuarzo infrarrojos superiores gracias al termostato.

\* Puerta de doble aislamiento con cristal templado.

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz

Los hornos multifunción son el equipo más esencial que debe poseer si se dedica a la restauración. Dependiendo del sector en el que esté especializado, elegirá los hornos profesionales que mejor se adapten a sus necesidades específicas. Un horno multifunción de calidad le permitirá variar su forma de cocinar y producir una gran variedad de alimentos con unos resultados envidiables.

Desde hornos de panadería hasta hornos compactos, Roller Grill ofrece una amplia gama de hornos eléctricos multifunción.

También disponible cámara de fermentación de acero inoxidable (masa en 2h a 29°C), con producción de vapor preajustada automáticamente en tiempo y cantidad.



FC 110 E



FC 280

FC 380 TQ

FCV 280

RFC 110 EG

FC 60

EP 800

Modelos	Tipología de producto	Capacidad / Producción pizzas	Potencia Kw	Dimensiones internas mm Anch x Prof x Alt	Dimensiones externas mm Anch x Prof x Alt	Conexión Voltaje
<b>Horno Vertical Compacto</b>						
FCV 280	Horno multifunción	2 rejillas 255x310	1,5	270 x 330 x 320	370 x 340 x 505	230V
<b>Hornos Horizontales Compactos</b>						
FC 60	Horno multifunción	4 rejillas 450x340	3	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	230V
FC 280	Horno multifunción	2 rejillas 315x315	1,5	315 x 315 x 265	460 x 540 x 365	230V
FC 380	Horno multifunción	3 rejillas 410x310	2,4	415 x 350 x 265	550 x 540 x 365	230V
<b>Hornos Turbo Quartz</b>						
FC 60 TQ	Horno multifunción	4 rejillas 450x340	3	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	230V
FC 60 P *	Horno multifunción	4 rejillas 450x340	3	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	230V
FC 380 TQ	Horno multifunción	3 rejillas 410x310	2,6	415 x 350 x 265	550 x 540 x 365	230V
<b>Hornos Panadería / Pastelería</b>						
FC 110 E	Horno multifunción	4 rejillas 600x400	6	670 x 440 x 310	795 x 755 x 595	380V
FC 110 EG	Horno multifunción	4 rejillas 600x400	6	670 x 440 x 310	795 x 755 x 595	380V
EP 800	Fermentadora de pan	8 rejillas 600x400	1,4	600 x 545 x 680	795 x 640 x 910	230V

\* Control Temperatura 0-300 °C modelos placa de hierro fundido y 0-350 °C modelos vitrocerámica.

\* FC 60 se suministra con 4 rejillas 450x340 mm. / FC 60 P: mismas características que FC 60 TQ con bomba de agua. Humidificación instantánea a alta temperatura.

\* Admiten cubetas gastronorm compatibles (no incluidas).

\* EP 800: temperatura fermentación

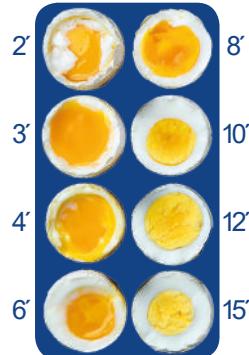
\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz



## Cocedor de Huevos

Esencial para sus buffets de desayuno, con tamaño Gastronom GN 1/3 permite a sus clientes hervir sus propios huevos para el desayuno según sus preferencias de cocina. Capacidad de cocción: 6 huevos (se entrega con 6 cestas y tapa).

Funciona como un baño maría, con un elemento calefactor debajo del recipiente de agua, placa de aluminio para la transferencia del calor en todo el fondo del recipiente y limitación de temperatura para cocinar de forma segura.



## Baños María

Al cocinar al baño maría, los alimentos no entran en contacto con la fuente de calor (elemento calefactor debajo del recipiente). Se cocina o se mantiene caliente gracias al agua mantenida a 90°C. Los baños maría de Roller Grill pueden disponer tamaños de contenedores gastronorm 2 x GN1/1, 1 x GN 1/1, 1 x GN 1/3 y 1 x GN2/3 con altura máxima de 150 mm. (Contenedores GN no incluidos).



BM 23



BMP 11



BML 11



BM 21

Modelos	Tipología de producto	Capacidad	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Cocedor Huevos</b>				
CO 60	Cocedor de Huevos	1 x GN1/3 (6 cestas incluidas)	1,2	215 x 430 x 255
<b>Baños María</b>				
BM 23	Baño María	2 x GN1/1	1,70	365 x 355 x 280
BML 11	Baño María	1 x GN1/1	1,75	535 x 370 x 260
BMP 11	Baño María	1 x GN1/1	1,75	320 x 580 x 260
BM 21	Baño María	1 x GN2/3	3,50	695 x 650 x 270

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230V.

**Inducciones / Wok**

Línea de placas de inducción diseñada por Roller Grill, con tecnología avanzada, diseño elegante y un rendimiento incomparable. Modelos sobremesa simples y dobles, encastre simple y wok. Explora nuestras soluciones que combinan eficiencia energética, precisión y durabilidad, ideales para llevar tu cocina al siguiente nivel.



PIW 30



DPI 30



PIS 3



PID 30



PID 700

Modelos	Tipología de producto	Capacidad / Diámetro	Superficie cocción	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Inducciones / Wok</b>					
PIS 30	Inducción sobremesa	30 cm	280 x 280	3,00	315 x 380 x 102
PID 30	Inducción sobremesa	2 x 30 cm	555 x 280	2 x 3	590 x 380 x 102
PID 700	Inducción sobremesa	2 x 30 cm	365 x 585	2 x 3	400 x 700 x 190
DPI 300	Inducción encastre	30 cm	280 x 280	0,30	228 x 98 (panel control)
PIW 30	Wok	36 cm	-	3,00	390 x 430 x 165

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230V. Modelos PID30 y PID700 con dos cables.



## Placa Mantenimiento

Placa caliente PMC 600 de 600 x 400 mm para presentar platos preparados listos para servir, snacks, pizzas, tartas, etc. a la temperatura adecuada. Ideal para buffets, catering y autoservicios.

Control regulable de temperatura de 35°C a 95°C con distribución uniforme del calor por toda la placa. Construcción totalmente de acero.



PMC 600



## Armarios Calientes

Los calientaplatos profesionales HVC 60 GN y HVC 120 GN están destinados a comedores y catering. Estos armarios ventilados calientan o mantienen los alimentos en recipientes Gastronorm o en rejillas justo antes de servirlos. Estos armarios calefactores también pueden utilizarse como calientaplatos.



HVC 60



HVC 120

## Calienta-Platos

Los calientaplatos profesionales DW 106 y DW 110 conservan los grandes platos calientes servidos directamente en la mesa de los comensales. Las placas de aluminio de los calientaplatos de acero inoxidable conservan individualmente cualquier tipo de plato caliente único servido en la mesa, como paella, chucrut, platos en salsas, etc.



DW 106



DW 110

Modelos	Tipología de producto	Nº Placas / Capacidad	Dimensiones internas Anch x Prof x Alt	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt
<b>Placa Mantenimiento</b>					
PMC 600	Placa caliente	25 kgs	600 x 400	0,4	600 x 400 x 78
<b>Calientaplatos</b>					
DW 106	Calienta-platos	6	270 x 150	0,65	400 x 220 x 340
DW 110	Calienta-platos	10	270 x 150	1,3	400 x 220 x 480
<b>Armarios Calientes</b>					
HVC 60	Armario caliente	3 x GN 2/3 o 60 platos de Ø34 cm	345 x 375 x 730	1,5	425 x 490 x 970
HVC 120	Armario caliente	3 x GN 1/1 o 120 platos de Ø34 cm	720 x 375 x 730	3,0	800 x 490 x 970

\* Todos los modelos se fabrican a 50/60 Hz, conexión 230V.

Una vitrina de exposición en una zona de venta de alimentos mantiene los productos a la temperatura adecuada y los expone de forma atractiva.

La gama de vitrinas Roller Grill ofrece equipos con procesos de regulación de temperatura distintos y adaptables a cada espacio.



Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
<b>Vitrinas calientes sobremesa</b>							
WD 780 S	Vitrina Caliente Ventilada	2 x (670x430 mm)	Inox / Black	1,20	775 x 520 x 485	30	+20/+90 °C
WD 780 D	Vitrina Caliente Ventilada	3 x (670x430 mm)	Inox / Black	1,80	775 x 520 x 655	35	+20/+90 °C
WD-Self	Vitrina Caliente Ventilada Self-Service	2 x (670x430 mm)	Inox / Black	1,20	775 x 535 x 485	30	+20/+90 °C
WD 100	Vitrina Caliente Sobremesa	1 x GN 1/1	Inox	0,65	590 x 400 x 290	12	+20/+90 °C
WD 200	Vitrina Caliente Sobremesa	2 x GN 1/1	Inox	0,65	590 x 410 x 390	15	+20/+90 °C
WDL 100	Vitrina Caliente Sobremesa	1 x GN 1/1	Inox	0,65	590 x 400 x 375	15	+20/+90 °C
WDL 200	Vitrina Caliente Sobremesa	2 x GN 1/1	Inox	0,65	590 x 410 x 240	18	+20/+90 °C
VHC 1000	Vitrina Caliente Sobremesa Modular	3 x GN 1/1	Inox	2,40	1000 x 720 x 475	44	+20/+95 °C
BMV 20	Vitrina Caliente Baño María	2 x GN 1/1	Inox / Black	2,8	700 x 660 x 675	55	+20/+90 °C
BMV 30	Vitrina Caliente Baño María	3 x GN 1/1	Inox / Black	3,5	1030 x 660 x 675	70	+20/+90 °C
BMV 40	Vitrina Caliente Baño María	4 x GN 1/1	Inox / Black	3,5	1400 x 660 x 765	95	+20/+90 °C
HD 800	Vitrina Caliente Ventilada	2 x GN 1/1	Black	3,0	800 x 680 x 735	92	+20/+90 °C
HD 1200	Vitrina Caliente Ventilada	3 x GN 1/1	Black	3,0	1200 x 680 x 735	133	+20/+90 °C

\* Luces LED en todos los modelos. Control de humedad en gamas WD / WDL. Cubetas GN no incluidas.

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.



HD 800 (Inox)



HD 1200 (Black)



FSH 800 (Black)



FSH 1200 (Black)



SSH 800 (Black)

Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
<b>Vitrinas calientes mueble incorporado</b>							
FSH 800	Vitrina Caliente Ventilada con mueble	2 x GN 1/1	Black	3,0	800 x 750 x 1400	120	+30/+85 °C
FSH 1200	Vitrina Caliente Ventilada con mueble	3 x GN 1/1	Black	3,0	1200 x 750 x 1400	150	+30/+85 °C
<b>Vitrina caliente mural</b>							
SSH 800	Vitrina Caliente Mural Self-Service	2 x GN 1/1	Black	3,0	800 x 774 x 1912	170	+30/+85 °C

\* Luces LED en todos los modelos. Control de humedad en gamas HD / SSH.

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.



TPR 60 (tapas)



RSD 60 (sushi)



CD 800 (Black)



FSC 1200 (Black)

Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
<b>Vitrinas refrigeradas sobremesa</b>							
VHF 1000	Vitrina Refrigerada Sobremesa Modular	3 x GN 1/1	Inox	0,50	1000 x 900 x 475	61	+2/+10 °C
TPR 60	Vitrina Refrigerada para Tapas/Snacks	6 x GN 1/3 (h: 40 mm)	Black	0,15	1250 x 400 x 265	35	+2/+8 °C
TPR 80	Vitrina Refrigerada para Tapas/Snacks	8 x GN 1/3 (h: 40 mm)	Black	0,15	1800 x 400 x 265	42	+2/+8 °C
RSD 60	Vitrina Refrigerada para Sushi	6 x GN 1/3 (h: 40 mm)	Black	0,15	1250 x 400 x 265	35	+0/+2 °C
RSD 80	Vitrina Refrigerada para Sushi	8 x GN 1/3 (h: 40 mm)	Black	0,15	1800 x 400 x 265	42	+0/+2 °C
CD 800	Vitrina Refrigerada Ventilada	2 x GN 1/1	Black	0,44	800 x 680 x 735	105	+0/+10 °C
CD 1200	Vitrina Refrigerada Ventilada	3 x GN 1/1	Black	0,46	1200 x 680 x 735	150	+0/+10 °C
<b>Vitrinas refrigeradas mueble incorporado</b>							
FSC 800	Vitrina Refrigerada Ventilada con mueble	2 x GN 1/1	Black	0,53	800 x 750 x 1400	150	+2/+10 °C
FSC 1200	Vitrina Refrigerada Ventilada con mueble	3 x GN 1/1	Black	0,64	1200 x 750 x 1400	200	+2/+10 °C

\* Luces LED y 4 ruedas giratorias (2 con freno) incluidas.

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.



RD 800 (White)



RD 600 (Inox)



SSC 800 (Black)



SSC 1200 (Black)

Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
<b>Vitrinas refrigeradas verticales</b>							
RD 600	Vitrina Refrigerada Vertical	360 lts	Inox / Black / White	0,42	600 x 645 x 1850	150	+2/+10 °C
RD 800	Vitrina Refrigerada Vertical	480 lts	Inox / Black / White	0,44	800 x 645 x 1850	190	+2/+10 °C
RD 60 T	Vitrina Refrigerada Vertical (Rejillas)	360 lts	Inox / Black	0,40	600 x 645 x 1850	135	+2/+10 °C
RD 60 F	Vitrina Refrigerada Vertical (Rack Giratorio)	360 lts	Inox / Black	0,78	600 x 645 x 1850	130	+2/+10 °C
RD 80 F	Vitrina Refrigerada Vertical (Rack Giratorio)	480 lts	Inox / Black	0,42	800 x 645 x 1850	130	+2/+10 °C
RDC 60 F	Vitrina Refrigerada Vertical - Chocolate (Rack Giratorio)	360 lts	Inox / Black	0,42	600 x 645 x 1850	135	+14/+17 °C
RDC 80 F	Vitrina Refrigerada Vertical - Chocolate (Rack Giratorio)	480 lts	Inox / Black	0,78	800 x 645 x 11850	190	+14/+17 °C
<b>Vitrinas refrigeradas mural</b>							
SSC 800	Vitrina Refrigerada Mural Self-Service	2 x GN 1/1	Black	0,50	800 x 774 x 1912	170	+2/+10 °C
SSC 1200	Vitrina Refrigerada Mural Self-Service	3 x GN 1/1	Black	0,50	1200 x 774 x 1912	200	+2/+10 °C

\* Luces LED y 4 ruedas giratorias (2 con freno) incluidas. Gama RDN-xx T se suministra con rack giratorio (Ø470 mm) / Gama RDN-xx F se suministra con rejillas (535x495 mm). Cubetas GN no incluidas.

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.



RDN 60 T (White)



RDN 60 F (Black)



RDN 600 (White)



RDN 600 (Black)



RDN 800 (White)



RDN 800 (Black)



RDB 800 (Inox)

Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
--------	-----------------------	-----------	----------------------	-------------	----------------------------------	---------	-------------------

**Vitrinas congelación verticales**

RDN 600	Vitrina Congelación Vertical (Rejillas)	360 lts	Inox / Black / White	1,25	600 x 645 x 1865	160	-5/-20 °C
RDN 800	Vitrina Congelación Vertical (Rejillas)	480 lts	Inox / Black / White	1,25	800 x 645 x 1865	200	-5/-20 °C
RDN 60 T	Vitrina Congelación Vertical (Rack Giratorio)	360 lts	Inox / Black	1,30	600 x 645 x 1865	198	-5/-20 °C
RDN 60 F	Vitrina Congelación Vertical (Rejillas)	360 lts	Inox / Black	1,30	600 x 645 x 1865	188	-5/-20 °C
RDN 80 F	Vitrina Congelación Vertical (Rejillas)	480 lts	Inox / Black	1,30	800 x 645 x 1865	200	-5/-20 °C

Modelo	Tipología de producto	Capacidad	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
--------	-----------------------	-----------	----------------------	-------------	----------------------------------	---------	-------------------

**Vitrinas bi-temperatura verticales**

RDB 600	Vitrina Bi-Temperatura Vertical	360 lts	Inox / Black / White	0,94	600 x 645 x 1850	160	+0/+5°C y -5/-20°C
RDB 800	Vitrina Bi-Temperatura Vertical	480 lts	Inox / Black / White	0,94	800 x 645 x 1850	200	+0/+5°C y -5/-20°C

\* Luces LED y 4 ruedas giratorias (2 con freno) incluidas. Gama RDN-xx T se suministra con rack giratorio (Ø470 mm)  
Gama RDN-xx F se suministra con rejillas (535x495 mm).

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.



Para buffets o sistemas de autoservicio, Roller Grill ofrece una amplia gama de soluciones con diversos acabados en madera. Ya sea para entrantes fríos o platos calientes, en una sala espaciosa o más estrecha, con una decoración contemporánea o moderna, ¡siempre hay un buffet Roller Grill para cada necesidad!

La gama de buffets Roller Grill está disponible en tres tecnologías:

- ◆ Buffets Refrigerados: mantienen los alimentos entre +2/+10 °C. Son ideales para salmón, embutidos, quesos o verduras crudas. Las versiones refrigeradas están equipadas con doble conducción de frío, gas R290 y función descongelación automática mediante termostato electrónico.
- ◆ Buffets Calientes: mantienen los alimentos entre +20/+90 °C. Son ideales para conservar salsas, verduras, carnes cocidas, filetes de pescado. Las versiones calientes funcionan como un baño maría, con 2 elementos calefactores situados directamente en el tanque y un termostato de control de temperatura integrado en el bufé caliente.
- ◆ Buffets Bi-Temperatura: Estas unidades disponen de una parte refrigerada (+2/+10 °C) y una parte para mantener los alimentos calientes (+20/+90 °C). Son ideales para servicios de restauración y catering completos.



Diseñados para adaptarse a cualquier espacio, los buffets de Roller Grill están disponibles en tres formatos:

- **Versión mural con espejo:** El buffet de ensaladas se puede apoyar contra una pared o un tabique para presentar los platos con un efecto espejo.
- **Versión pasante:** con 4 o 6 bandejas GN para servicio por ambos lados. Es el modelo ideal para bufés de restaurantes de autoservicio.
- **Versión isla central buffet:** con 4 contenedores. Completamente abierto, se suele colocar en el centro de la sala para permitir el acceso a los productos frescos desde los cuatro lados.



Wenge



Roble claro



Madera blanca encalada



SBM 40 F



SB 40 F



SBC 40 F

Modelo	Tipología de producto	Capacidad GN	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg	Rango Temperatura
<b>Salad Bars Murales</b>							
SBM 40 F	Salad Bar Mural Refrigerado	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	0,25	1442 x 834 x 1370	99	+2/+10 °C
SBM 40 C	Salad Bar Mural Caliente	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	3,0	1442 x 834 x 1370	83	+20/+90 °C
SBM 40 M	Salad Bar Mural Bi-Temperatura	2 GN1/1 + 2 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	2,0	1442 x 834 x 1370	120	+2/+10 °C y +20/+90 °C
<b>Salad Bars Diales</b>							
SB 40 F	Salad Bar Pasante Refrigerado	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	0,25	1442 X 950 X 1370	99	+2/+10 °C
SB 40 C	Salad Bar Pasante Caliente	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	3,0	1442 X 950 X 1370	83	+20/+90 °C
SB 40 M	Salad Bar Pasante Bi-Temperatura	2 GN1/1 + 2 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	2,0	1442 X 950 X 1370	120	+2/+10 °C y +20/+90 °C
SB 60 F	Salad Bar Pasante Refrigerado	6 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	0,25	2092 X 950 X 1370	135	+2/+10 °C
SB 60 C	Salad Bar Pasante Caliente	6 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	3,6	2092 X 950 X 1370	115	+20/+90 °C
SB 60 M	Salad Bar Pasante Bi-Temperatura	3 GN1/1 + 3 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	2,0	2092 X 950 X 1370	130	+2/+10 °C y +20/+90 °C
<b>Buffets Centrales / Islas</b>							
SBC 40 F	Buffet Central / Isla Refrigerado	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	3,0	1040 x 1040 x 1540	83	+2/+10 °C
SBC 40 C	Buffet Central / Isla Caliente	4 GN1/1	Wenge / Roble / Blanco	0,25	1040 x 1040 x 1540	99	+20/+90 °C

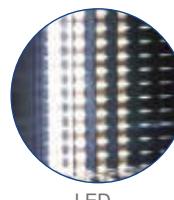
\* Protector de cristal contra estornudos incluido. Luces LED y 4 ruedas giratorias (2 con freno) incluidas.

\* Estantes pasaplatos abatibles extraíbles.

\* Cubetas GN no incluidas (admite cubetas de fondo 150 mm).

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.

Modelo	Tipología de producto
<b>Accesorios Sald Bars / Buffets</b>	
77043SE	Kit unión recto para 2 buffets duales y buffet mural
77045SE	Kit unión de esquinas para 2 buffets duales y buffet mural
77052	2 estantes laterales en acero inox para buffets duales
Techo motorizado	Techo motorizado en modelos SBC (sin estante central)



LED



Tapa de cristal



Espejo



Garantizar la seguridad en la hostelería y restauración exige soluciones eficaces de desinfección. La esterilización UVC es un método probado, utilizado en sectores médicos y alimentarios para la eliminación de microorganismos, sin necesidad de productos químicos.

## ¿Por qué elegir un esterilizador UVC?

- ◆ Desinfección avanzada: Radiación UVC con una longitud de onda de 253,7 nm, eliminando bacterias, virus, levaduras y mohos.
- ◆ Método eco-friendly: Proceso físico sin residuos químicos, respetuoso con el medio ambiente.
- ◆ Aplicaciones versátiles: Uso en utensilios de cocina, cubertería, vajilla, llaves de habitaciones y superficies de contacto frecuente

## UVC 120 Roller Grill: Esterilización total en 7 minutos

- ◆ Doble fuente de radiación UV para una desinfección uniforme sin manipulación adicional.
- ◆ Elimina el 99,99 % de microorganismos patógenos en objetos de uso profesional.
- ◆ Tecnología segura y eficiente, adaptada a normativas sanitarias.

## Sectores de aplicación

- ◆ Restaurantes y hoteles: utensilios, llaves y superficies de uso diario.
- ◆ Clínicas y ópticas: desinfección de material médico y gafas.
- ◆ Peluquerías y joyerías: limpieza de herramientas y accesorios.
- ◆ Oficinas y comercios: equipos electrónicos y objetos compartidos



UVC 120



UVC AIR 18



UVC AIR 120



DHF 5

Modelo	Tipología de producto	Acabados disponibles	Potencia Kw	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Peso Kg
<b>Esterilizador UVC</b>					
UVC 120	Esterilizador UVC sobremesa	Inox	0,06	590 x 430 x 380	20
UVC AIR 18	Esterilizador UVC sobremesa-aire	Black	0,02	280 x 280 x 130	4,5
UVC AIR 120	Esterilizador UVC torre-aire	Black	0,12	280 x 280 x 850	5
<b>Dosificador Gel Hidroalcohólico</b>					
DHF 5	Dosificador automático torre-gel	Inox / Black	0,5	330 x 400 x 1530	19

\* Dosificador DHF 5 no incluye bidón de solución hidroalcohólica.

\* UVC 120 100% seguro: revestimiento de policarbonato especial con filtro UVC en paredes y puertas/ autoapagado con apertura de puerta.

\* Conforme a las normas AFNOR NF T72-281. \*Probado en laboratorio francés homologado.

\* Todos los modelos se fabrican a 230 V y 50/60 Hz.

## CONDICIONES DE VENTA

- 1.** El comprador acepta las siguientes CONDICIONES GENERALES DE VENTA por el solo hecho de cursarnos su pedido.
- 2.** Cualquier condición consignada por el comprador en su pedido, que no se adapte a nuestras condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo que sean aceptadas expresamente por escrito.
- 3.** Los precios indicados en la presente tarifa u otros que se puedan ofertar no tienen carácter contractual y podrán ser variados sin previo aviso. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entregar en la fecha de la modificación. Los precios de esta tarifa no incluyen I.V.A.
- 4.** Los plazos convenidos para el suministro serán meramente orientativos y aproximados, y en ningún caso podrán dar lugar a reclamación alguna por el comprador.
- 5.** Las mercancías se entienden que son siempre entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, no comprendidos los acarreos ni portes, y sin obligación alguna por nuestra parte de entregarlas en el domicilio del cliente, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del transportista. No se aceptarán reclamaciones o cargos de ningún tipo por deficiencias del citado transporte.
- 6.** En general, los embalajes no van incluidos en los precios, salvo aquellos indicados expresamente en nuestra tarifa.
- 7.** Para aquellas mercancías que se observe algún defecto de fabricación, la reclamación deberá hacerse dentro del plazo de 3 días a partir de la fecha de recepción de la misma, debiéndose efectuar la reclamación inexcusablemente por escrito. Transcurrido este plazo no tendrán ningún tipo de validez las reclamaciones del comprador.
- 8.** Los pagos de nuestras mercancías se considerarán siempre al contado y en nuestras oficinas. En el caso de que se concedan créditos al comprador, deberán hacerse efectivos en los plazos estipulados, sin que esto quiera decir que renunciamos a la condición primera. La propiedad de la mercancía será de nuestro dominio, no cambiando su titularidad hasta finalizar el pago total de la misma.
- 9.** Los efectos que resulten impagados a su vencimiento se verán afectados con los gastos bancarios, y devengando además un 2% mensual contando desde el día del vencimiento hasta la liquidación de la deuda.
- 10.** Los pedidos inferiores a 100 Euros se realizarán al contado, si bien en los casos excepcionales en que se conceda crédito, el pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días siguientes de la entrega de la mercancía.
- 11.** Las garantías concedidas sobre los productos comercializados por nuestra compañía son las correspondientes a las que el fabricante tenga establecidas, y en general, el fabricante garantiza sus productos contra todo defecto de fabricación por un plazo de máximo de 12 meses, comprometiéndose a su reposición o reparación, entendiéndose que la garantía no cubre ningún tipo de gasto que pueda haber sido originado por avería del producto, tal como mano de obra, desplazamientos, pérdida de refrigerante, etc., y en cualquier caso, los materiales deberán enviarse a nuestros almacenes a portes pagados y debidamente embalados.
- 12.** Los datos técnicos expresados en la presente tarifa lo son de carácter orientativo, declinando toda responsabilidad por cualquier error que pudiera surgir, por lo que les sugerimos realicen las consultas técnicas en la documentación genuina.
- 13.** Por el solo hecho de pasarnos sus pedidos, el cliente se somete expresamente a la jurisdicción de los jueces y Tribunales del domicilio social de la empresa suministradora, con renuncia expresa a su propio fuero.



# fritermia

## Dirección

C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10  
Polígono Industrial Camporrosso  
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

## Contacto

Teléfono: (+34) 91 802 37 93  
e-mail: [fritermia@fritermia.com](mailto:fritermia@fritermia.com)