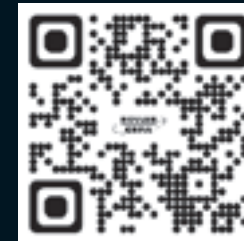
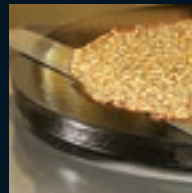
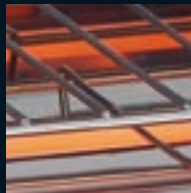
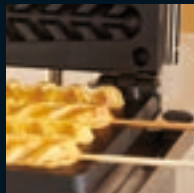
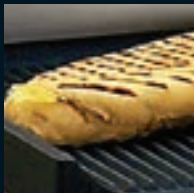


eatálogo 2019/1

CAD-3D
Roller Grill products
on USB-Key upon request



LEADER IN CATERING EQUIPMENT



ROLLER®
GRILL
INTERNATIONAL



-  Eléctrica / Electric
-  Gas
-  Humedad / Humidity
-  Calor / Warming
-  Convección ventilado / Ventilated heat
-  Temperatura / Temperature
-  Refrigeración / Réfrigération
-  Refrigeración ventilada / Ventilated refrigeration
-  Descongelación automática / Automatic defrost
-  Capacidad / Capacity
-  LED
-  Rendimiento / Output
-  Tubio de cuarzo infrarrojo / Infrared quartz tubes (1050°C)



■ **Líder europeo en la fabricación de artículos de cocción y refrigeración profesionales**, Roller Grill les hace partícipes de sus 70 años de experiencia y de una red de distribución en más de 100 países por todo el mundo. **Todos los productos Roller Grill están fabricados en Francia.**

La producción de ROLLER GRILL está completamente automatizada para una mayor productividad y flexibilidad con una integración digital desde el diseño a la fabricación.

Roller Grill en mejora continua!

- **Renovación de las herramientas de producción.**- gracias a la compra anual de nuevas máquinas automáticas, de corte láser, de pliegue automático y un nuevo software para el diseño en 3D.
- **Búsqueda de nuevos materiales para mejores resultados.**- Por ejemplo en 2011 añadimos el corindón a nuestras placas esmaltadas (puntos blancos de dureza 9/10). Este es un nuevo proceso de endurecimiento que aumenta la longevidad de las placas de cocción (vea nuestras planchas esmaltadas en la página 26)
- **Cumplimiento con los más altos estándares de higiene, seguridad** (CE UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), medioambiente y residuos (**WEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE**).
- Contrato con el mayor laboratorio francés para conocer y asegurar los últimos **avances tecnológicos.**

Presente en todas la ferias internacionales, Roller Grill es su partner para el futuro. Regularmente lanza productos innovadores de gran calidad y con la mejor relación calidad precio.

■ **European leader for the production of catering equipment**, *Roller Grill makes you benefit of its 70 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world. Every Roller Grill product is manufactured in France.*

Roller Grill production is entirely automated for higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

Roller Grill, continuous improvement !

- **Renewal of the production tool** thanks to the annual purchase of automatic machines, cutting laser machines, automatic bending machines and new computing software for 3D conception.
- **Research of new materials for the best performance!** For instance, in 2011, we added corundum to the enamelling used on our griddle plate (white spots within the enamel with a hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate. (see our enamelled griddle plates page 26)
- **Complying with the very high standards** of hygiene, safety (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), environment and waste **WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Contract with the biggest French laboratory to ensure a **technology survey.**

Taking part to all international exhibitions: Roller Grill, your partner for the future ! Regularly launching innovative products, of great quality, the best value for money.



Software CAD-3D

New



P.46



P.69



P.28



P.16



P.74

TOSTADORAS / TOASTERS	04
HERVIDOR DE HUEVOS / EGGS BOILER	06
TOSTADORA CON CINTA DE AVANCE / CONVOYOR TOASTER	07
EXPOSITORES CALEFACTORES / WARMING DISPLAYS	08
CALENTADOR DE CHOCOLATE/SALSA / SAUCE & CHOCOLATE WARMER	10
CREPERAS / CREPE MACHINES	11
GOFRERAS / WAFFLE IRONS	14
MUEBLES DE CONCEPTO / CONCEPT CARTS	17
ASADORES DE CONTACTO / CONTACT-GRILLS	18
GAMA VITROCERÁMICA / CERAN LINE	23
PLANCHAS / GRIDDLE PLATES	24
INDUCCIÓN / INDUCTION	28
HORNILLOS DE GAS / STOVES AND BOILING TOPS	30
HORNOS MULTIFUNCIÓN / MULTIFONCTION OVENS	32
HORNO VERTICAL / VERTICAL OVEN	37
HORNOS PARA PIZZAS / PIZZAS OVENS	38
FREIDORAS / FRYERS	40
GAMA SNACKS / SNACK LINE	46
BAÑO MARÍA / BAIN-MARIES	48
MAQUINA DE PERRITOS / HOT-DOG MACHINES	50
AHUMADORES / SMOKERS	52
ASADORES DE JARDÍN / LAVA ROCK GRILLS	53
CALIENTA-PLATOS / DISH WARMERS	54
ARMARIOS CALEFACTORES VENTILADOS / VENTILATED FOOD WARMERS	55
SALAMANDRAS / SALAMANDERS	56
ASADORES / ROTISSERIES	61
GRILLS GYROS / GYROS GRILLS	66
LÍNEA DE REFRIGERADORES / REFRIGERATED LINE	68
EXPOSITORES REFRIGERADOS VERTICALES / VERTICAL REFRIGERATED DISPLAYS	69
EXPOSITORES REFRIGERADOS HORIZONTAL / HORIZONTAL REFRIGERATED DISPLAYS	74
BUFFET DE ENSALADAS / SALAD'BARs	78
EXPOSITORES PARA TAPAS / TAPAS DISPLAYS	82
FUENTES REFRIGERADAS / DRINKING FOUNTAINS	83

Toastadoras

Toasters

Presente en cafés, bares, snacks...**las tostadoras a cuarzo infrarrojo** cocinan o calientan : bocadillos de queso, sánwichs de jamónqueso, quiches, pizzas, empanadas, croissants, o gratinan sopas de cebolla,tuestan baguettes, pan de molde etc etc.

Basic equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster with 1 or 2 levels cooks or reheats all kinds of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, cheese/meat puffs, croissants. It even browns onion soups, toasts baguettes and bread etc.

■ **La tostadora con 1 o 2 niveles calienta instantánea y completamente sin humos ni olores** gracias a sus tubos infrarrojos (1050°C). Los tubos de cuarzo se pueden seleccionar por grupo independientemente proporcionando mayor versatilidad al aparato: tostador, parrilla, pequeña salamandra, horno de pizzas etc.

Rápido alcance de la temperatura en menos de 30 segundos.

Panel posterior desmontable para una fácil limpieza.

Equipamiento: selector por grupos de tubos de cuarzo, minutero de 15' con posición de bloqueo para uso ininterrumpido, luz piloto, asa desmontable. Con parrilla de protección para los tubos de cuarzo (patentado).

Opción: pinzas para sándwich (F01013).

■ **Instantly cooking at core with no smoke or odour** thanks to the rays of the infrared quartz tubes (1050°C).

The independent selection of each set of quartz tubes makes it a real versatile features : toaster, broiler, small salamander to brown onion soups, pizzas, cassolettes etc.

Fast temperature rise in less than 30 s.

Removable back panel for an easy cleaning.

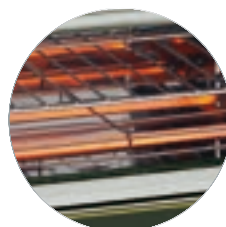
Features: quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grids for quartz tubes (patented).

Option: sandwich tongs (F01013).



BAR 2000

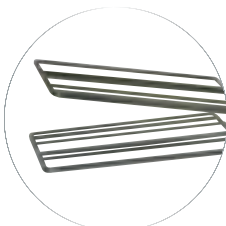
 300 toasts / h



BAR 1000

 150 toasts / h

Parrilla protectora de los tubos de cuarzo (patentada) /
Protection grids for tubes (patented)



Pinza para sándwich (F01013) /
Sandwich tong (F01013)



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking area	Altura útil Inside height	Peso Weight	Voltios Volts
BAR 1 000	2 kW	450 x 300 x 305 mm	350 x 240 mm	75 mm	9 kg	230 V
BAR 2 000	3 kW	450 x 300 x 420 mm	2 x (350 x 240) mm	75 mm	11 kg	230 V





Tostadora salamandra 1 & 2 GN 1/1

Salamanders toasters 1 & 2 GN 1/1

05



TS 3270



2 x GN 1/1



400 toasts / h

Único en el mundo, esta **tostadora-salamandra** Gastronorm 2 x GN 1/1 con 2 pisos y 3 zonas de cocción permite : descongelar, dorar, tostar o gratinar todo tipo de platos en gran cantidad, **instántaneamente sin humos ni olores**.

Para **servicios rápidos**, el compartimento superior cerrado está equipado con bandeja de empuñaduras fijas. Para su limpieza dispone de panel posterior móvil. Selección independiente de las 3 zonas de cuarzo cada una con 3 tubos (total : 9 tubos).

Equipamiento: selector por zonas de cuarzo, temporizador 15' con posición de bloqueo para una utilización ininterrumpida, piloto de control, parrilla y bandeja con empuñadura. Suministrado en origen con tubos protegidos por rejillas (**módulo patentado**). Entregado sin bandeja.



TS 1270



1 x GN 1/1



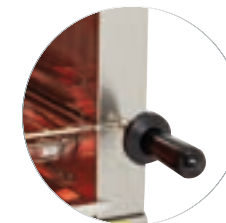
200 toasts / h

Unique in the world, the real **salamanders toasters** with 1 or 2 levels and 3 quartz tubes lines contain 2x trays GN 1/1 to defrost, brown, glaze, grill, or toast in quantity your quiche, sandwiches with cheese, pizza, toasts... with **no preheating, smoke or odours** thanks to the rays of infrared **quartz tubes (1050°C)**.

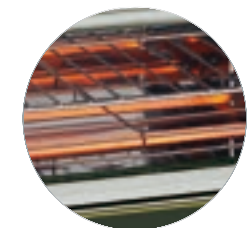
For **fast service**, the top part of the salamander is closed and fitted with a tray with handles. Independent selection of 3 sets of 3 infrared quartz tubes (total: 9 tubes).

Features: quartz tubes selector, a 15' timer with a lock position for non stop use, pilot light and tray with handle. Delivered with protection grids for quartz tubes (**patented®**). Delivered without any GN 1/1 tray.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking area	Altura útil Inside height	Peso Weight	Voltios Volts
TS 1270	2,7 kW	640 x 380 x 335 mm	520 X 320 mm	85 mm	13 kg	230 V
TS 3270	4 kW or 2x2 kW (2 cords) on request / sobre encargo	640 x 380 x 475 mm	2 (520 X 320) mm	85 mm	19 kg	380 V or 230 V request / sobre encargo



Pomos resistentes al calor / Heating resistant handle



Tubos de cuarzo protegidos (patentado) / Protection grids for tubes (patented)

Cocedor de huevos GN 1/3

Egg boiler GN 1/3

06

Indispensable en buffets de desayuno, **el hervidor de huevos Gastronorm GN 1/3** permite a cada cliente preparar el huevo del desayuno al punto de cocción deseado. Capacidad 6 huevos (bajo pedido cestillas suplementarias para 10 huevos). Bloqueo del termostato de seguridad en caso de ausencia de agua o sobrecalentamiento.

Este cocedor funciona como un baño maría : con resistencia en el fondo, una placa de aluminio transfiere el calor sobre toda la base del depósito y el limitador de temperatura permite una cocción con absoluta seguridad. Mantenimiento simple, gracias a su depósito en acero inoxidable.

Equipamiento: termostato regulación, limitador de temperatura, botón paro/marcha, piloto de control. Se sirve con 6 cestillas numeradas.

Essential for your breakfast buffets, this **Gastronorm eggs boiler GN 1/3** allows your customers to boil their own eggs for breakfast according to their cooking preference.

Cooking capacity: 6 eggs (on demand additional baskets available for a capacity of 10 eggs).

You do not need any more to rearm the safety thermostat in case of overheating or lack of water. **This eggs boiler works like a bain-marie:** the heating element underneath the water container, the aluminium plate for the transfer of the heat on the whole bottom of container and the temperature limiter to cook in safe.

Easy tidying thanks to the stainless steel lid.

Features: Thermostat, temperature limiter, on/off press button, pilot light. Delivered with 6 numbered baskets.



CO 60

GN 1/3

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
CO 60	1,2 kW	215 x 430 x 255 mm	10 huevos maxi 10 eggs maxi	5 kg	230 V





540 toasts / h

Nueva generación / New generation

CT 540 B con salida detrás /
CT 540 B with back exit

45° C



CT 540 B con salida frontal / CT 540 B with front exit



Zoom CT 540 B detrás / back

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking area	Altura útil Inside height	Peso Weight	Voltios Volts
CT 540 B	2,65 kW	500 x 680 x 345 mm	330 x 335 mm	85 mm	20 kg	230 V

Tostadora transportadora CT 540 B

Toaster conveyor double exit CT 540 B

Ideal para buffets de desayuno, esta tostadora de túnel, versátil universal y de gran capacidad permite tostar gofres, bagels, buns y todo tipo de pan con un rendimiento óptimo: de **300 a 540 tostadas / hora** según tipo de rebanadas, **sin pre-calentamiento**.

Las 2 zonas de 4 tubos de cuarzo infrarrojo así como la velocidad de rotación de la cinta son regulables independientemente en función del tipo de producto. Su parte posterior permite seleccionar la salida de productos ya tostados delante o detrás:

- **Salida delantera** para pan de molde, brioche, bagels etc.
- **Salida trasera** para baguettes, rebanadas de pan artesano (30 cms) gofres, tartalinas de mantequilla, tostadas untadas, vienas, quiches y pizzas unitarias.

Limpieza facilitada: techo para calentar cruasanes, cierre trasero, cajón recoge-migajas, las placas de carga y de recepción son móviles para su limpieza.

Características: con 8 tubos de cuarzo (1200 W en la parte de arriba, 1450W en la parte de abajo), techo alveolado con rejilla protectora, selector por zonas cuarzo (arriba, abajo, ambas zonas), variador de velocidad, piloto de control y pies regulables. Rejilla de recepción trasera, las placas de carga y de recepción son móviles para su limpieza.

*Ideal for breakfast buffet, this heavy duty versatile conveyor toaster toasts everything, waffles, bagels to muffins and even from bread to buns with an optimal output: **300 to 540 pieces/h** according to the bread with **no preheating**.*

2 independant regulations according to the products to be toasted

- both sets of 4 infrared quartz to adapt the toasting power
- The speed of the conveyor belt

2 possible exits according to the products toasted

- **Front operation** to toast bread, brioche, bagels...
- **Pass through operation** to toast baguettes, bread slices (Ø 30cm), waffles, garlic bread, buns, small pizzas, quiche...

Easy cleaning: the top, the back closing system, the crumb tray and also the loading and reception plates are removable.

Features: 8 quartz tubes (1200 W - 4 on top, 1450 W - 4 on bottom), **high performance reflector**, quartz tubes selector (top, bottom or both levels), speed control, pilot lights, roof with cavity and protection grid (patented), speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, ventilated motor, pilot lights, adjustable feet.

Expositores calefactores 1 & 2 GN 1/1

Warming displays 1 & 2 GN 1/1

Estudiados específicamente para los establecimientos de tentempiés, bares, cervecerías, salones de té, etc., estos expositores calefactores de mostrador Gastronorm GN 1/1 totalmente panorámicos realzarán sus quiches, pizzas, croissants, bollería, pasteles, etc.

Specially designed for snack bars, pubs, bakeries, tearooms... these fully panoramic Gastronorm GN 1/1 & counter displays showcase quiche, pizza, croissants, buns, savouries, cheese puffs... beautifully and keep them at a constant temperature.

■ Mantiene sus productos a una temperatura constante (**regulación de 20 a 95 °C**).

Controla la humedad necesaria para que sus productos se conserven esponjosos.

Capacidad: GN 1/1 (WD 100 & WDL 100) y 2 x GN 1/1 (WO 200 & WDL 200), altura 25 mm.

Aperturas delantera y trasera mediante puertas abatibles para un servicio práctico y rápido.

Mantenimiento fácil gracias a la bandeja de presentación de acero inoxidable y a la parte de cristal superior desmontables.

WDL 100 & WDL 200: modelos dotados de un bloque luminoso con un letrero personalizable a petición en función de la cantidad.

Equipamiento: termostato de regulación (20-95 °C), cajón de agua, interruptor de encendido/apagado, luz piloto, patas regulables. Disponible en 2 colores: dorado y acero inoxidable. Se entrega sin bandeja GN 1/1.

■ *Keeping warm the products at constant temperature. (Regulation 20-95°C).*

Humidity control thanks to a water container is indispensable to keep the products moist and delicious.

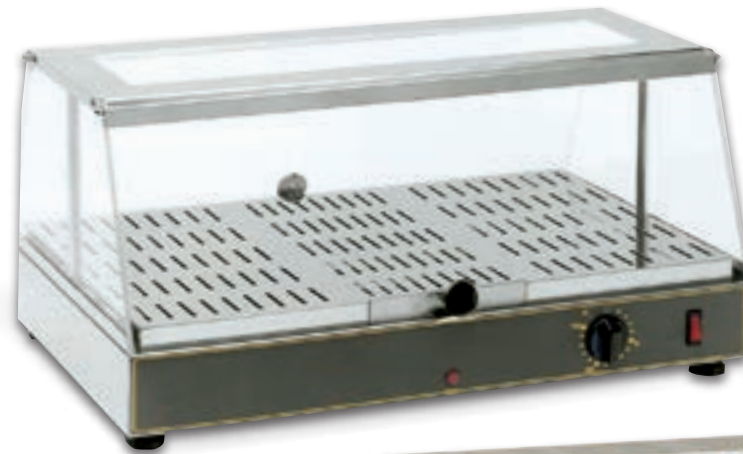
Efficient and practical with front and rear openings thanks to liftable doors.

Capacity: Gastronorm GN 1/1 (WD 100) and 2 x GN 1/1 (WD 200), height 25 mm.

Removable stainless steel presentation tray with top section in glass for easy cleaning and maintenance.

WDL 100 & WDL 200: equipped with top illuminated display sign that can be customized upon request.

Features: thermostat (20-95°C), water container, on/off switch, pilot light, adjustable feet. Available in 2 colours: gold and stainless steel. Delivered without any GN 1/1.



WD 100

1 x GN 1/1



Bloque luminoso publicitario personalizado /
Illuminated display sign can be customised



WDL 200

2 x GN 1/1



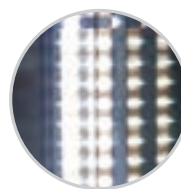
20-95°C



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg	230 V
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2 x GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2 x GN 1/1	18 kg	230 V



WD 780 DN



LED



Control de humedad / Humidity control



Piedra refractaria ventilada / Ventilated firestone



Interruptores y ventilación / Switches on/off & Ventilation

Expositores calefactores panorámicos ventilados con 3 y 5 niveles

Panoramic ventilated warming displays 3 & 5 levels



WD 780 DN
+ rejillas inclinadas
oblique grids

Expositores calefactores panorámicos, Gastronorm de acero inoxidable o negro.

- Calentamiento mediante piedra refractaria ventilada 20-90°C: liberación, acumulación y difusión del calor en todo el expositor.
- Regulación exacta de la temperatura mediante termostato electrónico.
- Control de la humedad para mantener los productos tiernos.
- Iluminación LED.

- Apertura de las puertas acristaladas en 180°.

- Capacidad: GN 1/1 o bandejas 400x600 mm o 3 bandejas americanas.

WD 780 S: expositor de acero inoxidable en 3 niveles suministrado con 2 rejillas

WD 780 D: expositor de acero inoxidable en 5 niveles suministrado con 3 rejillas

Mantenimiento fácil: las rejillas, los soportes de las rejillas, la bandeja inferior de acero inoxidable, el cajón de agua y la chamota son totalmente desmontables.

Equipamiento: termostato electrónico (20- 90° C), interruptores de encendido/apagado y ventilación, cajón de agua, 2 o 3 rejillas (670 x 433 mm). Suministrado sin bandeja. Rejillas adicionales a petición.

Panoramic warming displays, Gastronorm in black or stainless steel.

- **Ventilated firestone** heating system: 20-90°C: release, accumulation and spread of the heat in the whole display.

- *Precise control of temperature with electronic thermostat*

- *Humidity control to keep products moist and delicious.*

- *LED lighting system*

- *Opening of the glass doors at 180°*

- *Can accept GN 1/1 trays or pastry trays 400 x 600 or US full size trays*

WD 780 S: stainless steel display with 3 levels and delivered with 2 grids

WD 780 D: stainless steel display with 5 levels and delivered with 3 grids

Easy cleaning: grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and fire stone are completely removable.

Features: electronic thermostat (20-90°C), on/off switch, switch for ventilation, water container, 2 or 3 grids (670 x 433 mm). Delivered without any tray. Additional grids upon request.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Rejillas Grids	Peso Weight	Voltios Volts
WD 780 S	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230 V
WD 780 D	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230 V

New

Calienta chocolate/salsas y recipiente eutéctico

Sauce/chocolate warmer & eutectic container

¡El Warm It Roller Grill: LA solución para valorizar sus creaciones culinarias!

■ **Para sus postres golosos,** Temperatura y textura ideales para todo tipo de chocolate, salsas, miel, cremas para untar,... para sus creps, gofres, pasteles, helados, postres helados, etc

Tapas o platos salados: Calienta y mantiene a temperatura sus salsas y quesos fundidos

Dispensador rápido: Dosificación fácil y rápida gracias a la botella dosificadora de plástico con 3 picos

De sobremesa o empotrado, el Warm It se adapta a todos los espacios.

Fácil de utilizar: Posicionar el termostato conmutador en posición máxima durante 15 minutos, luego bajar a 50°C para mantener a buena temperatura las salsas o cremas.

Equipamiento: termostato conmutador para una regulación perfecta de la temperatura sin recalentar ni resecar. Resistencia alrededor de la cuba de acero inoxidable. Interruptor automático electrónico. Entregado con 2 biberones de plástico a presión con 3 salidas para una dosificación fácil, rápida, precisa e higiénica. Fabricado en FRANCIA.

Cubeta eutéctica BE 1/3: ala cubeta enfriadora se deja previamente 8 H en el congelador y luego mantiene la masa de gofres o de creps perfectamente fría y cómodamente disponible en el puesto de trabajo, respetando las normas de higiene y de conservación de alimentos.

■ *The Roller Grill Warm It: THE solution to highlight your culinary creations !*

For your generous desserts, the Roller Grill Warm It warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey... to spread your crepes, waffles, iced desserts, etc.

At snacking time, warm and keep at the right temperature your sauces, cheese spreads with Roller Grill Warm It to make your toppings easy thanks to a squeeze bottle fitted out with a specific exit !

Table top or built in, the Roller grill Warm It can be placed everywhere.

Easy to use: Turn the thermostat on the 75°C position during 15 min and then on 60°C to keep your product

Features: commutator thermostat for a perfect regulation of the temperature with no overheating or drying. Heating element around the stainless steel container. Electronic timer. Removable display for bottle of jam, honey, chocolate spread or sauce. Pilot light. Delivered with 2 Squeeze bottles (Ø 85 mm, H 250 mm) fitted out with 3 exits for an easy, a precise and hygienic spread.

Eutectic container BE 1/3: after keeping the empty container in the freezer during 8 hours, this eutectic and perfectly insulated container can keep crepe or waffle dough or every kind of batter according to hygiene and sanitary standards. Frame and lid in stainless steel.



WI/1 (Single)



WI/2 (Double)



Amovible / Removable



Sistema de frío regulado /
Regulated cold system



WI/DP modelos encastrables /
built-in

Recipiente eutéctico /
Eutectic container

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
WI / 1 (Single)	170 W	225 x 175 x 255mm	1l	2 kg	230 V
WI / 2 (Double)	340 W	310 x 210 x 255 mm	2 x 1l	3 kg	230 V
WI / DP (built-in)	170 W	225 x 175 x 220 mm	1l	2 kg	230 V
BE 1/3	-	410 x 220 x 255 mm	2 l	3 kg	-



Creperas « Billig » de alto rendimiento Ø400

High-capacity « Billig » crepe machines Ø400



Video CFE 400

1 kg mix + 1,8 L de agua (water) = 20 creps



CFE 400

Crepera para sobremesa o empotrables de alto rendimiento (cada hora, hasta 14 docenas de creps finos hechos por las 2 caras).

Placa de fundición esmaltada de 400 mm de diámetro. Gran potencia para utilización también en exterior. Se entrega con espátula de madera.

Versión eléctrica: resistencia en espiral integrada dentro la placa de fundición, termostato 0-300°C, luz piloto de control

Versión gas: quemador 8 ramas en estrella, botón de regulación, termopar de seguridad. Se entrega en versión butano/propano con juego de inyectores Gas Natural.

CFG400 TH- versión gas, termostático, para sobremesa o empotrable.

Opción: montaje placa para blinis 6 x 110 mm

High capacity crepe machines. High power output for outdoor use. Enamelled cast-iron plate 400 mm. Delivered with spealer. Patented models.

Electric version : spiral heating element integrated under the cast iron plate, thermostat 0 to 300°C, pilot light.

Gas version : thermostatic model with Piezo lighting and double-skin technology for a reinforced insulation. 8 star-shaped burner, regulation knob, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Option: blinis cast iron plate 6 x 110 mm

SOLUCIÓN LLAVE EN MANO / CREPES TURN KEY SOLUTION

Con las creperas de alta capacidad CFE 400 o CFG 400, el kit de la máquina (2 espátulas, dos "T" de madera, 1 almohadilla de engrase) y la mezcla de la masa de crep, puede diversificar la actividad de su local y empezar inmediatamente con el negocio de los creps con una rentabilidad increíble. Cocine sus creps en 1 minuto, hasta 60 por hora. Puede pedir incluso el mix para crep ROLLER GRILL.

With high capacity crepe machine CFE 400 or CFG 400, the crepe machine kit (2 spatula, 2 wooden "T" spreader, 1 greasing pad) and the mix for crepe dough, diversify and start immediately with this crepes business recovered in a few days ! Cook your crepes in 1 min, namely 60 crepes / h ! Mix for crepe dough available by Roller Grill.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
CFE 400	3,6 kW	400 x 190 mm	18 kg	230 V
CFG 400 TH B	3,6 kW	400 x 200 mm	17 kg	-
CK3	-	490 x 150 x 90 mm	2 kg	-

PACK



CK3

Mix
10 kg mix = 200 creps



Creperas individuales "Bilig"

Single crepe machines "Bilig"

CREPERA CON PLACA DE HIERRO ESMALTADO FUNDIDO
SINGLE CREPEMACHINES WITH ENAMELLED CAST-IRON PLATE (patented)

- Una amplia gama de creperas con placa de hierro fundido esmaltado (Ø350 x 400 mm) para unos crepes deliciosos y dorados, tempura india, chapata indonesia, blinis y más. Muy apreciada en la cocina asiática para la preparación de pato pequinés.

Libérese fácilmente de los residuos de alimentos gracias a nuestra placa esmaltada de hierro fundido! Pase una esponja húmeda al final del día, retire los restos con su espátula y ya tiene su crepera lista para otro día.!

Regulación precisa de la temperatura:

Versión eléctrica: Regulación precisa gracias a la resistencia de alto rendimiento en espiral directamente empotrada en la placa de hierro fundido, placas y material aislante. Características: Conmutador y luces piloto.

Versión a gas: Regulación precisa gracias al quemador en estrella con 8 salidas y a la fijación de la placa que asegura una transmisión homogénea de la temperatura en toda la superficie de cocción. Características: sistema de encendido Piezo. Botón de control con posición lenta, termopar de seguridad. Se entrega en versión gas butano o propano y con inyectores para gas natural.

- A wide range of crepe machines with enamelled cast-iron plate (Ø350 & 400 mm) for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tempura, Indonesian chapatti, blini and more. Also popular in Asian cuisine to prepare Peking duck.

Get rid of the weekly seasoning thanks to our enamelled cast-iron plate! Just wipe with a sponge after using your spatula: your plate is ready for a new working day!

Precise regulation of temperature:

- **Electric version:** thanks to the high power spiral heating element directly molded into the cast-iron plate and fixed with 2 counter-plates and insulating material. Features: commutator, pilot lights.

- **Gas version:** thanks to a star-shaped burner with 8 arms and to the plate fitted out with sprockets ensuring an homogeneous transfer of the temperature on the whole cooking surface. Features: Piezo lighting system, control knob with low position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

CVE 400 : CREPERA CON HOGAR VITRO-CERÀMICO /
CVE 400 : GLASS CERAMIC CREPEMACHINE (patented)

- Pensada para un rendimiento muy alto de hasta 200 creps por hora, la crepera de vitrocerámica se utiliza para calentar los creps precocidos. Subida instantánea de la temperatura. Verdadero fogón de vitrocerámica para calor homogéneo usando poca potencia.

- Designed for all places with high output, the glass ceramic crepemachine keeps warm your precooked crepes. Fast temperature rising. The chamber placed just under each plate gives an homogeneous contact cooking with less power.

RECALENTAR / TO REHEAT
!Crep precocido listo en 15 seg!
Precooked crepe ready in 15 s!

New technology



300°C

CVE 400
Eléctrica / Electric
Glass ceramic plate

200 creps/h



COCER / TO COOK



CSG 400

Gas

60 creps/h

CSE 400

Eléctrica / Electric

60 creps/h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts	Diámetro Diameter
■ Creperas eléctrica / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	230 V	400 mm
■ Creperas gas / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	23 kg	-	400 mm



300°C



CDE 400



Eléctrica / Electric



120 creps /h

reperas eléctrica



CDG 400



Gas



120 creps /h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts	Diámetro Diameter
■ Creperas eléctrica / Electric crepe machines					
CDE 350	6 kW o 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	37 kg	380 V o 230 V mono	350 mm
CDE 400	7,2 kW o 2 x 3,6 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	44 kg	380 V o 230 V mono	400 mm
■ Creperas gas / Gas crepe machines					
CDG 350	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	39 kg	-	350 mm
CDG 400	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	44 kg	-	400 mm

Creperas dobles "Bilig"

Double crepe machines "Bilig"



a placa esmaltada de hierro fundido es perfectamente lisa para permitir una perfecta superficie de cocción y transmisión de la temperatura: engrasando levemente la placa entre cocción y cocción obtendrá un crep liso, ligero, sin caramelización o acristalamiento.

Notable ahorro de energía: cocine sus creps a 200°C en vez de a 240°C como se recomienda para las placas de hierro fundido habituales.

Ahorro de tiempo y excelentes resultados: cocine su crep en 1 minuto en vez de 2'30": unos 60 creps a la hora en vez de 26 o 30 en el modelo simple o unos 120 creps a la hora en el modelo doble.

El modelo doble tiene controles independientes con iguales características de los modelos simples.

Todas las creperas son encastrables y se entregan con una espátula en forma de T para extender la masa.

The enamelled cast-iron plate is perfectly smooth for a real contact cooking ensuring a direct temperature transfer: by slightly greasing the plate between each pancake or crepe, you will get a perfectly honeycombed light and golden crepe with no caramelization or glazing!

Substantial energy saving: cook your crepes at only 200°C instead of 240°C as generally recommended on pure cast-iron plates !

Time saving and a perfect efficiency for an excellent cooking result: cook your crepe in 1 min instead of 2'30: **60 crepes / h** instead of 26 till 30 on single crepe machine, 120 crepes / h on double model (patented).

Double models with independent control and with the same characteristics as the single crepe machines.

Every Roller Grill product can be built in and is delivered with wooden spreader.

Gofreras simples

Single waffle irons

¡PACK COMPLETO LLAVE EN MANO CON EL GES 23!
WAFFLE TURN KEY SOLUTION WITH GES 23 !

El pack incluye la gofrera de fundición GES 23 con un temporizador para hacer gofres en forma de espiga (23cm), un soporte para gofres (P08002Z03), un lote de palitos cuadrados y un mix para la masa de gofres. Diversifique y empiece inmediatamente en el negocio del gofre y su increíble rentabilidad en pocas horas. **¡4 gofres dorados y crujientes en una sola cocción A 270°C en 2'30", ¡hasta 96 gofres en una hora!** El mix y los palitos están disponibles en ROLLER GRILL.

With the waffle iron GES 23 fitted out with timer for corn waffles (23cm), its display (P08002Z03), a batch of sticks and the mix for waffle dough, diversify and start immediately with this waffle business recovered in a few hours! **4 golden and crispy waffles in one baking at 250°C in 2'30, i.e. 96 waffles/hour!** Mix and sticks available by Roller Grill.

GOFRERAS SIMPLES / SINGLE WAFFLE IRONS

- GES 10 : Molde Bruselas, 3 x 5 cuadrados (20 x 25mm)
 - GES 20 :Versión McCain molde Lieja; 4 x 6 cuadrados (15 x 18 mm)
2 gofres McCain en 45", son unos 160 gofres a la hora
 - GES 40 : Se suministra con un cono de madera para hacer conos de helado (grabado de la placa en cuadros de 8 x 8mm)
 - GES 70 :Molde 180mm (cuadrados 10 x 10 mm)
 - GES 80 :Molde para 4 palitos (145 x 38 mm) permite rellenar el gofre con un frankfurt por ejemplo.
- GES 10: the Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)
- GES 20: the McCain version Liège mould, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!
- GES 40: the grooved mould comes with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)
- GES 75: the round mould diameter 185 mm (Trapezoid forms : 15 x 19 mm on basis and 11 x 11 on surface)
- GES 80: the mould for 4 stickers (145 x 38 mm)

PACK



Soporte / Display
P08002Z03



10 kg mix = 330 gofres / waffles



500 palitos / sticks



Video GES 23

GES 23 +
P08002Z03

96 gofres (waffles) / h



1 kg mix + 1,4 L de agua (water) = 33 gofres (waffles)

New



GES 80



GES 40



GES 75
+ temporizador / timer (option)



GES 20



GES 10



Vidéo GES 40
Cono de helado / Ice-cream cone



Grosor: 26 mm /
Height: 1 Inch



300°C



2'30 min / gofre (waffle)

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Grosor del gofre Waffle size	Peso Weight	Voltios Volts
■ Gofreras simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 23	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V
GES 80	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg	230 V

El hierro fundido de las placas de nuestras gofreras transmite uniformemente el calor y cuece en 2'30" unos deliciosos gofres dorados y crujientes. La placa de cocción está rodeada por una bandeja inferior removible que recoge los residuos de masa y facilita la limpieza.

Equipamiento: botón on/off, termostato 0 -300°C, luz piloto. Bandeja inferior de recogida de residuos (patentada). Se entrega con un cepillo (F05054)

Opción: Tenedor especial para gofre.

Modelo doble (p. 16) con controles independientes. Tenedor especial para gofre.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features: on/off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented®). Delivered with a brush (F05054) and a fork for waffle. GES 23 delivered with a brush only (F05054). Timer on request.

Double models (p.16) with the same features as above and with independant control.

Gofreras dobles

Double waffle irons



300°C



2'30 min / gofre (waffle)



Altura: 26 mm /
Height: 1 Inch



GED 75



GED 10



Tenedor para gofre /
Fork for waffle

¡El snack ideal a cualquier hora del día, muy apreciado en todo el mundo! Las placas para gofres Roller Grill son aptas para masas congeladas, precocinadas o caseras!
Las gofreras dobles tienen las mismas características que los modelos simples (p.15) con controles independiente.

The ideal snack at any time of the day and appreciated from everybody in the world. The Roller Grill waffle irons accept deep-frozen, frozen precooked waffles or home-made batter.
These double waffle irons have the same characteristics as the simple models (p.15) with independent controls.

- GED 10: 2 moldes modelo Bruselas con cuadrados 3 x 5 (20 x 25 mm)
 - GED 20: 2 moldes modelo Lieja versión McCain, con cuadrados 4 x 6 (15 x 18 mm) **2 gofres McCain en 45 segundos, 160 gofres a la hora**
 - GED 40: 2 moldes ranurados servidos con un cono de madera para la preparación de cucuruchos de helado (cuadrados de 8 x 8mm)
 - GED 75 : 2 moldes redondos, diámetro 185mm (forma trapezoidal: 15 x 19 mm en la base y 11 x 11 en Surface)
 - GED 80 : 2 moldes para 4 palitos (145 x 35 mm)
- GED 10: 2 Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)
 - GED 20: 2 McCain version Liège moulds, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm) **2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!**
 - GED 40: 2 grooved moulds come with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)
 - GED 75: 2 round moulds, diameter 185 mm (Trapezoid forms: 15 x 19 mm on basis and 11 x 11 on surface)
 - GED 80: 2 moulds for 4 stickers (145 x 38 mm)

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Grosor del gofres Waffle size	Peso Weight	Voltios Volts
■ Gofreras dobles / Double waffle irons					
GED 10	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 V
GED 20	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 V
GED 40	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 V
GED 75	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg	230 V
GED 80	3,2 kW	550 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 V



Muebles de concepto

Concept carts

Muebles rodantes de acero inoxidable destinados a la venta de comida para llevar (MG-02 para gofres y MC-03 para crepes). La parte inferior del mueble dispone de grandes espacios de almacenamiento, con un estante de acero inoxidable ajustable, y puede bloquearse mediante 2 puertas correderas dotadas de cierre con llave.

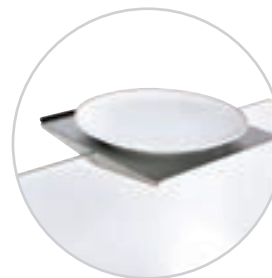
Equipamiento: mueble de acero inoxidable 18/10, estantería intermedia, cristal protector. Ref. H01085 (LxH = 1000 x 300 mm), un soporte para bandeja inoxidable Ref. 40308 (LxP= 250 x 265 mm), un letrero luminoso frontal personalizable a petición (850 x 600 mm) e interruptor, 2 enchufes (16A/220-240v/1 fase) para conectar aparatos, 2 puertas correderas con tiradores integrados y cierre con llave. Mueble montado sobre 4 ruedas, de las cuales 2 poseen sistema de frenado. Muebles suministrados sin aparato.

Opcional: 2 estantes laterales de acero con tope. Ref. 40325 (L x P x H=310 x 605x220 mm y 3 kg cada uno).

Wheeled and stainless steel carts for take-away concepts (MG-02 for waffles & MC-03 for crepes). The cabinet base has large storage areas with a stainless steel adjustable shelf and it can be locked through a key lock on the sliding doors.

Features: stainless steel cabinet 18/10, intermediate shelf, glass sneeze guard Ref. H01085 (LxH = 1000 x 300 mm), a stainless steel plate Ref. 40308 (LxW = 250 x 265 mm), an illuminated display sign is customizable upon request (850 x 600 mm). Switch, 2 sockets (16A/220-240v/1 phase) for connecting devices, 2 sliding doors with integrated handles and key lock. Cabinet mounted on 4 wheels, 2 with brake system. Delivered with no appliance.

Option: 2 shelves with stainless steel stopper Ref. 40325 (L x W x H= 310 x 600 x 220 mm; Weight: 3 kg each)



Soporte para bandeja y cristal protector /
Plate holder & glass sneeze guard



2 enchufes / sockets



MG-02 + GES 23 + WI DP + Estantes laterales /
Side shelves



MC-03 + CFE 400 + CK 3 +
Estantes laterales /
Side Shelves

Ref.	Potencia PoWer	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
MG-02	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 Kg	230 V
MC-03	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 Kg	230 V

New

Contact-Grills PREMIUM

Asador de contacto PREMIUM

18

■ El PANINI PREMIUM es un asador de contacto único totalmente equipado y especialmente reconocido por sus prestaciones de cocción excepcionales y su facilidad de mantenimiento.

- **Exclusivo de Roller Grill, la solución de cocción 2 en 1:**

- **Función asador de contacto**, un tostador de bocadillos de alto rendimiento.
 - **Función parrilla** para cocinar en tiempo récord.
- **Planchas de fundición esmaltada de alta conducción** para una rápida subida de la temperatura: **8,30 minutos a 280°C** (frente a 14,30 minutos con un asador de contacto clásico).
- **Cocción perfectamente homogénea** gracias a las **resistencias integradas en las placas** de cocción: **no hay diferencia de temperatura** entre el centro y el borde de las placas.
- **Temporizador electrónico integrado** y programable (3 menús).
- Placa superior con equilibrio automático y un **asa robusta resistente al calor**.

Equipamiento: termostato 0-300°C, bandeja recoge-jugos integrada y desmontable, asa robusta resistente al calor, conmutador selector de placas, luces piloto.

■ The PANINI PREMIUM, a unique fully equipped contact-grill particularly recognized for its outstanding cooking performance and easy cleaning.

- **Unique by Roller Grill, the 2 in 1 cooking solution:**

- **Contact-grill function** a high efficiency panini toaster.
 - **Griddle function** for grilling in record time.
- **Enameled and high conductive cast iron plates** for a fast temperature rise: **8'30 minutes at 280 °C** (vs. 14'30 minutes with a classic contact-grill).
- **Perfect homogenous cooking** thanks to the **built-in heating elements in the cooking plates: no temperature discrepancy** between the centre and the edge of the plates.
- **Integrated and programmable electronic timer** (3 menus).
- Self-balancing top plate with heavy **duty thermo-resistant handle**.

Features: thermostat 0-300 °C, built-in and removable juice drawer, robust heat-resistant handle, commutator for plate selection, pilot lights.



300°C



PREMIUM



Temporizador electrónico con 3 menús /
Electronic timer 3 menus



Bandeja recoge-jugos /
Drip tray



Selector de placas /
Commutator for plate selection

Contact-Grills PREMIUM

PREMIUM Contact-Grills

El PANINI DOUBLE PREMIUM permite tostar grandes cantidades de todo tipo de sándwiches, hamburguesas, filetes, etc. y alternar las cocciones entre las placas.

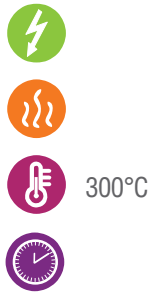
Este asador de contacto double PREMIUM presenta las mismas características que el modelo simple con mandos independientes.

Equipamiento: 2 termostatos 0-300 °C, bandejas recoge-jugos integradas y desmontables, asas robustas resistentes al calor, conmutadores selectores de placas, luces piloto.

The PANINI DOUBLE PREMIUM enables you to seize in big quantity every kind of sandwiches, hamburgers, steaks etc. and to alternates cooking types between the plates.

This PREMIUM double contact-grill has the same characteristics as the single model with independent controls.

Features: 2 thermostats 0-300 °C, built-in and removable juice drawers, robust heat-resistant handles, commutators for plate selection, pilot lights.



300°C



DOUBLE PREMIUM



Temporizador electrónico con 3 menús /
Electronic timer 3 menus



Bandeja recoge-jugos /
Drip tray



Selector de placas /
Commutator for plate selection

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
PANINI PREMIUM	3,4 kW	400 x 475 x 310 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V
PANINI DOUBLE PREMIUM	6,8 kW or 2 x 3,4 kW	800 x 475 x 310 mm	2 x (360x240) mm	48 kg	380 V or 2 x 230 V

Grills por contacto "Sandwicheras"

Contact-Grills

Para cocinar los jugosos steaks, sandwiches, hamburguesas en su punto, sin reducción y conservando sus jugos y vitaminas, no existe mejor sistema que la sandwichera de Roller Grill. Las placas de fundición de **alta conducción** permiten una **coCCIÓN perfectamente homogénea**. La placa superior es auto-balanceada y tiene muelle de presión regulable para adaptarse al grosor del alimento. Disponible con placa inferior lisa para la cocción de tortillas, huevos al plato, tortitas, panes suecos, blinis, wraps... (función plancha).

Savoie: modelo destinado a la elaboración de steaks, hamburguesas, pescados.

Panini: específicamente estudiado para la cocción de paninis.

Equipamiento: termostato de regulación 0-300° C, depósito para jugos, empuñaduras termoresistentes, interruptor paro/encendido, pilotos de control. Se sirve con un rascador para su limpieza.

Opción: minuterio electrónico 3 menús, regulador automático de la altura de cocción, placas individuales superior e inferior disponibles en versión lisa y ranurada.

To cook steaks or hamburgers thoroughly, without reduction, retaining all the juice and vitamins, or to grill fish in the healthiest possible way, nothing beats Roller Grill contact grills. Fitted with cast iron plates for perfectly **high conductive cast-iron plates for perfectly even cooking** thanks to the heating elements under each plate.

The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable so you can adapt the cooking to the food. Available with grooved or flat bottom plate for omelettes, fried eggs, savoury pancakes, artich bread, blinis, wraps...

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

Panini: this model is specially designed to cook panini.

Features: thermostat 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, On/Off switch, pilot lights. Delivered with a scraper for easy cleaning.

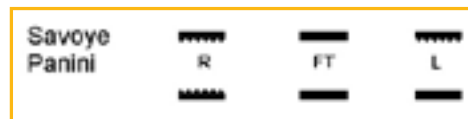
Options: electronic timer 3 menus, automatic regulation of the height of cooking, individual plates available in grooved and flat versions.



300°C



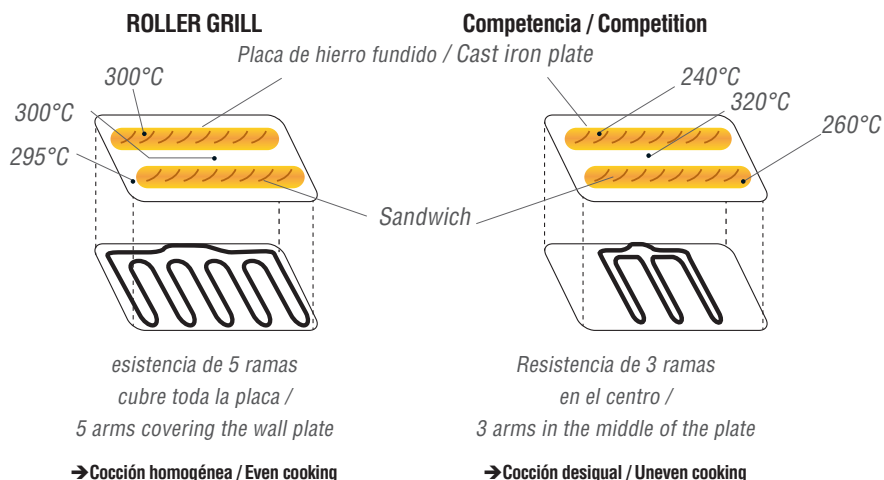
Diferentes configuraciones de placas posibles /
Wide selection of plates configuration



Panini R - Standard

48 Panini / h

Test realizado sobre un modelo tipo Panini / Tested on contact-grill for Panini



Savoie R - Standard

96 hamburgers o steaks / h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
SAVOYE	2 kW	330 x 385 x 220 mm	260 x 240 mm	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	430 x 385 x 220 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V



300°C



Panini R - Standard

96 panini / h

Diferentes configuraciones de placas posibles /
Wide selection of plates configuration

Majestic			
Double	R	FT	L
Panini			



Majestic R - Standard

192 hamburgers o steaks / h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
MAJESTIC	4 kW or 2 x 2 kW	600 x 385 x 220 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V or 230 V mono
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	835 x 385 x 220 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

Grills por contacto

Contact-Grills

Especialmente diseñado para establecimientos de comida rápida, franquicias y locales con un alto volumen de servicios, los grills por contacto Majestic y Doble Panini permiten servir **importantes cantidades** de sándwiches, hamburguesas, steaks etc y alternar diferentes cocciones entre las placas.

Modelos con mandos independientes y con iguales características que las versiones Savoye y Panini.

Majestic: modelo doble para alternar las preparaciones. Placa inferior disponible en versión ranurada, lisa ó mixta (1/2 ranurada, 1/2 lisa).

Double Panini: estudiada para cadenas de fast-food, franquicias y establecimientos con volumen de ventas.

Equipamiento: 2 termostatos de regulación 0-300°C, bandeja recoge jugos, asas resistentes al calor, 2 interruptores ON/OFF, luces piloto. Se entrega con un rascador para fácil limpieza.

Opción: temporizador eléctrico 3 menús, regulación automática de la altura de cocción, placas individuales disponibles en versiones lisa y ranurada.

Particularly designed for fast-food chains, franchises and all places with high output, the contact-grills Majestic & Double Panini enable you to **seize in big quantity** every kind of sandwiches, hamburgers, steaks etc. and to **alternate cooking types** between the plates.

Models with independant controls and with the same characteristics as Savoye and Panini versions.

Majestic: 2 uper plates and 1 large bottom plate. Bottom plate available in grooved, flat or "in grooved or flat versions".

Double-panini: 2 Panini machines integrated in a stainless steel casing with independent control of each part.

Features: 2 thermostats 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, 2 On/Off switches, pilot lights. Delivered with a scraper for easy cleaning.

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

Panini XL B

Panini XL B

Roller Grill le ofrece la solución **2 en 1** mediante la **Panini XL**.

1. Función contact-grill : una prensa de panini adaptada para las cadenas de restauración rápida por su superficie de cocción extra-amplia (360x360) permite preparar 5 paninis al mismo tiempo. **130 paninis a la hora.**

2. Función plancha: una plancha reconocida y apreciada en el mundo entero por su calidad de cocción perfectamente homogénea y la preparación en tiempo record de carnes y hamburguesas congeladas ó frescas : **415 hamburguesas en una hora.**

Construcción robusta perfectamente adaptada a un uso intensivo (avisador de seguridad). Mantenimiento fácil : gran recogedor de jugos, 2 posiciones frontales. Se sirve con 4 patas adicionales (altura 100 mm, CE-UL/NSF).

En versión lisa, la placa inferior es ideal para la preparación de tapiaki así como carnes, pescados, crustáceos, legumbres... también para tortillas, huevos al plato, huevos revueltos...

Equipamiento: termostado de bulba alta precisión 0-300° C, empuñaduras termoresistentes, conmutador, recoge jugos gran capacidad y rascador para facilitar la limpieza.

Opción: minutero electrónico 3 menús (Panini XLE) con timbre para señalar el final del tiempo.

Roller Grill gives you the cooking solution with the **Panini XL 2 in 1 !**

A) Contact-grill function: a panini machine already adopted by the great names of fast food business with an extra large cooking surface (360 x 360 mm) to bake up to 5 paninis a time for an optimum outlet: **130 paninis/h !**

B) Griddle plate function: worldwide known and appreciated for its quality of perfectly homogeneous cooking to fry very quickly 9 fresh or deep-frozen steaks, hamburgers: **415 hamburgers/h !**

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

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

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

Option: electronic timer 3 menus (Panini XLE B).



300°C



130 panini / h
415 hamburgers / h



PANINI XLE B

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
PANINI XL B	3,6 kW	380 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V
PANINI XLE B	3,6 kW	380 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V



300°C

Tiempo de calentamiento 12 s /
Temperature rising 12 s

MAJESTIC VC L

6 sandwiches en 2 min
180 sandwiches / h

PANINI VC L

3 panini en 2 min
90 panini / h

PS 400 VC

Gama vitrocerámic

Glass ceramic line

El grill por contacto vitrocerámico fue estudiado para un uso **cómodo y seguro**: un sistema de palanca para uso continuo sin forzar la placa superior. La parte delantera de la placa superior impide el choque entre las placas una vez cerrado el aparato.

Detrás de cada placa, la vitrocerámica (= vidrio con temperatura superior a 500°C) permite una cocción homogénea por contacto necesitando muy poca potencia: el contacto por grill vitroceramica asegura así una cocción sin humo y se puede utilizar sin extractor. Es el equipamiento ideal para el metro, aeropuerto, centro comercial. Placa superior auto-balanceada para asegurar una cocción perfectamente homogénea adaptando la altura de la placa al grosor del alimento.

¡Un mantenimiento muy fácil! Evacuación del jugo de las grasas en un cajón completamente desmontables. Limpieza fácil con una esponja húmeda después de cada utilización.

Equipamiento: termostato 0-300°C, interruptor paro/encendido, luz piloto, cajón desmontable.

Disponible con placa superior ranurada, placa inferior lisa.

PS 400 VC : plancha vitrocerámica disponible en versión lisa o ranurada.

The glass ceramic contact-grill is meant for a comfort and security of use: a lever system for a non-stop use without any tension of the upper plate. The front of the upper plate avoids the shock between 2 plates when the contact-grill is closed.

The ceramic chamber "Turbo heat" placed just under each plate (glass > 500°C) gives an homogeneous contact cooking with less power. The glass ceramic contact-grill ensures a cooking without any smoke and can be used without any extractor. The ideal equipment for each point of food in train or subway stations, airports, shopping malls... Counter- balanced top plate to ensure an even cooking, what ever the size of the product by adjusting the height of the plate.

Easy cleaning with a wet sponge on cooking surfaces after use. Grease of juice draining in a removable drip tray.

Features: thermostat 0-300°C, on/off switch, pilot light, removable drip tray. Grooved plates in the top and flat plates in the bottom.

PS 400 VC: glass ceramic plate available in flat or grooved version.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking area	Peso Weight	Voltios Volts
MAJESTIC VC	3 kW	620 x 620 x 240 mm	550 x 280 mm	19 kg	230 V
PANINI VC	1,5 kW	390 x 620 x 240 mm	330 x 280 mm	13 kg	230 V
PS 400 VC	1,5 kW	390 x 420 x 150 mm	330 x 280 mm	7 kg	230 V

Plancha con placa de hierro FUNDIDO

CAST-IRON griddle plates

■ **Placa de cocción en hierro fundido** para dorar, freír y cocinar carnes, beicon, pescado, hamburguesas, salchichas, cebollas o también huevos fritos, tortillas.

La ventaja del hierro fundido: acumula la temperatura y, con suficiente potencia, restituye energía durante la cocción.

Después de 15 minutos de precalentamiento, la placa de fundición alcanza una **temperatura homogénea en toda la superficie** gracias a la **resistencia Incoloy** para las versiones eléctricas, o a los **quemadores en estrella 8 ramas** para las versiones gas.

Mantenimiento fácil: evacuación del jugo de las grasas en el cajón completamente amovible.

Equipamiento versión eléctrica: 1 o 2 resistencias Incoloy, 1 o 2 conmutadores de termostato (0-300°C), luz piloto conexión a la corriente, pilotos termostáticos. Patas regulables.

Equipamiento versión gas: 1 o 2 quemadores de 6 o 8 ramas en estrella, 1 o 2 conmutadores con posición lenta, termopares de seguridad Entregada en versión butano propano y con un kit de inyectores Gas Natural. Patas regulables.

Accesorios: campana de cocción acero inoxidable (ref. CV53175 y CV53176) con bisagra doble e indicador de temperatura para la cocción tipo "horno", parrilla de acero inoxidable (ref. GR53175 y GR53176) para cocer las patatas o tomates "a la provenzal".

■ **Cast-iron cooking plate** for meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions, etc., and also for fried eggs and omelettes, etc.

The best of the cast-iron: It accumulates temperature and with enough power, it restores energy during cooking.

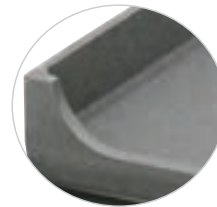
After 15 minutes preheating, the cast iron plate reaches an **homogeneous temperature on the whole cooking surface** thanks to **Incoloy heating elements** for electric versions and thanks thanks to **8 star-shaped burners**

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Electric version: 1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators, 0-300°C thermostat, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 or 2 star-shaped burners with 6 to 8 arms, 1 or 2 control knobs with slow position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (CV53175 & CV 53176) with temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.



FUNDIDO / CAST-IRON

Accesorios



Parrilla de cocción /
Cooking grid (GR53175)



Tapa para cocción vapor CV53175 /
Cover for steamed cooking CV53175



PSF 600 G

🔌 2 zonas de cocción / 2 cooking areas

🔥 Gas



300°C



PSF 400 E

🔌 1 zona de cocción / 1 cooking area

⚡ Eléctrica / Electric

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Zona de cocción Cooking area	Peso Weight	Voltios Volts
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSF 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	380 V or 230 V mono
PSF 400 G	3,5 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSF 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	-



PSR 900 E

3 zonas de cocción / 3 cooking areas

Eléctrica / Electric



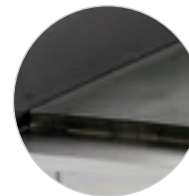
300°C



PSR 600 G

2 zonas de cocción / 2 cooking areas

Gaz / Gas



ACIER DECARBURE 10 mm/
DECARBONIZED STEEL 10 mm

Accesorios



Parrilla de cocción /
Cooking grid (GR53175)



Tapa para guisar /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Plancha eléctrica en HIERRO DULCE

DECARBONIZED STEEL griddle plates

Plancha de hierro especial (10 mm) para cocinar carnes, beicon, pescados, hamburguesas, salchichas, cebollas... Huevos, tortillas...

La ventaja del acero: el acero de espesor suficiente sella perfectamente los productos gracias a un pulido de calidad.

La superficie muy lisa de la placa permite el máximo contacto y la **transmisión directa y rápida del calor** a los alimentos.

Cocción perfectamente homogénea sin pérdida de calor periférica gracias a las **resistencias Incoloy** para las versiones eléctricas y a los **quemadores en estrella de ocho ramas** para modelos a gas.

Fácil limpieza: eliminación fácil de jugos y grasas gracias a la bandeja extraíble.

Construcción en acero inoxidable con aislamiento reforzado. Versiones a gas y eléctrica y en tres medidas.

Versión eléctrica: de 1 a 3 resistencias Incoloy, de 1 a 3 conmutadores, 0-300°C, luces piloto, luz piloto de termostat. Patas regulables.

Versión a gas: de 1 a 3 quemadores de estrella con 6 u 8 ramas, botones de control con posición lenta, botón de encendido Piezo, termopares de seguridad. Se entrega en versión butano propano + inyectores para gas natural. Patas regulables.

Accesorios: tapa de acero inoxidable (CV53175 & CV53176) con doble bisagra e indicador de temperatura para guisar, parrilla de acero inoxidable (GR53175 & GR53176) para patatas y tomates.

Specific steel griddle plate (10mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...

The best of the steel: with a sufficient thickness, this steel enables to perfectly fry over the products thanks to a polishing of high quality level. Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking without any loss of heat thanks to the Incoloy heating elements of electric versions or star burners with 8 arms for gas models.

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray. Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches, control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with ajustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Zona de cocción Cooking area	Peso Weight	Voltios Volts
■ Planchas eléctricas / Electric griddle plates						
PSR 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 E	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Planchas gas / Gas griddle plates						
PSR 400 G	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 G	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

Planchas con placa de hierro ESMALTADA

Steel ENAMELLED griddle plates

■ **Planchas con placa de hierro esmaltada (10 mm)** para dorar, freír y cocinar carnes, beicon pescado, hamburguesas, salchichas, cebollas o también huevos fritos, tortillas.

La ventaja del acero esmaltado: el esmalte da al acero una mejor calidad de acabado. El esmalte da una buena resistencia a la fricción lo que permite una limpieza fácil.

La superficie muy lisa de la placa permite el máximo contacto y la **transmisión directa y rápida del calor** a los alimentos.

Una **cocción perfectamente homogénea** sin pérdida de calor en la parte periférica debido a la **resistencia Incoloy** para la versión eléctrica y a los **quemadores en forma de estrella de 8 ramas** para la versión a gas.

Mantenimiento fácil: evacuación de los jugos y grasas en el cajón completamente extraíble.

Construcción todo en acero inoxidable y aislamiento reforzado. Disponible en versión gas y eléctrico, en tres dimensiones diferentes.

Equipamiento versión eléctrica: 1 a 3 resistencias Incoloy, 1 a 3 conmutadores de termostato (0-300°C) luz piloto de puesta bajo tensión, pilotos termostáticos. Patas regulables.

Equipamiento versión gas: 1 a 3 quemadores de 6 o 8 ramas en forma de estrella, 1 a 3 botones de regularización con posición lenta, botones de encendido Piezo, termopares de seguridad. Patas regulables.

Accesorios: campanas de acero inoxidable (CV53175 y CV53176) con bisagra doble e indicador de temperatura para la cocción tipo "horno", parrillas de acero inoxidable (GR53175 y GR53176) para cocer las patatas o tomates "a la provenzal".

■ **Steel enamelled griddle plate (10 mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...**

The best of the enameled steel: the enamel improves the finishing of the steel plate. Mass enamel with a good rub resistance makes the cleaning easier.

Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a **direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking** without any loss of heat thanks to the **Incoloy heating elements** of electric versions or **star burners with 8 arms** for gas models

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.



HIERRO ESMALTADA / ENAMELLED STEEL

PSR 600 EE + Lid

Campana con bisagra / Lid with hinges

⚡ 2 zonas de cocción / 2 cooking areas

⚡ Eléctrica / Electric



300°C

Accesorios



Parrilla de cocción /
Cooking grid (GR53175)



Tapa para guisar /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

PSR 400 EE

⚡ 1 zona de cocción / 1 cooking area

⚡ Eléctrica / Electric

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Zona de cocción Cooking area	Peso Weight	Voltios Volts
■ Planchas eléctricas / Electric griddle plates						
PSR 400 EE	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EE	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EE	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Planchas a gas / Gas griddle plates						
PSR 400 GE	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GE	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

Planchas en hierro CROMADO

CHROME griddle plates



300°C



HIERRO CROMADO / CHROMED STEEL

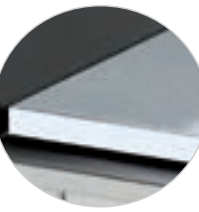
PSR 600 GC



2 zonas de cocción / 2 cooking areas



Gas



PSR 400 EC



1 zona de cocción / 1 cooking area



Eléctrica / Electric

Accessoires



Parrilla de cocción /
Cooking grid (GR53175)



Tapa para guisar /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Planchas de acero cromado (10 mm) con capa fina de cromo para asar rápidamente carnes, beicon, pescados, hamburguesas, salchichas, cebollas y también huevos, tortillas.

La ventaja del acero cromado: revestimiento cromado por 3 pasos al pulido. La placa de cromo asegura una muy buena transferencia de la temperatura, y se utiliza solamente con espátulas de madera o de silicona.

Una cocción sana y rápida gracias a la superficie perfectamente lisa de la placa para una **transferencia directa del calor** hacia el alimento. **Cocción perfectamente homogénea** sin pérdida de calor en periferie gracias a las **resistencias Incoloy** para las versiones eléctricas y a los **quemadores en estrella** para las versiones gas.

Mantenimiento fácil: evacuación del jugo y de las grasas en el cajón enteramente amovible.

Construcción en acero inoxidable y aislamiento reforzado. Disponible en gas y eléctrico, en 3 dimensiones diferentes.

Equipamiento versión eléctrica: 1 a 3 resistencias Incoloy, 1 a 3 interruptores paro/encendido, termostato 0-300°C, indicadores de puesta bajo tensión, indicadores termostáticos. Patas regulables.

Equipamiento versión gas: 1 a 3 quemadores 6 a 8 ramas en estrella, 1 a 3 botones de regulación con posición ralenti, botón de encendido Piezo, termopares de seguridad. Suministrado en butano propano con bolsita de inyectores GN. Patas regulables.

Accesorios: chapa de acero inoxidable (CV53175 & CV53176) con doble bisagra e indicador de temperatura para guisar, parrilla de acero inoxidable (GR53175 & GR53176) para patatas y tomates.

Steel chromed griddle plate (10 mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions...and also for fried eggs and omelettes...

The best of the chromed steel: chrome coating with 3 phases of polishing. The chrome surface ensures an excellent temperature transfer. It can be used only with wooden or silicone spatulas.

Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a **direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking** without any loss of heat thanks to the **Incoloy heating elements** of electric versions or **star burners with 8 arms** for gas models

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray. Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches, control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with adjustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Zona de cocción Cooking area	Peso Weight	Voltios Volts
■ Planchas eléctricas / Electric griddle plates						
PSR 400 EC	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EC	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EC	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Planchas a gas / Gas griddle plates						
PSR 400 GC	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GC	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GC	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

New

Placa de inducción PRO

PROFESSIONAL induction cooktop



■ **PIS 30 - PID 30 - PIC 25 "Chocolate"**: Placa de inducción profesional, compacta y robusta con marco de acero inoxidable y placa vitrocerámica.

PIS 30: placa con 1 hornillo de inducción – 3 kW.

PID 30: placa con 2 hornillos independientes – 2 x 3 kW.

PIC 25: placa con 1 hornillo de inducción - 2,5 kW. Modelo especial "chocolate" con 3 posiciones "chocolate".

- Ajuste preciso e instantáneo
- Subida de temperatura **ultrarrápida**
- **Zona de cocción amplia**, de 280 x 280 mm
- Posibilidad de dorar **de 30 a 4 mm de altura** según la calidad de la cacerola
- **Potencia máxima continua durante 8 h sin apagado automático**
- **Rendimiento > 95 %**
- **Tecnología de inducción francesa y profesional, con 28 años de experiencia, 8.ª generación de mejoras**

Especial chocolate / Chocolate



PIS 30



PIC 25

Usos continuos durante 8 h sin apagado automático /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off

■ **PIS 30 - PID 30 - PIC25 "Chocolate"**: professional compact and robust induction cooktop with stainless steel frame and vitroceramic plate.

PIS 30: plate with 1 induction box - 3 kW.

PID 30: plate with 2 independent induction boxes - 2 x 3 kW.

PIS 25: plate with 1 induction box - 2,5 kW. Specific model for chocolate with "3 chocolate positions".

- Instant and precise control of temperature
- **Ultra-fast** temperature rise
- Wide cooking area **280 x 280 mm**
- Sauté possibility at the **height of 30 till 40 mm** according to the quality of the pan casserole
- **Intensive and non stop use at maxi power during 8 hours without any automatic switch off**
- **Efficiency > 95 %**
- **French and professional technology – 28-year-experience – 8th generation of improvement**



PID 30

Ref.	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones vitrocerámica Vitroceramic glass dimensions	Peso Weight	Potencia Power	Voltios Volts
PIS 30	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	6 kg	3 kW	230-240 V
PID 30	590 x 380 x 102 mm	555 x 280 x 4 mm	11 kg	2 x 3 kW	2 cordons 230-240 V
PIC 25	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	6 kg	2,5 kW	230-240 V



Especial WOK



Uso continuo durante 8 horas sin apagado automático /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off

Ref.	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Diámetro wok Wok diameter	Peso Weight	Potencia Power	Voltios Volts
PIW 30	390 x 430 x 165 mm	300 mm	7 kg	3 kW	230-240 V

Placa de inducción PRO

PROFESSIONAL induction cooktop



PIW 30: Placa con 1 hornillo de inducción – 3 kW – Especial WOK

- Ajuste preciso e instantáneo
- Subida de temperatura **ultrarrápida**
- Ø Wok = 360 mm
- Posibilidad de dorar **de 30 a 40 mm de altura** según la calidad de la cacerola
- **Potencia máxima continua durante 8 horas sin apagado automático**
- **Rendimiento > 95 %**
- **Tecnología de inducción francesa y profesional, con 28 años de experiencia, 8.ª generación de mejora.**

Panel de control mediante teclado capacitivo: encendido/apagado, temporizador sonoro y corte de corriente, selección (+/-) de 20 niveles de potencia, visualización digital de los niveles de potencia o del temporizador.

Equipamiento: placa vitrocerámica, hornillo de inducción, ventilador, generador pro, panel de control. Diseño robusto y componentes duraderos.

PIW 30: Plate with 1 induction box - 3 kW - Special WOK

- *Instant and precise control of temperature*
- **Ultra-fast** temperature rise
- Ø Wok = 360 mm
- Sauté possibility at the **height of 30 till 40 mm** according to the quality of the pan casserole
- **Intensive and non stop use at maxi power during 8 hours without any automatic switch off**
- **Efficiency > 95 %**
- **French and professional technology – 28-year-experience – 8th generation of improvement**

Control panel with capacitive keys: on / off, sound & power cut-off timer, 20 manual power settings (+/-), 2 digits display (works for both timer and power).

Features: vitroceramic glass, induction box, ventilator, control panel, digital display. Robust construction and components with high longevity.

Fogones gas

Gas stoves

GAR 7, GAR 12, GAR 14, GAR 19, GAR 21

- 5 fogones compactos en acero inoxidable para cualquier cocina a gas (NG & LPG). Encendido Piezo, Control independiente de las áreas de cocción (1 a 3) con termopar de seguridad. Soporte para recipientes pequeños.

Fácil limpieza: rejilla de hierro fundido, tapa de los quemadores en acero inoxidable. Completamente extraíble.

Opción: B02059 placa de cocción en hierro fundido (360 x 300 x 45 mm)

- 5 compact gas stoves in stainless steel for every gas cooking (NG & LPG). Piezo lighting system, independant control of cooking areas (1 to 3) with Safety thermocouple. 1 stainless steel holder for small pans.

Easy cleaning: cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable.

Option: B02059: cast iron cooking plate (360 x 300 x 45 mm)



GAR 14 XL

- Fogón de gas multifunción** para cocción tradicional, válido también para wok! Rejilla de fundición reversible.

- 1 lado para cocción clásica a gas (con bandeja recoge residuos)
- 1 lado para cocción a gas con wok con la llama directa en el fondo del wok.

Fácil limpieza: rejilla de hierro fundido, los quemadores y su base de acero inoxidable son completamente removibles.

Equipamiento: 1 quemador (Ø12cm), encendido Piezo, botón de regulación con posición baja, termopar de seguridad. No encastrable. Entregada en versión butano/gas natural con un set de inyectores (Ø 160). Pies de altura 100mm (Normativas CE/UL-NSF). Se entrega sin el wok.

- Multifunction gas stove for gas wok cooking!**

Reversible cast iron grid 510 x 485 mm):

- 1 side for the classical gas cooking with drip tray,
- 1 side for the gas wok cooking thanks to the flame directly guided to the bottom of the wok.

Easy cleaning: cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate support for the burner in 1 piece are completely removable.

Features: 1 burner (Ø 12cm), Piezo, control knob with low position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors (Ø 160). Table version with modular base and 100mm-high feet (CE/UL-NSF). Delivered without any wok.

Placa de cocción en hierro fundido /
Cast iron cooking plate (B02059)

GAR 7 + soporte /
holder



Soporte para ollas pequeñas
(excepto para GAR 14XL) /
Holder for small pans
(except for GAR 14 XL)

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight
GAR 7	7 kW	370 x 510 x 195 mm	13 kg
GAR 12	12 kW (7 + 5)	690 x 510 x 195 mm	22 kg
GAR 14	14 kW (2 x 7)	690 x 510 x 195 mm	24 kg
GAR 19	19 kW (7 + 7 + 5)	1005 x 510 x 195 mm	32 kg
GAR 21	21 kW (3 x 7)	1005 x 510 x 195 mm	34 kg



ELR 3



ELR 2



ELR 5 XL
5 kW



Fogones eléctricos

Electric boiling tops

ELR 2, ELR 3, ELR 4

3 modelos de fogones eléctricos compactos acero inoxidable con 1 o 2 áreas de cocción. Superficie de trabajo con placa eléctrica (Ø 18 cm para ELR 3, Ø 23 cm para ERL 2 y ERL 4).

Equipamiento: conmutador con 7 posiciones, luz piloto.

3 compact electric boiling tops in stainless steel with 1 and 2 cooking areas! Drawn surface with an electric plate (Ø 18 cm for ELR 3, Ø 23 cm for ELR 2 and ELR 4).

Features: 7-position commutator, pilot light.

ELR 5 XL

ogón eléctrico de alta potencia con placa de cocción de fundición 400x400 mm y una amplia base, ideal para recipientes grandes. Regulación mediante conmutador 4 posiciones.

Equipamiento: placa de hierro fundido de 400 x 400 mm, 4 resistencias, conmutador, pies de 100mm de altura (Normativas CE/UL-NSF)

High power electric boiling top with a cast iron plate (400 x 400 mm) and a large surrounding for big stewpots. Regulation with 4-position-commutator.

Features: cast iron plate 400 x 400 mm, 4 heating elements, commutator, 100mm-high feet (CE/UL-NSF).

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155 mm	7 kg	230 V
ELR 3	3 kW (2 x 1,5 kW)	650 x 400 x 155 mm	10 kg	230 V
ELR 4	4 kW (2 x 2 kW)	650 x 400 x 155 mm	11 kg	380 V

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 425 mm (con pies / with feet) 600 x 630 x 485 mm (con pies desplegados / with deployed feet)	31 kg	-
ELR 5 XL	5 kW	600 x 600 x 450 mm	36 kg	380 V

Hornos de panadería 400 x 600 mm

Bakery Ovens 400 x 600 mm



■ **¡La aparición de una tecnología perfectamente controlada!** El FC 110 E, un auténtico horno de panadería que asocia la convección y la producción de vapor.

Función horno de panadería: calor ventilado + producción de vapor. La inyección de vapor a alta temperatura está preprogramada automáticamente en cantidad y en tiempo, para una cocción esponjosa regular y perfectamente controlada. Turbina reversible cada minuto.

Función descongelación: un barrido de aire caliente permite una rápida descongelación de los alimentos.

Elevación rápida de la temperatura : alcanza 300°C en 10'.

Horno multifunción (FC 110 EG): la salamandra con cuarzos infrarrojos (1050°C) en parte superior ventilada por la turbina, aumenta sensiblemente las posibilidades de cocción de todo tipo de platos : gratines, carnes, pescados, pasteles, etc.

Equipamiento: termostato 0-300°C, temporizador sonoro 120' con posición para uso en continuo, 2 lamparas interiores, pies regulables. Pulsador para la inyección de vapor, turbina 210, motor de 2 velocidades con rotación alterna cada 2 minutos, a media potencia (para soufflés, merengues, muffins...) o a plena potencia para difundir el calor por todo el interior del horno, sistema de refrigeración del motor, patas con altura de 150 mm. **Dimensiones interiores 670 x 440 x 350 mm.** Suministrado sin rejilla.

■ **The result of a perfectly controlled technology!** FC 110 E, a real baking oven associating convection and steam production, enables also to cook astringes, souffles, sauce dishes etc.

Bakery oven: convection + steam production. The injection of water at high temperature is automatically preset in quantity and time for a smooth, regular and perfectly controlled baking. Reversible turbine every 2 minute.

Defrosting: cold convection to defrost or cool products very quickly.

Quick temperature rising: 300°C in 10'.

Multifunction oven (FC 110 EG): the upper salamander with infrared quartz tubes (1050°C) is ventilated through the turbine and increases cooking possibilities of every kind of meals : gratins, meat, fish, cakes and more !

Features: thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, adjustable feet. Push-on knob for steam production, turbine Ø 210, motor with alternate rotation (every 2 min) half (baking of soufflés, meringues, muffins...) or full power to spread the heat all over the cooking chamber, air-cooling system, removable inside scales, feet 40 mm high. **Inside dimensions: 670 x 440 x 350 mm.** Delivered without any grid.



FC 110 EG

4GN 1/1 o 600 x 400 mm



FC 110 E

4GN 1/1 o 600 x 400 mm

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 755 x 595 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 755 x 595 mm	60 kg	380 V

4 niveles de cocción y diferentes opciones: Bandejas americanas 450 x 660 (EEUU) o GN 1/1 o redes pasteleras 600 x 400 (4 racks 20 baguettes) también tiene soportes para bandejas o rejillas GN 1/1, pies de 150 mm de altura.

4 cooking levels and different use tips: American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.



EP 800

600 x 400 mm

Fermentadora – 8 niveles

Proofer – 8 levels

EP 800 : **Cámara de fermentación** para el crecimiento de la masa de pan durante **2 horas a 29°C**. La inyección de vapor está programada automáticamente en tiempo y en cantidad. Electroválvulas de llenado Interior totalmente en acero. Fermentadora instalada sobre cuatro ruedas con sistema de frenado. Despachado sin parrillas.

Equipamiento: interruptor marcha/paro, termostato electrónico, botón pulsador para inyección de vapor, pilotos de control, bandeja recuperación de agua en acero inoxidable.

EP 800 : **Proofer** to make the dough rise during **2 hours at 29°C**. The steam production is automatically preset in time and quantity. Electrovalves for humidification. Interior in stainless steel. Proofer mounted on 4 castors with brakes system. Delivered without grid.

Features: on/off switch, electronic thermostat, pilot light, push-on knob for steam injection, water tray in stainless steel.



Termostato eléctrico /
Electronic thermostat



Humidificación /
Humidification

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside Dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
EP 800	1,4 kW	795 x 640 x 910 mm	600 x 545 x 680 mm	80 kg	230 V

Hornos multifunción GN 2/3 turbo cuarzo®

Multifunctions ovens GN 2/3 Turbo Quartz®



FC 60 TQ®



FC 60 TQ®
4 GN 2/3

Auténtico horno multifunción, el FC 60 TQ (patentado) esta equipado de un conmutador con 5 posiciones.

- **Posición 0** : encendido/ apagado.
- **Posición 1 “Convección”**: permite una cocción homogénea de diferentes alimentos de forma simultánea sin transmitir el sabor ni el olor de unos a otros.
- **Posición 2 “Horno de repostería ventilado”**: ideal para tartas saladas o dulces, panes o tartas. La solera funciona únicamente a toda potencia. Reparto óptimo de la temperatura y regulación muy precisa de la temperatura debido a la ventilación y al termostato de bulbo
- **Posición 3 “Turbo Cuarzo®”**: una tecnología desarrollada en exclusiva por Roller Grill: horno clásico asociando los tubos de cuarzo en la parte superior y la solera, y la resistencia en la parte inferior con un sistema de ventilación. La función Turbo Cuarzo permite incrementar la temperatura inferior en 30°C, reduciendo de 30% el tiempo de cocción.
- **Posición 4 “Grill Cuarzo”**: salamandra ventilada, indispensable para dorar, asar o glasear.

Equipamiento: termostato 0-300°C, temporizador 120' con posición para uso en continuo, iluminación interior. Entregado con 4 parillas de cocción 450 x 340 mm. Entregado sin bandeja GN.

Opción: plato de repostería.

FC 60 P : mismas características que el FC 60 TQ con bomba de agua (ver foto). Humidificación instantánea en alta temperatura.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates :

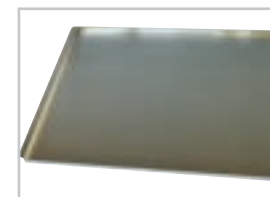
- **Ventilated air** : for an homogeneous cooking of different meals at the same time.
- **Ventilated pastry oven.** The lower armoured heating element is running at full power. Thanks to the ventilation system, the heat is perfectly spread out throughout the baking chamber and also adjusted very accurately thanks to the bulb thermostat.
- **Turbo Quartz®** : traditional oven associating top quartz and bottom armoured heating element to the ventilation system. 30% time saving as the Turbo Quartz®
- **Quartz grill** : ventilated salamander essential to brown, broil or glaze.

Features: thermostat 0-300°C, 120 min. timer with lock position for continuous setting, inside light, pilots lights, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450 x 340 mm.

Option: pastry trays.

FC 60 P : Same characteristics as FC 60 TQ® with water pump (see picture). Instantaneous injection of steam at high temperature.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V



Bandeja / Tray



Bomba de agua / Water pump
(FC 60 P)

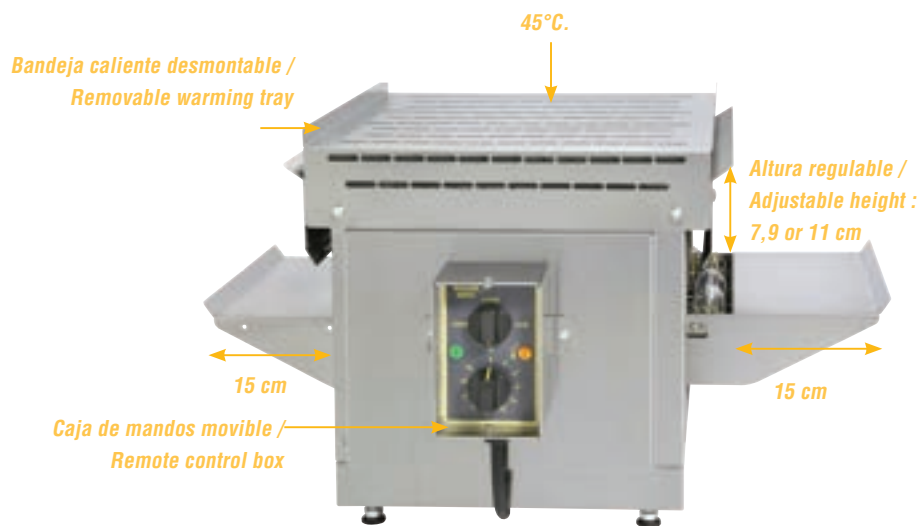
Nueva generación / New generation



CT 3000 B



Video CT 3000 B.



Croissants 50 s



Pizzas Ø 30 cm 1'30 min / Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts, bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min

Tostador de tunel infrarrojo (1050°C) CT 3000 B®

Infrared (1050°C) conveyor oven CT 3000 B®

¡Ideal para un uso intensivo en franquicias, fast foods, y cadenas de pastelerías!

Tiempo de paso mínimo: 47s / Tiempo de paso máximo: 2:30 minutos.

Cocina non-stop, sin precalentamiento, tiempo medio 1,30 min.

Calentar y regenerar gofres, croissants y pastas en pocos segundos.

Parte superior a 45°C para mantener caliente.

Gran flexibilidad de uso, 3 regulaciones:

- La velocidad de rotación de la cinta, se puede regular en función del alimento.
- La potencia de temperatura, (media o alta).
- La altura del túnel, desde 7 hasta 11 cm gracias a los reflectores regulables.

Muy compacto (72 cm), apilable, la caja de mandos **se puede separar del aparato (cable de hasta 1m)**.

Fácil limpieza: bandejas de entrada y salida y bandeja recogemigas desmontables.

Equipamiento: 8 tubos de cuarzos infrarrojos (1550 W arriba, 1450 W abajo) con parrilla de protección (patentada), techo reposa-snack, selector de calentamiento, variador de velocidad, alfombra del tostador en acero inoxidable, bandejas delantera y trasera de 15cm, pilotos de control, motores ventilados, pies regulables, cepillo de mantenimiento para la alfombra.

Opción: mesa soporte acero inoxidable (475 x 360 x 300mm)

Ideal for intensive use in bakery, fast-food chains and franchises !

Minimal cooking time: 47 s / Maximal cooking time: 2,30 min.

Non-stop cooking with no preheating for every snack: **1'30 min in average !**

Reheating of waffles, croissants and pastries.

Warm keeping on the holed top tray.

Great flexibility, 3 regulations:

- The speed of the conveyor belt according to the products
- The heating power (half or full power)
- The height of the tunnel from 7 to 11 cm thanks to the reflectors

Very compact (72 cm), **stackable**, a **remote control box** (1 m long cord).

Easy cleaning: the roof and both trays collectors are completely removable.

Features: 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 W on bottom) with Protection grid (patented), roof as snack support, quartz tubes selector, speed control, stainless steel conveyor belt, front and back trays of 15 cm, pilot lights, ventilated motors, adjustable feet, small cleaning brush for conveyor belt.

Opción: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm)

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking area	Altura útil Inside height	Peso Weight	Voltios Volts
CT3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

New

Hornos multifunción en inox

Stainless steel multifunction ovens

- **Estos hornos de 28 y 38 L** permiten cocinar y recalentar sin resecar
 - Vienesas, napolitanas de chocolate, brioches
 - Pastas (tartaletas, galletas)
 - Platos preparados (lasañas, patatas al horno), platos frescos, congelados o precocinados.

Alcanzar la temperatura rápidamente: 230°C en 7 minutos (FC380).
Cocinar homogéneamente, gracias a las aperturas de ventilación asegura una perfecta circulación del aire.
 Aislamiento reforzado.

Particularmente recomendado para la cocción de los productos preleudados congelados:

- 18 croissants leudados congelados en 16', th 180°C
- 20 pequeños panes leudados congelados en 18', th 220°C
- 18 panes de chocolate frescos leudados en 16', th 200°C

Equipamiento: termostato 0-270°C, thermo-ventilateur, termo-ventilador rieles laterales de 5 niveles desmontables, 2 rejillas (FC 280) o 3 rejillas (FC 380), 1 bandeja pastelera, puerta de doble cristal.
 El horno multifunción **FC 380 TQ®** combina convección, Turbo de Cuarzo®, función grill, horno ventilado para pastelería y función descongelación.

Opción: piedra refractaria.

- **These 28 L and 38 L ovens** are used for cooking or reheating
 - Viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioche...),
 - Pastries (tarts, cookies...),
 - Ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche...). The fan assisted with armoured heating element ensures

A fast temperature rise: 270°C in 7 (FC 380).
Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air.
 Reinforced insulation.

Especialmente recomendado para la cocción de productos preleudados congelados:

- 18 raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C
- 20 raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C
- 18 fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C





Features: thermostat (0-270°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights.
 Supplied with 2 cooking grids (FC 280) or 3 cooking grids (FC 380), 1 pastry tray.
 Double-glazed door.

The multifunction oven FC 380 TQ® associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.

Option: firestone for bread baking.



FC 280

-  
-  270°C
-  FC380 TQ®



Tubos de cuarzo infrarrojos / Infrared quartz tubes.



Charola FC 380 TQ / Tray FC 380 TQ



FC 380 TQ

Ref.	Potencia Power	Dimensiones de las parrillas Dimensions of the grid	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
FC 280	1,5 kW	315 x 315 mm	460 x 550 x 355 mm	315 x 315 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	2,4 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	2,4 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

Horno vertical ahorrador de espacio GN 1/2

GN 1/2 Space saver vertical oven



FCV 280 GN 1/2

-  GN 1/2
-  GN 1/2
-  270°C
-  270°C



Termo ventilador / Fan



FCV 280 GN 1/2

Este Horno vertical 28L le permite cocer calentar, sin desecar

- viennoiseries (croissants, napolitanas de chocolate, brioches...),
- pastas (tartas, galletas),
- platos precocinados (lasaña, patatas asadas), frescos, congelados, pre-elaborados (hojaldres, pizzas, quiches).

Aumento rápido de la temperatura: 270°C en 12 min.

Cocción homogénea, gracias a las aperturas de ventilación se asegura una perfecta circulación del aire. Puerta con doble cristal. Aislamiento reforzado.

Especialmente recomendado para alimentos congelados pre-elaborados:

- Cruasanes pre-elaborados en 16 min, termostato 180°C
- Panecillos pre-elaborados en 18 min, termostato 220°C
- Napolitanas de chocolate pre-elaborados en 16 min, termostato 200°C.

Equipamiento: conmutador-termostato 0-230°C, termo ventilador, rejillas extraíbles de acero inoxidable con 5 niveles, 2 bandejas perforadas (255 x 310 mm), para pastelería.

This 28 L vertical oven with 6 levels is used for cooking or reheating

- Viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioches...),
- Pastries (tarts, cookies...),
- Ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche...).

Temperature rise: 270°C in 12'.

Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air.

Double-glazed vertical door. Reinforced insulation.

Especialmente recomendado para baking pre-raised deep-frozen products:

- Raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C
- Raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C
- Fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C.

Features: commutator-thermostat (0-270°C), fan, pilot lights, removable stainless steel grid holders with 5 levels, 2 punched plates (255 x 310 mm), pastry tray.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside Dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Hornos modulares de pizza - infrarrojos Ø 41 cm/16"

Infrared pizza ovens - Pizza Ø 41 cm/16"



DOBLE REGULACIÓN Y CALENTAMIENTO RÁPIDO /
DOUBLE REGULATIONS AND FAST TEMPERATURE INCREASE

Única en el mundo, esta gama de hornos de pizza con tubos de cuarzo infrarrojos (1050°) y piedra refractaria permite unos resultados de cocción excelentes, para pizzas de Ø 41cm (16") o pizzas italianas Trattoria (bandeja de 400 x 600 mm) gracias a una doble regulación de temperatura, **por una parte de la suela y por otra parte de los infrarrojos superiores (patentado®):**

- un termostato para la cámara de cocción interna y los tubos infrarrojos
- un regulador para la piedra refractaria.

Una pizza fresca o congelada de Ø 41cm a 350° (sistema infrarrojos) se cocina en 3 minutos.

¡Significa un rendimiento de 1 pizza por minuto con 2 hornos dobles PZ 4302 D apilados!

Su horno de pizza con piedra refractaria le va a permitir cocer perfectamente cualquier tipo de pizza: las napolitanas (bastante finas), las toscanas (muy finas) e incluso las más gruesas de estilo americano. La regulación de la suela para la temperatura de la piedra es fundamental para cocinar correctamente cualquiera de los tipos de pizza y determinar la cantidad de mozzarella que se debe usar.

Esta innovación le permite además cocinar una extensa variedad de productos: pancakes, chapatas, tartas, Flammekueche, y mucho más.

Unique in the world, this new range of pizzaovens with infrared quartz tubes (1050°) and its fire stone gives you exceptional cooking results, for pizzas Ø41 cm (16") or pizzas Traiteur (tray 400x600 mm), thanks to 2 regulations (patented®):

- A thermostat for the inner baking chamber and the infrared heating source
- A regulator for the fire stone.

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm at 350°C (infrared system) in 3 min!

1 pizza every minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D !

You can now adapt your pizza oven with firestone to any type of pizzas: from the Napolitano style with a little thicker dough to the Toscana type much thinner or even the American way very thick.

The regulation of the bottom fire stone is top important if you want to bake any of these 3 types of dough which will then determine the quantity of mozzarella you will use for the topping.

This great innovation for cooking pizzas offers you also a very good deck oven for a large variety of pancakes, chapatti, pies, Flammekueche, pastries etc.



PZ 4302D + Pizza Traiteur

⊞ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Regulación de la suela (piedra refractaria) / Regulation of the fire stone



PZ 4302D + Pizzas

⊞ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside Dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
PZ 4302 D	5 or 3+2 kW 2 cords	895 x 580 x 270 mm	660 x 430 x 110 mm	57 kg	380 V or 230 V mono



PZ 430 D

 2 pizzas Ø 41 cm (16")

 40 pizzas / h

Kit para apilar
los hornos ref. KPZ 430
Stackable ovens
with the kit KPZ 430



Pizza Ø 41 cm/16"



PZ 430 S

 1 pizza Ø 41 cm (16")

 20 pizzas / h



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside Dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 Kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono

Una gama exclusiva de hornos de pizza modulares con tubos de cuarzo infrarrojos (1050°C) y doble regulación:

PZ 430 S: horno sencillo monofase (Pizza Ø 41cm)

PZ 430 D: horno doble de 6 kw (380V) o monofase con 2 cables (2 pizzas de 41 Ø cm)

PZ 4302 D: modelo extra ancho para pizzas Trattoria (placa 400 x 600 mm) en 380 V (1 cable) o 220 V (2 cables).

Equipamiento: minuterio con posición fija, 2 regulaciones térmicas (termostato 0-350°C + dosificador de energía), luces piloto. Doble aislamiento de la puerta con ventana de vidrio templado.

Opción: kit de superposición KPZ 430

An exclusive range of modular pizza ovens with infrared quartz tubes (1050°C) and double regulation:

PZ 430 S: single deck oven, single phase (Pizza Ø 41 cm)

PZ 430 D: double deck oven with 6 kW (380 V) or single phase with 2 cords (2 pizzas Ø 41 cm), 2 independent cooking chambers.

PZ 4302D : extra large twin oven for Pizzas Traiteur (Tray 400 x 600 mm) with 3 phases or single phase (2 cords) .

Features: timer with lock-system, 2 thermic regulations (thermostat 0-350°C + regulator), pilot lights. Double insulation of the door with tempered-glass window.

Option: stackable device KPZ 430

Freidoras serie RF

RF line fryers



190°C

FREIDORAS SIMPLES / SINGLE FRYERS

Una serie de freidoras de sobre mesa con 1 cubeta con un volumen de **5 a 12 lts. de aceite para freír de 8 a 16 kgs/hora**. El modelo RF 12 está disponible con 1 cesta o 2 medias cestas. **Una limpieza sencilla:** mediante 5 elementos desmontables incluida la cubeta inox 18/10 lavable en máquina. Termostato de seguridad en parte.

Equipamiento: termostato de regulación a bulbo muy preciso, termostato de seguridad, piloto de control.

A range of counter top fryers with cold zone (see scheme « cold zone ») and single containers from **5 to 12 l. of oil to fry 8 to 16 kg of French fries/h**. Model RF 12 S is available with 1 big basket or 2 half baskets. Easy cleaning : 5 completely removable parts, oil container in 18/10 stainless steel can be washed in dishwasher. Safety thermostat can be rearmed behind the fryer in case of overheating or lack of oil.

Features: precise bulb thermostat, safety thermostat, pilot light.

FREIDORAS DOBLES / DOUBLE FRYERS

Una serie de freidoras de sobre mesa con doble cubeta y mandos independientes para doblar el rendimiento en período de alta demanda o destinar una cesta a productos muy específicos. Con un volumen de **2x5 hasta 2x12 lts de aceite**, que permiten frituras de **16 a 32 kgs/hora**. Iguales características que los modelos de 1 cesta.

Todas nuestras freidoras están disponibles con potencias superiores asegurando los mejores rendimientos para la cocción de congelados.

A range of counter top fryers with double containers, independently controlled to double output at peak times or to leave one container free for frying other foodstuffs. With a volume of **2 x 5 l. to 2 x 12 litres**, you can fry from **16 to 32 kg of French fries/hour**. Same features as the single models.

All our fryers are available with higher power heating elements to ensure better performance when frying frozen food.



RF 8 S

12 kg French fries/h



MF 80 R + vaciado / tap

12 kg French fries/h



RF 5 S

8 kg French fries/h



RF 8 DS

24 kg French fries/h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Volumen Volume	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight	Voltios Volts
------	-------------------	--	--	-------------------	--	----------------	------------------

Freidoras simples / Single fryers

RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
MF 80 R	3 kW	265 x 445 x 295 mm	250 x 220 x 100 mm	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
RF 12 S	6,4 kW	410 x 400 x 270 mm	284 x 247 x 115 mm	12 L	16 kg/h	9 kg	380 V

Freidoras dobles / Double fryers

RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 80 DR	2 x 3 kW	545 x 440 x 350 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
RF 12 DS	2 x 6,4 kW	735 x 400 x 270 mm	2 x (284 x 247 x 115 mm)	2 x 12 L	32 kg/h	16 kg	2 x 380 V

Freidoras serie FD

FD line fryers

FD 80 R

 12 kg French fries/h



FD 50

 8 kg French fries/h



FD 80 DR

 24 kg French fries/h

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Volumen Volume	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight	Voltios Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V
MF 120 R	6,4 kW	350 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110	12 L	16 kg/h	11 kg	380 V
MF 120 DR	2 x 6,4 kW	720 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110	2 x 12 L	32 kg/h	21 kg	380 V

Las freidoras profesionales Roller Grill con zona fría están particularmente adaptadas a la restauración rápida. El filtrado automático del aceite por decantación permite freír sucesivamente en el mismo aceite, pescados, buñuelos... con un consumo de aceite mínimo sin carbonización de partículas alimentarias y de hecho sin transmisión de gustos ni olores. Una precisión y seguridad irreprochables gracias a un termostato de regulación a bulbo inox muy preciso, un termostato inox doble seguridad

en caso de sobrecalentamiento o de insuficiencia de aceite y micro interruptor de contacto. Las cestas están equipadas con empuñaduras termo-resistentes. Limpieza simple gracias a sus 5 elementos desmontables incluida la cubeta lavable en máquina.

Modelo 8 lts disponible con grifo. Una cubeta específica para vaciarla con absoluta seguridad. **La cuba de una sola pieza, embutida y con inclinación**, ha sido especialmente concebida para el vaciado directo del aceite mediante el grifo frontal sin manipulación de la freidora. El mando del grifo inox permite regular la apertura fácilmente y con toda seguridad...

The professional cold-zone fryers (see scheme « cold zone ») are particularly suitable for fast food restaurants. Automatic oil filtering by decanting allows you to fry chips, fish, doughnuts, etc. in succession using the same oil, using minimal quantities of oil, without carbonisation and, therefore, without transmitting taste or smell.

Accurate and safe: thanks to a precise bulb thermostat in stainless steel, a double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and a microswitch. The baskets are fitted with heat resistant handles. Easy cleaning : 5 completely removable parts, oil container can be washed in dishwasher.

8l and 12l models are available with draining device. A very specific container with safe draining device! The drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil in the front tap, without further handling. The lever system enables you to open the stainless steel tap easily and in safe.



Zona fría / Cold zone

New

Freidoras eléctricas de alta potencia

High powered electric fryers



RFE 8 D: freidora de 2 cubetas 2 x 8 l para controlar el consumo de aceite y alternar las frituras. Control independiente de las 2 cubetas con sistema de vaciado.

RFE 12: freidora modular 12 l de alta potencia con un solo botón de mando. Conmutador-termostato para encender y regular la temperatura. Caja de mandos totalmente desmontable para facilitar el mantenimiento.

Equipamiento común a las 2 freidoras: conmutador-termostato 190°C, 1 resistencia de alta potencia sujeta por 2 bridas inoxidables en cada cubeta, luces piloto, tapa de acero inoxidable. **Vaciado totalmente seguro:** cubeta insertada a fondo e inclinada para un vaciado sin residuos de aceite. Vaciado mediante grifo inoxidable con sistema de seguridad.

CW 12: calentador de patatas fritas eléctrico de acero inoxidable para mantener la temperatura de patatas fritas, verduras, frituras, etc. ya cocinadas. **2 fuentes de calor independientes** seleccionadas mediante conmutador y reguladas por termostato (20-90°C):

- Resistencia cerámica superior.
- Resistencia blindada inferior bajo la bandeja.

Vaciado mediante grifo inoxidable con sistema de seguridad y bandeja curvada de goteo totalmente desmontable.

Opción para RFE 8D, RFE 12 y CW 12: versión baúl con parte modular: puerta y contra-puerta con cierre magnético. Patas regulables de hasta 150 mm (con posibilidad de fijación al suelo según las normas CE-UL/NSF).

RFE 8 D: fryer with 2 tanks 2 x 8L to have a better control of oil consumption and to fry alternatively different products. Independent control of both tanks with double draining device.

RFE 12: high powered modular 12L fryer with only one button: Thermostat-commutator 190°C to switch on and regulate temperature. Completely removable heating control box for easy cleaning.

Common Features for both fryers: thermostat-commutator 190°C, high power heating element hold by 2 stainless steel flanges, pilot lights, stainless steel lid. A perfect draining device in safe: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without rest of oil in the tank. Draining device with tap in all stainless steel and safety system.

CW 12: electric chips-warmer in all stainless steel to keep warm French fries, every kind of fried food, vegetable etc. which have been already cooked. **2 independent heating areas** selected by commutator and regulated by thermostat (20-90°C):

- Ceramic heating top
- Bottom armoured heating element under the container

A safety draining device in all stainless steel and a removable curved drip tray.

Option for RFE 8 D, RFE 12 & CW 12: cabinet version with modular part: door and inner-door with magnetic closing system. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on bottom according to CE-UL/NSF).

2 cubetas/2 tanks



RFE 8 D

24 kg French fries/h

1 cubeta/1 tank



RFE 12

16 kg French fries/h

1 cubeta/1 tank



CW 12

5 kg frites / French fries



RFE 12 on cabinet



Baúl idéntico para/ Same cabinet for RFE 8 D, RFE 12, CW 12 & RFG 12
400 x 600 x 525 mm



Resistencia, bridas y carcasa del filtro / Heating element, flanges and filtering cover

Ref.	Potencia Power	Dimensiones Outside dimensions + 100 mm de tope / + 100 mm end stop	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight	Voltios
RFE 8 D	2 x 4,5 kW or 2 x 3 kW	400 x 600 x 445 mm	128 x 320 x 145 mm	24 kg/h	30 kg	380 V or 230 V 2 cords
RFE 12	9 kW	400 x 600 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	16 kg/h	25 kg	380 V
CW 12	0,85 kW	400 x 600 x 500 mm	-	-	20 kg	230 V

GAMA SNACK / ELECTRIC SNACK LINE
(Modelo gas / Gas model page 46)



New



CW 12

RFE 12

GSE 600

GSI 600



GSE 600



GSI 600

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
GSE 600	6 kW or 3,5 kW	400 x 700 x 420 mm	365 x 585 mm	30 kg	380 V or 230 V
GSI 600	2 x 3 kW	400 x 700 x 330 mm	365 x 585 mm	18 kg	380 V or 2 x 230 V

Gama snack eléctrica

Electric snack line

La gama snack eléctrica hace referencia una placa de acero esmaltado (10 mm) y una placa de inducción de módulo 400 x 600 mm, ideal para un concepto de tentempié, a la venta para llevar o para gastronetas (food-trucks):

- Fabricación compacta totalmente inoxidable y aislamiento reforzado - Control independiente de las zonas de cocción - **Mantenimiento fácil:** cajón totalmente desmontable - Fijación posible en un baúl de tipo MS-RFG 12.

El modelo eléctrico, GSE 600, es una placa para tentempiés de acero esmaltado de altas prestaciones: **perfectamente homogénea - directa de temperatura - de esmalte** que facilita el uso y la limpieza.

Equipamiento: 2 resistencias Incoloy en toda la superficie de cocción, 2 conmutadores termostáticos 0-300 °C, testigos de conexión, testigos termostáticos. Patas regulables.

La placa de inducción GSI 600 es especialmente robusta al contar con un marco inoxidable y una placa vitrocerámica de alta resistencia:

- Ajuste preciso e instantáneo - Subida de temperatura **ultrarrápida** - **Doble zona** de cocción con una superficie total de 365 x 585 mm - Posibilidad de dorar **de 30 a 40 mm de altura** según la calidad de la cacerola - Mantenimiento continuo de la **potencia máxima** durante **8 horas sin apagado automático - Rendimiento > 95 %.**

Tecnología de inducción francesa y profesional, con 28 años de experiencia, 8.ª generación de mejora.

Equipamiento: placa vitrocerámica, hornillo de inducción, ventilador, generador pro, panel de control. Diseño robusto y componentes duraderos. Patas regulables.

The electric snack range refers to the enamelled steel griddle (10 mm) and the induction plate 400 x 600 mm, ideal for snack concepts, for take-aways or for food trucks: - Compact all stainless steel construction and reinforced insulation - Independent control of cooking areas - Easy cleaning: removable drip tray - Can be fixed on a MS-RFG 12 type cabinet.

The electric model, GSE 600, is a high-performance enamelled steel griddle plate: - Perfectly homogeneous cooking - Direct temperature transfer - Mass enamel to make use and cleaning easier.

Equipment: 2 Incoloy heating elements covering the whole cooking area, 2 thermostatic commutators 0-300°C, on/off pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

The induction plate GSI 600 is particularly robust with its stainless steel frame and its high resistance ceramic glass: - Instant and precise control of temperature - Ultra-fast temperature rise - Double cooking area with a total surface of 365 x 585 mm - Sauté possibility at the height of 30 till 40 mm - Intensive and non-stop use at maxi power during 8 hours without any automatic switch off - Efficiency > 95%.

French and professional technology - 28-year-experience - 8th generation of improvement

Features: vitroceramic glass, induction box, ventilator, control panel, digital display. Robust construction and components with high longevity. Adjustable feet.



Freidoras electricas alta potencia

High powered electric fryers

Particularmente diseñadas para fast food y restaurantes de gran demanda, estas freidoras con mueble y zona fría (ver esquema "zona fría") le permite controlar y ajustar cuidadosamente el consumo de aceite y energía.

Potencia máxima (RFE 16 C : 12kW) : rápido alcance de la temperatura, cocción de alimentos congelados.

Potencia media (RFE 16C: 8 Kw), cocción de alimentos frescos.

Potencia mini (RFE 16C: 4Kw), para mantener el aceite caliente.

RFE16 C: El modelo RFE16C se puede entregar con una sola cesta o con dos medias cestas.

RFE20 C: Para freír alternativamente diferentes productos y tener un mayor control del consumo de aceite, la freidora RFE20 se entrega con dos cestas de 10L cada una y con conmutador para control independiente de las zonas de freír.

Fácil limpieza: Proteje bulbo con filtro y cajón de mando completamente extraíbles.

Características comunes: conmutador termostato 190°C, termostato acero inoxidable doble seguridad con cortada en caso de sobrecalentamiento o de falta de aceite, resistencias de alta potencia mantenidas por 2 bridas de acero inoxidable en cada cuba, vaciado con grifo alto flujo, tanque perfectamente aislado y un marcador de nivel "mini-maxi", cestas equipadas con asa resistente al calor, pilotos de control, mandos independientes. Rearme del sistema de seguridad en el armario. Montado sobre pies de acero inoxidable hasta 150 mm (con posibilidades de fijación de acuerdo con las normas CE – UL /NSF).

44

Particularly designed for fast food and restaurants, these fryers on cabinet with cold zone (see scheme « cold zone ») enable you to control and adjust accurately oil and energy consumption.

• **Maxi power** (RFE 16 C: 12 KW) cooking of frozen food, quick temperature rising.

• **Midi power** (RFE 16 C: 8 KW) cooking of fresh food.

• **Mini power** (RFE 16 C: 4 KW) for keeping warm the oil.

RFE 16 C: The model RFE 16 C can be delivered with either one large basket or two half-size baskets.

RFE 20 C: To fry alternatively different products and to have a better control of oil consumption, the fryer RFE 20 C is fitted out with 2 baskets of 10 L each and with a commutator for an independent control of the frying areas.

Easy cleaning: removable filtering cover of bulbs.

Common features: thermostat-commutator 190°C, a double safety and stainless steel thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil, high power heating elements hold by 2 stainless steel flanges, draining device with high capacity, insulated tank with mini/maxi oil level, baskets fitted out with heat resistant handle, pilot lights. Reset safety thermostat in the cupboard. Mounted on adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL/ NSF).



2 cubetas / 2 tanks



RFE 20 C

2 x 15 kg French fries/h

1 cubeta / 1 tank



RFE 16 C

25 kg French fries/h



Resistencia, bridas y tapa del filtro / Heating element, flanges and filtering cover

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight	Voltios Volts
RFE 16 C	4-8-12 kW	400 x 600 x 980 mm	205 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V
RFE 20 C	2X6 =12 kW	400 x 600 x 980 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)	30 kg/h	38 kg	380 V



RF 25 DS

 70 kg French fries/h



RF 25 S



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight	Voltios Volts
RF 25 S	18 kW	400 x 655 x 970 mm	40 kg/h	37 kg	380 V
RF 25 DS	2 x 18 kW	805 x 655 x 970 mm	80 kg/h	74 kg	2 x 380 V

Freidoras super potencia 25L

25L high powered fryers

Muy particularmente destinadas a los fast-food y establecimientos de gran afluencia, estas freidoras sobre pedestal están equipadas de resistencias modulables para adaptar su potencia a las necesidades de cocción.

Potencia maxi (18kW): aumento rápido de temperaturas, cocción de alimentos congelados.

Potencia midi (12kW): cocción de alimentos frescos.

Potencia mini (6kW): mantenimiento temperatura del aceite.

Montadas sobre pies ajustables 100mm (CE-UI/NSF), estas freidoras disponen de un grifo de desagüe de gran caudal, un relé de potencia y se suministran con cesta grande o dos medias cestas. Activación del termostato de seguridad en frontis, y caja de control desmontable para un cómodo mantenimiento.

Modelo de una cesta : para freír de 35 a 40 Kgs/h de producto.

Modelo doble cesta : para frituras de 70 a 80 Kgs/h de producto.

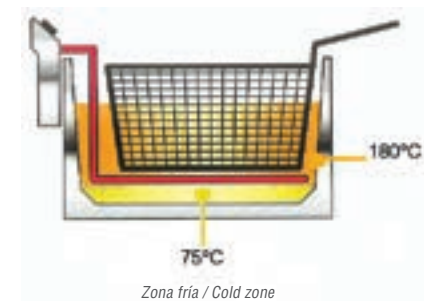
Particularly designed for fast food and restaurants, these fryers on cabinet with cold zone (see scheme « cold zone ») are equipped with adjustable elements so you can adapt the power to suit the desired cooking.

- **Maxi power (18 kW)** cooking of frozen food, quick temperature rising.
- **Midi power (12 kW)** cooking of fresh food.
- **Mini power (6 kW)** for keeping warm the oil.

Mounted on feet 100 mm (CE-UL/NSF), these fryers feature a large flow draining cock, a power relay and come with either one large basket or two half-size baskets. Reset safety thermostat on front, removable control box for easy cleaning.

Single models to fry 35 to 40 kg of French fries/h.

Double models to fry 70 to 80 kg of French fries/h.



Gama snack a gas

Gas snack line



Freidoras a gas de alta potencia con una capacidad de 8 a 12 l.

- Encendido piezo mediante la pulsación de los 2 botones de encendido y de ajuste.— Control del encendido del piloto - Soporte de la cesta filtrante para eliminar residuos importantes y posibilidad de freír buñuelos o alimentos grandes sin la cesta – Vaciado mediante grifo totalmente inoxidable con sistema de seguridad: cubeta insertada a fondo inclinada sin residuos de aceite - Tubo posterior para evacuar los gases - Sistema exclusivo de retirada de los quemadores en caso de intervención técnica.

Equipamiento: encendido piezo, botón de ajuste, quemador muy potente ubicado bajo la cubeta, tapa totalmente inoxidable.

Placa para snacks GSG 600: es una placa para tentempiés de acero esmaltado (10 mm) ideal para un concepto de snack, de venta de comida para llevar o para gastronomías (food-trucks).

- Control independiente de las zonas de cocción - **Cocción perfectamente homogénea** sin pérdida de calor periférica - **TTransferencia directa de temperatura** gracias a la placa perfectamente lisa - **Masa de esmalte** de buena resistencia a la fricción que facilita el uso y la limpieza - **Mantenimiento fácil:** evacuación del jugo y las grasas en el cajón extraíble - Estructura totalmente inoxidable y aislamiento reforzado.

Modelo GAS: 2 quemadores en forma de estrella con 8 brazos que cubren toda la superficie de cocción, 2 botones de regulación con posición ralenti, botón de encendido piezo, termopares de seguridad. Se suministra en propano-butano con un juego de inyectores GN. Patas regulables.

High powered gas fryers with a capacity of 8 & 12 l.

- Piezo lighting through 2 push-knobs - Lighting control of pilot burner - Filtering basket holder for important fried rests and opportunity to fry donuts or large pieces without any basket - Draining device with tap in all stainless steel and safety system: lightly tilted tank in one piece made for a draining without rest of oil - Back pipe for gas exit - Exclusive removal system of burners in case of technical intervention.

Features: piezo lighting through 2 push-knobs. Lighting control of pilot burner.

Snack griddle GSG 600: is a steel enamelled griddle plate (10 mm) for snack concepts, takeaways and foodtrucks.

- Independent control of cooking areas - **Perfect even cooking** without heat loss on the edge - **Direct temperature transfer** thanks to the smooth plate - **Mass enamel** with a good rub resistance to make use and cleaning easier - **Easy cooking:** juice and grease draining in the removable drip tray - All stainless steel construction and reinforced insulation.

GAS model: 2 star-shaped burners with 8 arms covering the whole cooking area, 2 control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.



RFG 8
13 kg French fries/h



Quemador multilama /
Multi-flame burner

RFG 12 B modular / modular

18 kg French fries/h



GSG 600 modular / modular



Cubeta sin quemador visible /
Tank with no visible burner



Idéntico baúl para / Same
cabinet for RFE8 D, RFE 12,
CW 12 & RFG 12 B

Ref.	Potencia Power	Dimensiones Outside dimensions	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight
RFG 8	4 kW	250 x 600 x 325 mm (tubo de salida:/exit pipe: + 180 mm)	128 x 270 x 110 mm	13 kg/h	25 kg
RFG 12 B	8 kW	400 x 600 x 325 mm (tubo de salida:/exit pipe: + 180 mm)	250 x 270 x 110 mm	18 kg/h	34 kg
GSG 600	6,4 kW	400 x 700 x 330 mm	-	-	32 kg
Baúl / Cabinet	-	400 x 600 x 525 mm	-	-	12 kg



RFG 16

30 kg French fries/h



Soporte de la cesta filtrante /
Filtering basket holder
Cocción sin cesta /
Frying without basket !

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones de las cestas Basket dimensions	Rendimiento (patatas fritas) Output (French fries)	Peso Weight
RFG 16	12 kW	400 x 600 x 1055 mm (Dossieret/gas pipe : H=180 mm)	250 x 300 x 145 mm	30 kg / h	38kg

Freidora de gas RFG 16

Gas fryer RFG 16

New

Esta freidora de gas con mueble y de alta potencia, especialmente destinada a los establecimientos de comida rápida y que sirven grandes cantidades de comida, tiene una capacidad de 16 l para patatas al natural o congeladas, buñuelos, pescado empanado, etc.

Encendido piezo (pila incluida) mediante la pulsación de los 2 botones de encendido y de ajuste. Control del encendido del piloto.

Vaciado seguro: cubeta insertada a fondo e inclinada para un vaciado sin residuos de aceite.

Vaciado en el baúl de la freidora.

Capacidad (16 l): 1 cesta grande o 2 cestas pequeñas. Soporte de la cesta filtrante para los residuos importantes y para la fritura de buñuelos o alimentos grandes sin cesta.

Acceso fácil a los hornillos simplemente desmontado el panel frontal.

Equipamiento: encendido piezo, 2 quemadores muy potentes bajo la cubeta, botón de regulación para llama potente o débil tapa totalmente inoxidable, soporte de la cesta filtrante, tubo posterior para la evacuación de los gases. Cubeta perfectamente aislada con marcado mín.-máx. referente al nivel de aceite. Vaciado seguro. Montada para butano / propano y suministrada con un juego de inyectores GN. Puerta y contrapuerta con cierre magnético. Patas regulables hasta 150 mm (con posibilidad de fijación al suelo según las normas CE-UL/NSF). Incluye cubo de vaciado.

Particularly designed for fast-foods and restaurants, this high powered gas fryer with cabinet and a capacity of 16L enables to fry fresh or frozen French fries, donuts, fish etc.

Piezo lighting (with battery) through 2 push-knobs. Lighting control of pilot burner.

A perfect safety draining device: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil in the cabinet.

Capacity (16L): 1 large basket or 2 small baskets. Basket rest to filter important fried rests and to fry donuts or large pieces without any basket.

Easy access to the burners by simply removing the front panel.

Common features: piezo lighting, 2 high powered gas burners placed under the tank, regulation knob, stainless steel lid, filtering basket rest, back pipe for gas exit. Perfect insulated tank with integrated oil levels 'Mini-maxi', safety draining device. Delivered in LPG and with a set of NG injectors. A perfect draining device in safe. Door and inner-door with magnetic closing system. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be fixed on the bottom according to CE - UL / NSF). Delivered with a bucket for draining.

Vitrinas calientes con baño maría 2,3 & 4 GN 1/1

Bain-maries displays 2,3 & 4 GN 1/1



■ Estas 3 vitrinas de sobremesa o encastrables combinan el calor desde abajo y arriba con el baño maría y la lámpara halógena.

Así mantiene calientes (hasta 90°) verduras, arroz, sopas etc, en perfecta conformidad con los estándares de higiene.

Son vitrinas totalmente panorámicas: vidrio frontal curvado, parte lateral y superior en vidrio y puertas deslizables posteriores en metacrilato.

La resistencia debajo de la cubeta baño maría evita la acumulación de cal. Transmisión ideal del calor por las placas de aluminio.

Vaciado completo fácil con grifo inox.

Construcción robusta de acero inoxidable. Encastrable.

Equipamiento: interruptor on/off, luces piloto, termostato, lámpara halógena. Ref BMV2: 2 cubas inox, 2 termostatos, 2 grifos de desagüe, 2 lámparas halógenas en la misma rampa, 1 interruptor on/off, 1 interruptor para la luz, 2 pilotos de control termostático y 1 piloto de control de alimentación eléctrica. Se entrega sin las bandejas/cubetas GN 1/1.

■ 3 free standing or built-in warming displays, mixing the heating from **the bottom bain-marie with the top halogene lamp.**

Keeping warm (90°C) vegetables, rice, soups... according to hygienic standards.

Fully panoramic displays : front curved glass, lateral and front glass surfaces and removable back sliding doors in Plexiglas. Heating element underneath the container to avoid fur. Heat transfer thanks to a system of aluminum plate.

Complete draining with stainless steel tap. Made in all stainless steel, built in possibility.

Features: on/off switch, pilot lights, thermostat, halogene lamp. BMV 4: 2 stainless steel tanks, 2 thermostats, 2 draining devices, 2 halogene lamps in the same assembly, 1 switch on/off, 1 switch for lighting, pilot lights. Delivered without any tray or container GN 1/1.



BMV 3

3 GN 1/1



BMV 4 + MS 4

4 GN 1/1



Detrás / Back BMV 4

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Estantería media Middle shelf	Peso Weight	Voltios Volts
BMV 2	3,5 kW	700 x 645 x 700 mm	655 x 535 x 160 mm	2 x GN 1/1	655 x 200 mm	43 kg	230 V
BMV 3	3,5 kW	1025 x 645 x 700 mm	980 x 535 x 160 mm	3 x GN 1/1	980 x 220 mm	55 kg	230 V
BMV 4	3,6 kW	1400 x 645 x 700 mm	1340 x 535 x 160 mm	4 x GN 1/1	1340 x 220 mm	85 Kg	230 V

Ref.	Aparatos para encastrar Built-in appliances	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight
MS 1	Appareils à poser Table top appliances	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 2	1 BMV 2	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 3	1 BMV 3	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 4	1 BMV 4	1420 x 615 x 920 mm	38 kg



Nuevo sistema de calentamiento alta rendimiento /
New high powered heating system



BM21

2 GN 1/1



BM23

1 GN 2/3



BMP 11

1 GN 1/1



BML 11

1 GN 1/1

Baño María GN de altas prestaciones

High powered bain-maries GN

En la cocción al baño María, los alimentos no están en contacto con la fuente de calor (la resistencia está bajo la bandeja) sino que se cocinan o se mantienen calientes gracias al baño de agua a 90 °C.

When cooking with a bain-marie, food does not come into contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water maintained at 90°C.

Baño María de altas prestaciones con potencia de calentamiento (1,75 kW). Nuevo sistema de calentamiento para evitar cualquier deformación de la cubeta.

Limitador de temperatura con rearme automático. Aislamiento reforzado.

BM 21: Modelo para encajar o autónomo, este baño María doble GN 2/1 de altas prestaciones incluye 2 potencias de calentamiento regulables.

Equipo: resistencias, conmutador-termostato 0-90 °C, luz piloto, vaciado.

Puede incorporar bandejas GN (altura máxima: 150 mm). Se entrega sin bandeja GN.

Bain-maries with high powered heating element (1.75 kW).

New heating system to prevent from distortion of the tank.

Temperature limiter with automatic reset. Stainless steel draining device.

Reinforced insulation.

BM21: Built-in or free-standing unit, this double bain-marie 2 x GN 1/1 is fitted with 2 independent heating elements.

Features: heating powers, commutator-thermostat 0-90° C, pilot light, draining device.

Can receive GN containers (maximum height: 150 mm). Delivered without any GN.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
BM 23	1,70 kW	360 x 355 x 280 mm	335 x 310 x 160 mm	8 kg	230 V
BML 11	1,75 kW	535 x 370 x 260 mm	510 x 305 x 160 mm	12 kg	230 V
BMP 11	1,75 kW	320 x 580 x 260 mm	305 x 510 x 160 mm	12 kg	230 V
BM 21	3,50 kW	695 x 650 x 260 mm	625 x 505 x 165 mm	21 kg	230 V



Calienta salchichas “perritos calientes”

Hot-dog machines



- Siempre de moda, los perritos calientes siguen siendo el snack más universal. ¡Mediante el calienta salchichas RollerGrill su hot-dog estará listo en un minuto! **Cuece salchichas al vapor en un recipiente de cristal (ø 200 mm; altura: 240 mm) alta temperatura** instalado sobre una bandeja con agua.

Almacena hasta 40 salchichas en su cesta de 2 compartimentos permitiendo separar las salchichas cocinadas de las aún crudas. Posibilidad de tostar el pan hot-dog mediante sus pivotes electricos.

Equipamiento: 3 ó 4 pivotes calientes en aluminio alimentario, bandeja de teflón, dosificador de energía, piloto de control.

Modelo disponible sin pivotes calentadores (CS0E)

Modelo disponible con 4 pivotes calentadores exclusivamente (HD4)

- Never out of fashion, hot dogs are still the most popular snack over the world ! With the traditional hot dog machine, your hot-dog is ready in 1 min ! The sausages are steamed in a high temperature glass cylinder (ø 200 mm; Height : 240 mm) above a pan of water. Store up to 40 sausages in the 2-section basket keeping the cooked sausages separate from the uncooked. The heating elements (3 or 4) toast the bread inside.*

Features: 2, 3 or 4 heating elements alimentary aluminium, teflon container, power control system, pilot lights.

CS0E: Model with no heating pads.

HD4: Model with only 4 heating pads



CS 2 E



CS 3 E



CS 0 E



HD 4

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
CS 0 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	7 kg	230 V
CS 2 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	8 kg	230 V
CS 3 E	0,65 kW	440 x 300 x 400 mm	10 kg	230 V
CS 4 E	0,65 kW	440 x 300 x 400 mm	10 kg	230 V
HD 4	0,5 kW	260 x 380 x 360 mm	6 kg	230 V



RG 11 + CB 20 + Protección de Plexigás / Protection H01077SE



96 hot-dogs / h

Roller grills perritos calientes

Roller grills concept



ROLLER GRILLS / ROLLER GRILLS

Los grills a rodillos de Roller Grill mantienen en caliente hasta **20 salchichas precocinadas, lo que representan 96 perritos calientes por hora!** Un óptimo rendimiento gracias a una potencia de **125 W** por rodillo (Ø 3 cm; distancia entre rodillos = 1,5 cm). Los rodillos cromados facilitan el mantenimiento y garantizan una prolongada vida útil. Largo de los rodillos: 40 cm.

Equipamiento: interruptor parada/marcha, dosificador de energía, piloto de control, motor de alto rendimiento. Bandeja de jugos desmontable.

Modelos gran capacidad con 2 zonas de calentamiento y mandos independientes, con iguales características técnicas a las ya mencionadas.

These roller grills keep up to 20 pre-cooked sausages warm, i.e. 96 hot dogs per hour! Optimal output thanks to 125 W power per roll (Ø 3 cm ; gap between rolls = 1,5 cm). Chrome-plated rolls ensure easy cleaning and durability. Length of the rolls: 40 cm.

Features: on/off switch, power control system, pilot light, heavy duty motor. Removable juice tray.

The larger models have twin heating zones with independent control. Same technical features as above.

CHAUFFE BUN CB 20 / BUN WARMER CB 20

Instalado bajo el grill a rodillos permite ganar espacio y lograr una mayor rentabilidad, **el calentador-tostador GN 2/3 mantiene la temperatura de los panecillos.** Control de la Humedad. Mantenimiento sencillo: cajón desmontable y cubeta gastronorm lavable en máquina.

Equipamiento: dosificador de energía y control de la humedad, piloto de control.

Opción: campana H01077SE (580 x 450 x 250 mm) para todos los RG Roller Grill. Puerta trasera practicable para el servicio.

Place the bun warmer CB 20 underneath your roller grill to save space and for a better efficiency! This bun warmer GN 2/3 keeps the buns warm to make hot and soft hot dogs. Humidity control. Easy cleaning: the drawer can be removed and the GN container can be washed in a dishwasher.

Features: humidity and temperature control. Pilot light.

Option: protection H01077SE (580 x 450 x 250 mm) for every Roller Grill RG. Lifiable rear door for service.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
RG 5	0,6 kW	545 x 320 x 240 mm	13 kg	230 V
RG 7	0,9 kW	545 x 320 x 240 mm	14 kg	230 V
RG 9	1,1 kW	545 x 460 x 240 mm	19 kg	230 V
RG 11	1,4 kW	545 x 460 x 240 mm	20 kg	230 V
CB 20	0,7 kW	545 x 460 x 220 mm	17 kg	230 V

Ahumadores en frío

Automatic smokers

¿Por qué ahumar en frío? Un buen ahumado tal y como se realiza por profesionales consta de 3 etapas: salado, secado y ahumado. Esta última etapa se realiza en frío al objeto de eliminar el exceso de agua sin secar o hacer costra en el alimento.

El humo se produce por combustión lenta del serrín de alcornoque, refrigerándose dentro del aparato para un ahumado homogéneo del alimento.

Los ahumadores en frío permiten ahumar empleando serrín de madera, preferentemente alcornoque, a un coste muy económico tanto pescados (salmón, trucha, anguila, arenque...) como mariscos (bogavante, langosta, vieiras...), carnes (filete de pato, solomillo mignon...) o charcutería (longanizas, tocino, jamón...) a un coste muy económico.

Why cold smoking? The Grand Chefs recommend 3 phases in smoking process: salting, drying and smoking. The last stage is carried out at low temperature to eliminate excess water, without drying out the product or turning it crispy.

Smoke is produced by the slow burning of beech wood sawdust and then gets cooled in the smoke oven to provide even smoking.

Use natural sawdust, preferably beech wood, to smoke your fish (salmon, trout, eel, herring, etc.), shellfish (lobster, crawfish, mussels, etc.), meat (duck breasts, filet mignon, etc.), delicatessen (sausages, bacon, ham, etc.) at a very cost-effective price!

AHUMADOR DE UN PISO FM 2 & FM 3 / SMOKER 1 LEVEL FM 2 & FM 3

■ **La resistencia en horquilla con temporizador permite el encendido automático y la combustión del serrín.** Se sirve con recarga de serrín de madera de alta calidad, indispensable para la obtención de un gusto y sabores únicos.

■ **Electric heating element with timer to ignite the oak sawdust.** Delivered with a refill of beech sawdust, for that unique taste and flavour.

AHUMADOR DOS NIVELES FM 4 / SMOKER TWO LEVELS FM 4

■ Ahumador de jamones **empleando el primer nivel** para el ahumado de piezas enteras de jamones con hueso etc... **y en el 2º nivel** para ahumar pescados, charcutería etc..

Parrilla de cocción inferior 400 x 600 mm.

■ **Ham smoker for use either on 1 level** for smoking whole hams on the bone **or... 2 levels** to smoke your fish and delicatessen, etc.

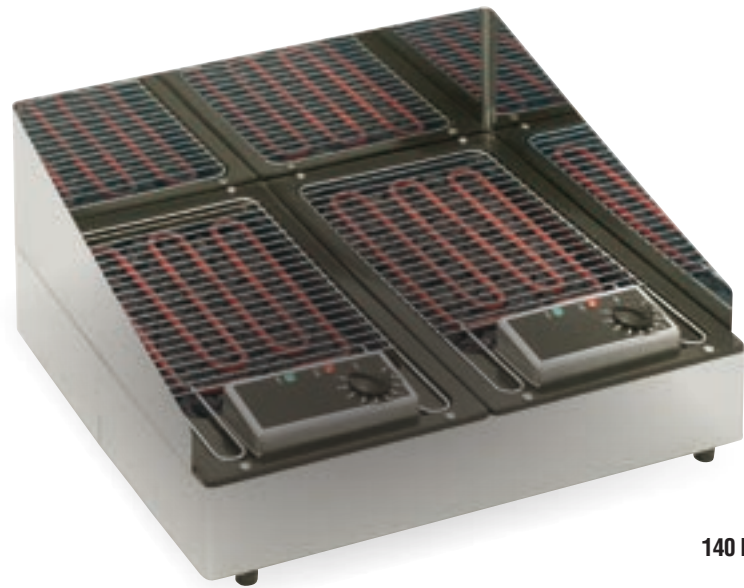
Lower grid: 400 x 600 mm.

Upper punched cooking plate: 340 x 545 mm.



FM 4

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Parrilla de cocción Cooking grid	Peso Weight	Voltios Volts
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg	230 V
FM 3	0,25 kW	1 000 x 410 x 200 mm	400 x 800 mm	18 kg	230 V
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg	230 V



140 D



140

Barbacoas roca volcánica

Lava rocks electric grills

rill eléctrico con piedras volcánicas para las parilladas naturales, sanas sabrosas y digestivas. ■

Como la brasa de carbón vegetal, las piedras de lava reparten uniformemente el calor sobre toda la superficie de cocción y van absorbiendo las grasas.

Realice sucesivas cocciones alternando pescado, carne, charcutería sin transmisión de gusto ni de olores.

Fácil mantenimiento : piedras lavables en lavavajillas, cajón de mando eléctrico re-movible y cubeta de lavas esmaltada.

Equipamiento: regulacion por dosificador de energia 10 posiciones on luces piloto.

Modelo doble con parachispas disponible con las mismas características más arriba.

Electric lava rock grill for natural, healthy, tasty and easy-to-digest grills. ■

Lava rock reacts in the same way as wood embers, spreading the heat evenly across the cooking surface and absorbing the fats.

Alternate fish, meat, sausages, etc. without transmission of taste or smell.

Easy cleaning: Lava rocks can be washed in the dishwasher. Removable control-box and enamelled lava tray for easy cleaning.

Features: temperature control with 10-settings, pilot lights.

Double cooking surface model with fire-guard. Same features as above.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
140	2,5 kW	300 x 545 x 160 mm	8 kg	230 V
140 D	2 x 2,5 kW (2 cords)	590 x 500 x 305 mm	15 kg	2 x 230 V

Calienta-platos

Dish warmers

CALIENTA-PLATOS / DISH WARMERS

- **15 minutos de precalentamiento para 45 minutos de mantenimiento de la temperatura.** Gracias a su construcción en aleación especial, las bandejas calienta-platos poseen una capacidad de acumulación óptima del calor para sus platos. Disponibles con 6 o 10 placas calentadoras. Superficie útil por placa 270 x 150 mm.

Equipamiento: termostato de regulación, piloto de control, asas termoprotectoras.

- **15 min. pre-heating to keep dishes warm for 45 min.** Thanks to their high special alloying content, these heating plates boast optimal heat retention capacity and will keep your dishes warm individually. 6 or 10 hot plates. Plate dimensions: 270 x 150 mm.

Features: thermostat, pilot light, heat-resistant handles.



Asas termoprotectoras /
Heat-resistant handles

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
■ Calienta-platos / Dish warmers				
DW 106	0,65 kW	400 x 215 x 335 mm	16 kg	230 V
DW 110	1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	23 kg	230 V



1ero flujo / 1st flow



2ndo flujo / 2nd flow



HVC 120 GN
3 GN 1/1



HVC 60 GN
3 GN 2/3

Armarios calientes ventilados - Doble flujo GN 2/3 & GN 1/1

New

Ventilated foodwarmers Double flow - GN 2/3 & GN 1/1

Verdaderos armarios calientes ventilados con doble pared aislada para calentar o mantener la temperatura uniforme (130°C) de los platos, justo antes del servicio, o de las preparaciones culinarias en cubetas G/N sin romper la cadena de calor. Reserva de agua para mantener humedad.

Equipamiento: interior todo en acero inoxidable, termostato 130°, termo ventilador para una perfecta repartición del calor (2 con el HVC 120 GN), doble aislamiento de las paredes y del techo, puerta con cierre magnético. Entregado con 3 rejillas, sin bandeja GN. Bandeja esmaltada. Estantería regulable sobre 9 niveles. 4 ruedas con sistema de freno.

Se puede usar como armario caliente para platos vacíos.

HVC 60 GN = 60 platos de diámetro 34 cms o 3 GN 2/3 o 3 rejillas 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 platos de diámetro 34 cms o 6 GN 2/3 o 3 GN 1/1 sobre rejillas de 695 x 345 mm.

Ventilated hot foodwarmers with double insulated walls to warm quickly and keep warm (130°C) empty plates or garnished food preparation in GN container, without cutting the warm chain. Water tray for humidity control.

Features: interior in all stainless steel, thermostat 130°C, motor ventilator for a perfect spread of the heat (2 motors in the HVC 120 GN), double insulated walls and roof magnetic door closing. Delivered with 3 grids, without any GN container. Enameled tray. Adjustable shelves on 9 levels. 4 wheels with brake systems.

Can be used as hot cupboards for empty plates

HVC 60 GN = 60 plates Ø 34 cm or 3 GN 2/3 or 3 grids 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 plates Ø 34 cm or 6 GN 2/3 or 3 GN 1/1 on grids 695 x 345 mm.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	32 kg	230 V
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	49 kg	230 V

New

Salamandras con detección de plato (PDS)®

Salamanders with plate detection system (PDS)

■ ¡Innovación mundial! Estas salamandras vitrocerámicas vitrocerámicas SEM 600 PDS y SEM 800 PDS se ponen en marcha, sin electrónica, cuando la bandeja o el plato presiona la barra inoxidable de contacto. ¡400°C en 5 s y 570°C sobre la placa vitrocerámica!

=> Encendido automático, cocción instantánea y ahorro de energía.

Equipamiento: de 2 a 3 zonas de calentamiento independientes, dosificador de energía, conmutador, sistema de detección de bandeja, bandeja inferior extraíble con rejilla. Altura útil: mín. = 90 mm/máx. = 245 mm.

Opcional: soporte mural.

■ Worldwide innovation ! These glass ceramic salamanders SEM 600 PDS and SEM 800 PDS start without electronic when the plate pushes the contact stainless steel bar. 400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate!

=> Automatic switch on, instantaneous cooking and energy saving.

Features: 2 till 3 independant heating areas, power control, commutator, plate detection system, removable inside tray and grid. Working height: mini = 90 mm/ maxi = 245mm

Option: wall-mounting set



Vídeo de la salamandra SEM 600 PDS /
Video of the salamander SEM 600 PDS.



Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.

Green product: 35% energy saving

¡LA SALAMANDRA DE LOS CHEFS!

PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)
Calentamiento instantáneo por contacto
Instant heatup through bar contact

Vitrocera mica / Glass ceramic



SEM 600 PDS



Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.

Green product: 35% energy saving

PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)
Calentamiento instantáneo por contacto
Instant heatup through bar contact

*Detección de plato /
 Plate detection*



SEM 800 PDS

Ref.	Potencia <i>Power</i>	Dimensiones exteriores <i>Outside dimensions</i>	Superficie de cocción <i>Cooking surface</i>	Peso <i>Weight</i>	Voltios <i>Volts</i>
SEM 600 PDS	3 kW ou 5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V ou 380 V
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V



Salamandras con detección de plato (PDS)®

Salamanders with plate detection system (PDS)

Sistema de detección de plato (PDS): para un uso intensivo. Una vez seleccionada la función PDS gracias al botón de mando, el contacto del plato con la barra inoxidable sobre la rejilla activa automáticamente el calentamiento de los hornillos de vitrocerámica. Una vez que se retira el plato, los hornillos se apagan.

Mantenimiento fácil: la barra inoxidable de detección es totalmente extraíble.

Dosificador de energía: la regulación más precisa a día de hoy para los hornillos de vitrocerámica. Ejemplo: posición mínima para mantener la temperatura; posición máxima para cocinar un plato.

=> **Cocción precisa y variada**

Commutador para seleccionar la zona de calentamiento: control independiente de las zonas de calentamiento

=> **Flexibilidad y control de energía**

Plate Detection System (PDS): for heavy-duty use in the same time. As soon as the PDS function is selected, the vitro-ceramic plate automatically heats up when the plate is in contact with the bar above the grid. As soon as the tray is removed, the heating top is off.

Easy cleaning: the stainless steel detection bar is completely removable.

Power control system: The most precise regulation today for vitro-ceramic version. Example: position mini to keep warm; position maxi to seize a meal

=> **Precise and various cooking**

Commutator to select the heating area: Independant control of heating areas

=> **Flexibility and energy control**

Salamandras - techo móvil - 2 zonas - 600 mm

Salamanders - Mobile top - 2 areas - 600 mm



Las salamandras ROLLER GRILL son reconocidas y apreciadas por los mejores Chefs. (Premio a la innovación del Congreso Star Chefs 2009 de Nueva York)

3 tecnologías de cocción:

- **SEM 600 Q:** cuarzos infrarrojos (1050°C), para preparar y gatinar platos muy rápidamente, ¡sin precalentamiento! 2 áreas con 4 lámparas cada una.
- **SEM 600 B:** 2 resistencias blindadas Incoloy, temperatura estabilizada en 400°C.
- **SGM 600:** salamandra a gas de alta potencia con doble quemador (anchura de los quemadores 60 mm) y termopar de seguridad. De 700 a 800°C en función del gas. Entregado en versión propano butano y con un set de inyectores de gas natural.

Puntos comunes: 2 áreas de cocción independientes, bandeja interior desmontable con rejilla. Altura útil: mini = 90 mm / maxi = 245 mm. Set de fijación mural opcional bajo pedido (SM1 para salamandras de 600mm).

Roller Grill salamanders are well known and appreciated by Star Chefs (1st Innovation award during the Star Chef Congress 2009 in New York)

3 cooking technologies:

- **SEM 600 Q:** infrared quartz tubes (1050°C) to grill and glaze plates very quickly. 2 areas with 4 lamps each.
- **SEM 600 B:** 2 armoured heating elements: stable temperature at 400°C.
- **SGM 600:** gas salamander with high power double burners (60 mm wide burner) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Common points: 2 independent cooking areas, removable inside tray. Working height: mini = 90 mm/maxi = 245mm. Wall-mounting set upon request. (SM1 for 600 mm salamanders).



Tubos de cuarzo infrarrojos / Infrared quartz tubes (1050°C)



Resistencias blindadas / Metal heating elements

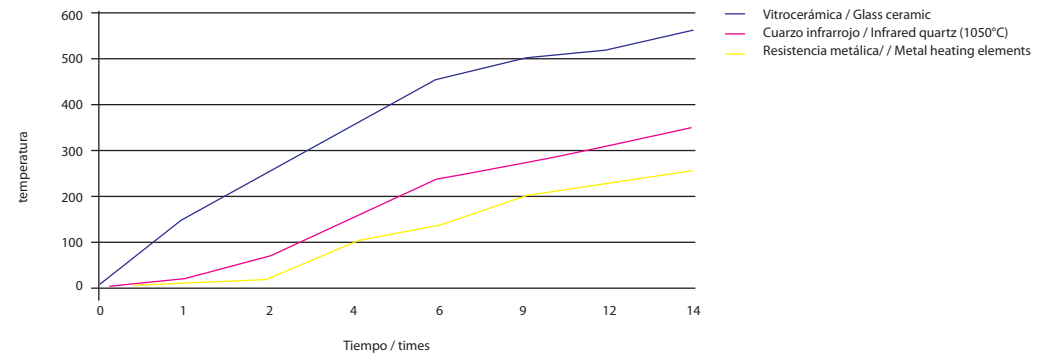


Gas de alta potencia / High power gas



SEM 600

Comparativa de los incrementos de temperatura / Comparison of temperature rising



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
SEM 600 B	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SEM 600 Q	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SGM 600	5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	53 kg	-



SEM 800 VC



Tubos de cuarzo infrarrojos /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Resistencias blindadas /
Metal heating elements



Gas de alta potencia /
High power gas

Salamandras - Techo móvil - 3 zonas - 800 mm

Salamanders - Movable top - 3 areas - 800 mm

Las salamandras ROLLER GRILL son reconocidas y apreciadas por los mejores Chefs. (Premio a la innovación del Congreso Star Chefs 2009 de Nueva York)

3 tecnologías de cocción:

- **SEM 800 Q:** cuarzo infrarrojos (1050°C) para dorar y glasear todos los platos en tiempo record ¡sin precalentamiento! 2 módulos de 4 lámparas.
- **SEM 800 B:** 2 resistencias blindadas Incoloy. Temperatura estabilizada a 400°C.
- **SGM 800:** gas de fuerte potencia con 2 quemadores infrarrojos (**longitud de los quemadores 60 mm**) y termopar de seguridad. 700 a 800°C según el gas utilizado. Entregado en versión butano-propano. 1 juego de inyectores Gas Natural.

Puntos comunes: 2 zonas de calentamiento independientes, bandeja inferior amovible con rejilla. Altura útil: mini = 90 mm / maxi = 245 mm. Soporte mural opcional (SM1 para salamandra 600 mm).

Roller Grill salamanders are well known and appreciated by Star Chefs (1st Innovation award during the Star Chef Congress 2009 in New York)

3 cooking technologies:

- **SEM 800 Q:** infrared quartz tubes (1050°C) to grill and glaze plates very quickly. 3 areas with 4 lamps each.
- **SEM 800 B:** 3 armoured heating elements: stable temperature at 400°C.
- **SGM 800:** gas salamander with high power double burners (**60 mm wide burner**) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Common points: 2 independent cooking areas, removable inside tray, Working height: mini = 90 mm/maxi = 245mm. Wall-mounting set upon request. (SM2 for 800 mm salamanders).

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
SEM 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SEM 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SGM 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	70 kg	-

Salamandras - Techo fijo - 3 zonas - 800 mm

Salamanders - Fixed top - 3 areas - 800 mm



Mediante una fuente de calor en la parte superior, la salamandra permite descongelar, dorar, glasear, gratinar, tostar... rebanadas de pan, pizzas, sopas de cebolla... sin precalentamiento. Abierta por todos los lados, permite utilizar fuentes de varias dimensiones.

With a heat source on the upper part, the salamander can be used to defrost, brown, glaze, brown, grill toasts, gratins, pizzas, onion soup, etc. without pre-heating. Completely open on 3 sides to accept dishes of any size.

SALAMANDRAS FIJAS / FIXED SALAMANDERS

Las salamandras fijas están provistas de una cremallera con 4 niveles para la rejilla. 2 zonas de calentamiento independientes, regulables a media o plena potencia.

Cocción a través de 8 tubos de cuarzo infrarrojos, (modelo eléctrico SEF 800) o 2 quemadores infrarrojos con termopar de seguridad (modelo gas SGF 800). Bandeja interior removible.

Opciones: resistencias blindadas para la referencia SEF 800 B.
SM2: soporte mural.

Fixed salamanders are fitted with a rack with 4 grid levels, 2 independent heating zones, half or full power. 8 infrared quartz tubes (electric model SEF 80) or 2 infrared burners with safety thermocouple (gas model SGF 80). Removable inside plate.

Options: metal heating elements for SEF 800 B.
SM2: wall mounting set



*Tubos de cuarzo infrarrojos /
Infrared quartz tubes (1050°C)*



*Resistencias blindadas /
Metal heating elements*



*Gas de alta potencia /
High power gas
(ancho quemador = 60 mm/
60 mm-wide-burner)*



SEF 800

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Superficie de cocción Cooking surface	Peso Weight	Voltios Volts
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SGF 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	42 kg	-



RBG 80



Ventilación de los motores /
Motors ventilation



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (pollos) Capacity (chickens)	Peso Weight	Voltios Volts
RBE 80 Q	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBG 80	11 kW	940 x 450 x 845 mm	8	59 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Asadores con 2 espadas

Rotisseries with 2 spits

Los asadores con 2 espadas, están disponibles en versión gas y eléctrica, para rostir de 4 a 8 piezas. Están equipadas de una reserva estufa en parte arriba para mantener a temperatura las aves.

RBE 80 : modelo eléctrico están equipados con tubos de **cuarzo infrarrojos** con control independiente mediante un conmutador de cuatro posiciones.

Equipamiento: 4 tubos de cuarzo, 2 conmutadores, 2 luces piloto. Motores ventilados.

Opciones: resistencias blindadas (RBE 80 B = 5,6 kW), pies 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 80 : modelo gas están equipados con **quemadores infrarrojos** con termopar de seguridad y control independiente con posición de mínima potencia. Se entrega preparado para butano o propano y con un set de inyectores para gas natural.

Equipamiento: 2 quemadores, 2 interruptores de encendido, 2 grifos de regulación. Motores ventilados.

Opciones: pies de 100 mm (CE-UL/NSF).

Otras opciones: espetón B3 para entrecot, cuartos de pollo. Mesa móvil con sistema de frenos TS1.

Rotisseries with 2 spits are available in electric and gas versions. They are fitted out with 2 spits to roast 4 till 8 pieces and with top heated display to keep warm chickens.

RBE 80: electric model fitted out with **infrared quartz tubes** with independent control by means of a 4-setting commutator.

Features: 4 quartz tubes, 2 commutators, 2 pilot lights. Ventilated motors.

Options: armoured heating elements (RBE 80 B = 5,6 kW), feet 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 80: Gas model fitted out with **infrared burners** with safety thermocouple and independent control with slow position. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: 2 infrared burners, 2 spit switches, 2 control knobs. Ventilated motors.

Options: feet 100 mm (CE-UL/NSF).

Other options: spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS1.

Asadores con 3 espadas

Rotisseries with 3 spits



- Los asadores con 3 espadas, están disponibles en versión gas y eléctrica, para rustir 6 o 12 piezas.

RBE 120: modelo eléctrico equipado con tubos de **cuarzo infrarrojos** con control independiente mediante un conmutador de cuatro posiciones.

Equipamiento: 6 tubos de cuarzo, 3 conmutadores, 3 luces piloto. Motores ventilados.

Opciones: resistencias blindadas (RBE 120 B = 8,4 kW), pies 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 120: modelo gas equipado con **quemadores infrarrojos** con termopar de seguridad y control independiente con posición de mínima potencia. Se entrega preparado para butano o propano y con un set de inyectores para gas natural.

Equipamiento: 3 quemadores, 3 interruptores de encendido, 3 grifos de regulación. Motores ventilados.

Opciones: pies 100 mm (CE-UL/NSF).

Otras opciones: espada B3 para entrecot, cuartos de pollo. Mesa movable con sistema de frenos TS1.

- Rotisseries with 3 spits are available in electric and gas versions. They are fitted out with 3 spits to roast 6 till 12 pieces.

RBE 120: electric model fitted out with **infrared quartz tubes** with independent control by means of a 4-setting commutator.

Features: 6 quartz tubes, 3 commutators, 3 pilot lights. Ventilated motors.

Options: armoured heating elements (RBE 120 B = 8,4 kW), feet 100 mm (CE-UL/NSF).

RBG 120: Gas model fitted out with **infrared burners** with safety thermocouple and independent control with slow position. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: 3 infrared burners, 3 spit switches, 3 control tap. Ventilated motors.

Options: feet 100 mm (CE-UL/NSF).

Other options: spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS1.



RBE 120 Q



Ventilación de los motores /
Motors ventilation

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (pollos) Capacity (chickens)	Peso Weight	Voltios Volts
RBE 120 Q	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBG 120	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	12	63 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-



RBG 200

Ventilación de los motores /
Motors ventilation.



Asadores gran capacidad

High capacity rotisseries

Esta gama de asadores de gran capacidad (20 pollos) ha sido concebida para una utilización sin preocupaciones, simple y rápida:

- **Para los asados:** nuevos espetones de fácil empleo sin pinchos ni intercalados para insertar los pollos uno tras otro. Regulación individual por zona de calor que permite absoluta autonomía en función de la cantidad de pollos a asar.
- **Para su mantenimiento:** se puede retirar manualmente el panel posterior (en el modelo eléctrico) a fin de facilitar la limpieza y cualquier intervención técnica.

Equipamiento: iluminación halógena en la parte superior (300 W), puertas en cristal de seguridad, bandeja recoge jugos. Motores ventilados.

Modelo eléctrico equipados con 10 resistencias incoloy con regulación individual, por cada espetón: 1 o 2 resistencias con objeto de controlar mejor el asado, pilotos de control.

Modelo a gas equipado con 5 quemadores infrarrojos en cerámica con termopar de seguridad, interruptor marcha/paro para cada motor, un mando de reglaje mini/maxi por placa refractaria. Se sirven preparados para butano-propano y juego de inyectores GN.

Opcional: resistencias blindadas (RBE 200 B = 14 kw). Pies de altura 100 mm (CE/UL-NSF). Suplemento B3 para entrecots, piezas de aves. Mesa con ruedas con sistema de frenos TS1.

This range of high capacity rotisseries (20 chickens) has been developed in the aim of a simple and quick use:

- **For the cooking:** new spits easy to use, no more forks or inserts, you just have to directly skewer the chickens, one after the other. Each heating area is individually adjustable to offer you a complete autonomy according to the quantity of chickens to roast.
- **For the maintenance:** you can manually take off the back suspended panel (electric model), making easier the cleaning and any technical intervention.

Features: halogen light on top part (300W), safety glass doors, waterproof juice collector. Ventilated motors.

Electric model fitted with 10 infrared quartz tubes with individual regulation for each spit: 1 or 2 heating elements for a better cooking control. Pilot lights.

Gas model fitted with 5 infrared ceramic burners with safety thermocouple, one on/off switch per motor, one mini /maxi regulation knob for each burner. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Options: armoured heating elements (RBE 200 B = 14 kW), feet 100mm (CE-UL/NSF). Spit B3 for rib steaks, piece of poultries. Wheeled table with brake systems TS 1.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (pollos) Capacity (chickens)	Peso Weight	Voltios Volts
RBE 200 Q	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200	27,5 KW	940 x 450 x 1250 mm	20	86 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Asador a gas

Gas market rotisserie



Ventilación de los motores /
Motors ventilation.

RBG 30

■ Este asador de gran capacidad (30 pollos) fue concebido con el propósito de un uso fácil y rápido, sobre todo para la cocción: amplias espadas para una **capacidad de 6 pollos por espada**, fácil de uso sin tenedor para un ensartamiento directo de las piezas de ave.

Regulación individual de cada zona de cocción para una perfecta autonomía en función de la cantidad de aves que se necesita asar.

El modelo a gas consta de 5 quemadores dobles cerámicos infrarrojos, con termopar de seguridad, un interruptor marcha/paro para cada motor, un botón de regulación máximo/mínimo por sección, 5 espadas de 1115 mm con asa (longitud útil = 1083 mm). Se entrega preparado para butano-propano y juego de inyectores para gas natural.

Equipamiento: luz halógena en la parte superior (300W), puertas con cristal de seguridad, bandeja recoge jugos. Motores ventilados.

Opción para RBG 300: mesa soporte móvil con sistema de frenos TS5.

■ *This high capacity rotisserie (30 chickens) has been developed in the aim of a simple and quick use, in particular for the cooking: large spit for a capacity of 6 chickens per spit, easy to use, no more forks or inserts, you just have to directly skewer the chickens, one after the other.*

Each heating area is individually adjustable to offer you a complete autonomy according to the quantity of chickens to roast.

Gas model fitted with 5 doubles infrared ceramic burners with safety thermocouple, one on/off switch per motor, one mini/maxi regulation knob for each burner, 5 1115mm-long-spit with handle (working length = 1083mm). Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features: halogen light on top part (300W), safety glass doors, juice collector. Ventilated motors.

Option for RBG 30: wheeled table with brake systems TS5.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (pollos) Capacity (chickens)	Peso Weight
RBG 30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	30	114 kg
TS5	-	1350 x 520 x 760 mm	-	18 kg



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



RBE 25 + RE 2



MS 4

Asadores panorámicos

Panoramic rotisseries

El asador eléctrico RBE 25 de balancines está equipado con resistencias metálicas en la parte inferior y con tubos de cuarzo infrarrojos en la parte superior. Sus 5 balancines pueden recibir del orden de 25 piezas (aves, piernas, caza, asados...). Mantenimiento fácil: balancines, árbol, reflectores, plato con anti-olas, enteramente desmontables. Sobreponible sobre la cámara caliente RE 2 (ver foto 1)

Equipamiento: iluminación halógena, temporizador, termostato, indicador de temperatura, piloto de control, conmutador, interruptor.

Opción:

- Juego de 5 espetones de gran capacidad (30 aves) (ref. B 1) cf. photo 2
- Espetón para grandes trozos (carnero, cerdo...) (ref. B 2) cf. photo 3
- Mesa móvil de apoyo con tablero escamoteable (ref. TS 2)
- Mueble móvil con sistema de freno (ref. MS 4). cf. photo 4

La cámara caliente RE 2 (95°C) destinada a la clasificación y también panorámica RE2 (95°C) se emplea para el estocaje y el mantenimiento a temperatura adecuada de piezas asadas o cualquier otro tipo de alimento preparado. Se suministra con 10 estantes de rejilla pudiendo emplearse con cubetas GN 1/1. Mantenimiento simple: rejillas y soportes laterales totalmente desmontables.

Equipamiento: temporizador, termostato, indicador de temperatura, piloto de control, interruptor para su iluminación, conmutador.

This electric rotisserie RBE 25 with swings is fitted with armoured heating elements at the bottom and infrared quartz tubes at the top. The 5 swings can hold up to 25 pieces of meat (chicken, leg of lamb, game, roasts, etc.). Easy cleaning: Inside parts (trays, shaft, reflectors, anti-wave plate) are entirely removable. Stackable on the proofer RE 2 (see picture 1)

Features: halogen light, timer, thermostat, thermometer, pilot lights, commutator, on/off switch.

Options:

- Set of 5 large-capacity spits (30 chickens) (ref. B1) see picture 2
- Spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...) (ref. B2) see picture 3
- Mobile table stand with stand (ref. TS 2)
- Mobile cupboard with brake system (ref. MS 4) see picture 4

The panoramic ventilated heated display RE 2 (95°C) enables to store the roasted pieces of meat or other food and keep them warm. It comes with 10 storage grids, but will also take GN 1/1 pans. Easy cleaning: Inside parts (grids, side shelves) are entirely removable.

Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot light, light switch, commutator.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (pollos) Capacity (chickens)	Peso Weight	Voltios Volts
RBE 25	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	25	100 kg	380 V
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V
MS 4	-	1060 x 615 x 1380 mm	-	38 kg	-
TS 2	-	1040 x 600 x 810 mm	-	20 kg	-

Asadores verticales kebab

Gyros grills



- Para asar la pieza de carne de forma homogénea, **la trasera y la fuente de calor son móviles y regulables** con relación a la pieza de carne denominada zanahoria.

El espadón se encaja fácilmente, con una sola mano. **El soporte para el espadón es totalmente hermético**, quedando el motor totalmente protegido de grasa o jugos de la carne. **Instalado sobre rodamientos**, no soporta el peso de la pieza de carne o de los golpes del operador sino que permanece protegido.

Mantenimiento fácil: su gran bandeja inclinada sirve para recoger los jugos reuniéndolos en un cajón extraíble para su recuperación.

Equipamiento: interruptor marcha/paro, pilotos de control.

- To cook the meat evenly, **you can move the pilaster and heat source and regulate each zone** to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat.

The spit is easy to place with one hand only. **The bottom plate is fully hermetic:** the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. **Mounted on ball-bearings**, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling: it is protected from any torsion.

Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an **easy cleaning**.

Features: on/off switch, pilot lights.

KEBAB ELÉCTRICOS / ELECTRIC GYROS GRILLS

- Estos modelos eléctricos van equipados con **3 a 5 resistencias Incoloy** con regulación individual a media o plena potencia y piedras refractarias para acumular calor. Se entregan sin opciones.

- Electric models are equipped with **3, 4 or 5 Incoloy heating elements** with independent regulation, half or full power and fire stones to accumulate the heat. Delivered without any option.



GR 40 E



GR 60 E

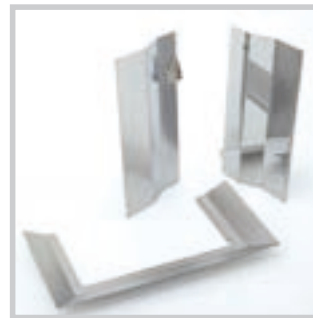
Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (kg carne) Capacity (kg meat)	Altura de alfiler Spit height	Peso Weight	Voltios Volts
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 V
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg	380 V
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg	380 V



GR 80 G + OPTIONS A + B + G



Options E + F



Options A + B



Options D + G

KEBAB A GAS / GAS GYROS GRILL

Los modelos de gas están equipados con 2 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables independientemente con posición ralenti. Se entregan preparados para butano-propano con juego de inyectores para GN. Se entregan sin opciones.

Gas models are fitted with 2 till 4 infrared burners with safety thermocouple and independent controls with slow setting. Use with LPG, NG. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Delivered without any option.

Varios accesorios disponibles como opción. Le ofrecemos la posibilidad de hacer evolucionar su asador vertical según necesidades :

- A. Peto de protección a instalar alrededor de la bandeja para recuperar los jugos del corte. Una sola pieza fácil de instalar.
- B. Reflectores laterales en acero inox, para concentrar el calor sobre la pieza de carne (2 posiciones).
- C. Puertas panorámicas de cristal (2) garantizando higiene y seguridad. (GR 60)
- D. Cuchillo eléctrico para un corte eficaz ajustando el grosor de las láminas.
- E. Kit de 4 pinchos ref BG1 para asar 8 pollos. (GR 60/80)
- F. Juego de 12 brochetas barbacoa ref BG2 : para asar chorizos, brochetas de carne, pescado etc.
- G. Pala-recogedora para carne.

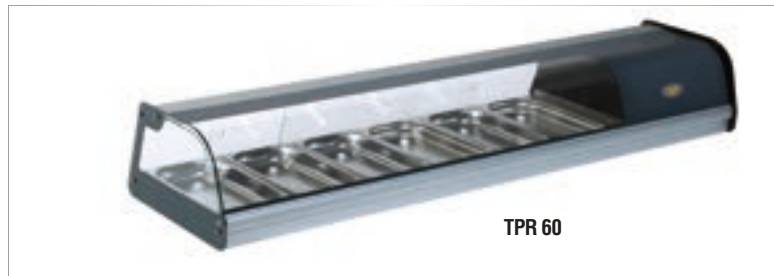
Many accessories available upon request. We offer you the possibility to adapt your gyros grill to your needs:

- A. Stainless steel protection to be placed around the plate to collect all juices and the cut meat: in one piece easy to place.
- B. Stainless steel reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions).
- C. Panoramic glass doors (2) ensuring hygiene and safety. (GR 60)
- D. Electric knife to cut easily the meat and calibrate the slices of meat.
- E. Set of 4 spits ref. BG 1 : to roast 8 chickens. (GR 60/80)
- F. Set of 12 barbecue skewers ref. BG 4 : to grill schachliks, meat or fish kebabs...
- G. Meat pan.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Capacidad (kg carne) Capacity (meat)	Altura de alfiler Spit height	Peso Weight
GR 40 G	7 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	28 kg
GR 60 G	10,5 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	32 kg
GR 80 G	14 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	38 kg

Gama Frío

Refrigeration Line





-5/-20°C
+2/+10°C



10 kg
por estante de cristal / per glass level

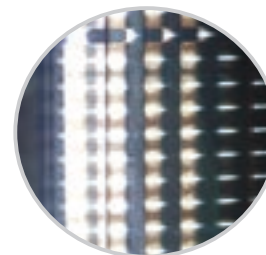


RD 600



RD 800

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
■ Vitrinas positivas / Displays with positive cold						
RD 600	0,43 kW	600 X 645 X 1850 mm	520 x 580 x 1170 mm	360 l	150 kg	230 V
RD 800	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	480 l	190 kg	230 V
■ Vitrinas negativas / Displays with negative cold						
RDN 600	0,80 kW	600 x 645 x 1850 mm	480 x 560 x 1170 mm	360 l	160 kg	230 V
RDN 800	0,80 kW	800 x 645 x 1850 mm	710 x 560 x 1170 mm	480 l	200 kg	230 V



LED

Vitrinas positivas o negativas VENTILADAS

New

VENTILATED positive or negative cold displays

Panorámica y dotada de una iluminación **4 LED**, esta vitrina refrigerada y ventilada realza sus tartas, pasteles, cócteles y bebidas frescas.

Sistema de **refrigeración ventilada** para conseguir una temperatura homogénea de **+2° a +10°C** para mejorar la conservación de los alimentos. Probada a 29° y al 80 % de humedad.

Refrigeración perfecta gracias al evaporador ubicado en la parte superior de la vitrina. **Descongelación automática** con termostato electrónico.

RD 800: Modelo con 5 estantes de cristal (665 x 455 mm) y 6 niveles.

RD 600: Modelo con 5 estantes de cristal (465 x 455 mm) y 6 niveles.

RDN 600 / RDN 800: Modelos de frío negativo -5 °C/-20 °C. Triple cristal.

Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Disponibles en frío negativo bi-temperatura (a petición efectuada por personal cualificado).

Equipamiento: paredes con doble cristal para conseguir un aislamiento perfecto, regulación mediante termostato electrónico, puerta con cierre magnético, **compresor Tecumseh France, gas R134A sin CFC**. Montada sobre 4 ruedas con doble patín.

Opciones: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada; cerradura.

Panoramic and fitted out with **4 LED**, this refrigerated and ventilated display will highlight your culinary creations like cakes, pies, cocktails, beverage...and appezize your guests.

Ventilated refrigeration system for an even temperature between **+2° and +10°C** for ideal storage of foodstuffs. Tested at 29°C and 80% of humidity.

Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display.

Automatic defrost thanks to the electronic thermostat.

RD 800: Model with **5 glass shelves (665 x 455 mm)** and 6 levels.

RD 600: Model with **5 glass shelves (465 x 455 mm)** and 6 levels.

RDN 600 / RDN 800: Negative cold versions -5°C / -20°C. Triple-glazed.

Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Both models available with negative cold dual-temperature (upon request from qualified people).

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, magnetic door closing, **compresor Tecumseh France, Gas R134A without CFC**. Fitted with 4 double wheels.

Options: glazed display with micro-holes for a use at high altitude.; lock system.

New

Vitrinas positivas o negativas VENTILADAS

VENTILATED negative or positive cold displays



-5/-20°C
+2/+10°C



10 kg
por estante de cristal / per glass level

■ Panorámica y dotada de una iluminación **4 LED**, esta vitrina refrigerada y ventilada realza sus pasteles, tartas, cócteles y bebidas frescas

Sistema de **refrigeración ventilada** para conseguir una temperatura homogénea de **+2° a +10°C** para conservar mejor los alimentos. Probada a 29° y al 80 % de humedad.

Refrigeración perfecta gracias al evaporador ubicado en la parte superior de la vitrina. **Descongelación automática** con termostato electrónico.

RD 800: modelo con 5 estantes de cristal (665 x 455 mm) y 6 niveles.

RD 600: modelo con 5 estantes de cristal (465 x 455 mm) y 6 niveles.

RDN 600 / RDN 800: modelos de frío negativo -5 °C/ -20 °C. Triple cristal. Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Disponibles en frío negativo bi-temperatura (a petición efectuada por personal cualificado).

Equipamiento: paredes con doble cristal para un aislamiento perfecto, regulación mediante termostato electrónico, puerta con cierre magnético, **compresor Tecumseh France, gas R134A sin CFC**. Montada sobre 4 ruedas con doble patín.

Opciones: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada; cerradura.

■ Panoramic and fitted out with **4 LED**, this refrigerated and ventilated display will highlight your culinary creations like cakes, pies, cocktails, beverage...and appetize your guests.

Ventilated refrigeration system for an even temperature between **+2° and +10°C** for ideal storage of foodstuffs. Tested at 29°C and 80% of humidity.

Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display.

Automatic defrost thanks to the electronic thermostat.

RD 800: Model with **5 glass shelves (665 x 455 mm)** and 6 levels.

RD 600: Model with **5 glass shelves (465 x 455 mm)** and 6 levels.

RDN 600 / RDN 800: Negative cold versions -5°C / -20°C. Triple-glazed. Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Both models available with negative cold dual-temperature (upon request from qualified people).

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, magnetic door closing, **compresor Tecumseh France, Gas R134A without CFC**. Fitted with 4 double wheels.

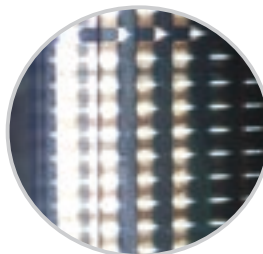
Options: glazed display with micro-holes for a use at high altitude ; lock system.



RD 600



RD 800



LED

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
■ Vitrinas de frío positivo / Displays with positive cold						
RD 600	0,43 kW	600 X 645 X 1850 mm	520 x 580 x 1170 mm	360 l	150 kg	230 V
RD 800	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	480 l	190 kg	230 V
■ Vitrinas de frío negativo / Displays with negative cold						
RDN 600	0,80 kW	600 x 645 x 1850 mm	480 x 560 x 1170 mm	360 l	160 kg	230 V
RDN 800	0,80 kW	800 x 645 x 1850 mm	710 x 560 x 1170 mm	480 l	200 kg	230 V



-5/-20°C
+2/+10°C



10 kg
por estante de cristal / per glass level

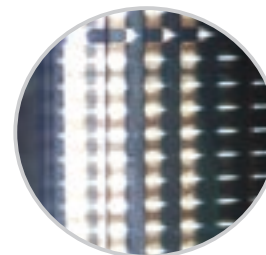


RD 600



RD 800

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
■ Vitrinas de frío positivo / Displays with positive cold						
RD 600	0,43 kW	600 X 645 X 1850 mm	520 x 580 x 1170 mm	360 l	150 kg	230 V
RD 800	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	480 l	190 kg	230 V
■ Vitrinas de frío negativo / Displays with negative cold						
RDN 600	0,80 kW	600 x 645 x 1850 mm	480 x 560 x 1170 mm	360 l	160 kg	230 V
RDN 800	0,80 kW	800 x 645 x 1850 mm	710 x 560 x 1170 mm	480 l	200 kg	230 V



LED

Vitrinas positivas o negativas VENTILADAS



VENTILATED positive or negative cold displays

Panorámica y dotada de una iluminación **4 LED**, esta vitrina refrigerada y ventilada realza sus pasteles, tartas, cócteles y bebidas frescas

Sistema de **refrigeración ventilada** para conseguir una temperatura homogénea de **+2° a +10°C** para conservar mejor los alimentos. Probada a 29° y al 80 % de humedad.

Refrigeración perfecta gracias al evaporador ubicado en la parte superior de la vitrina. **Descongelación automática** con termostato electrónico.

RD 800: modelo con 5 estantes de cristal (665 x 455 mm) y 6 niveles.

RD 600: modelo con 5 estantes de cristal (465 x 455 mm) y 6 niveles.

RDN 600 / RDN 800: modelos de frío negativo -5 °C/ -20 °C. Triple cristal.

Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Disponibles en frío negativo bi-temperatura (a petición efectuada por personal cualificado).

Equipamiento: paredes con doble cristal para un aislamiento perfecto, regulación mediante termostato electrónico, puerta con cierre magnético, **compresor Tecumseh France, gas R134A sin CFC**. Montada sobre 4 ruedas con doble patín.

Opciones: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada; cerradura.

Panoramic and fitted out with **4 LED**, this refrigerated and ventilated display will highlight your culinary creations like cakes, pies, cocktails, beverage...and appezize your guests.

Ventilated refrigeration system for an even temperature between **+2° and +10°C** for ideal storage of foodstuffs. Tested at 29°C and 80% of humidity. Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display. **Automatic defrost** thanks to the electronic thermostat.

RD 800: Model with **5 glass shelves (665 x 455 mm)** and 6 levels.

RD 600: Model with **5 glass shelves (465 x 455 mm)** and 6 levels.

RDN 600 / RDN 800: Negative cold versions -5°C / -20°C. Triple-glazed.

Compresor Tecumseh FRANCE. Gas R 452 A.

Both models available with negative cold dual-temperature (upon request from qualified people).

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, magnetic door closing, **compresor Tecumseh France, Gas R134A without CFC**. Fitted with 4 double wheels.

Options: glazed display with micro-holes for a use at high altitude ; lock system.

Vitrinas positivas o negativas VENTILADAS

VENTILATED negative or positive cold displays



RD 60 : +2/+10°C
RDC 60 : +14/+17°C



RD 60 T



RD 60 F



El sistema de refrigeración ventilada permite disfrutar de una temperatura homogénea de +2° a +10 °C para mejorar la exposición y la presentación de los alimentos. Refrigeración perfecta gracias al evaporador ubicado en la parte superior de la vitrina. **Descongelación automática** garantizada por el termostato electrónico. Clase T3 (probada a 25°C - 70 % de humedad).

RD 60 T: modelo de 5 bandejas giratorias (Ø 47 cm), una de las cuales incluye un cristal espejo. Carrusel arrastrado por motor fijado al rodamiento de bola para evitar cualquier torsión. Parada automática del carrusel al abrir la puerta.

RD 60 F: modelo con 5 rejillas fijas (535 x 495 mm) regulables en 7 niveles.

RDC 60: vitrina "chocolate" +14 °C/+17 °C con un 50 % de humedad en versiones fija y giratoria.

RDN 60: vitrina de frío negativo -5 °C a -20 °C, triple cristal, en versiones fija (510 x 510 mm) y giratoria (Ø 37,5 cm).

Equipamiento: paredes con doble cristal para un aislamiento perfecto, regulación mediante termostato electrónico, 2 bombillas de led, puertas de cierre magnético, compresor Tecumseh France, gas R134A sin CFC. Vitrina tropicalizada. Montada sobre 4 ruedas. Disponible en 3 colores: acero inoxidable, dorado y negro.

Opción: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada.

The ventilated refrigeration system enables an even temperature regulated between +2° and +10°C for ideal presentation of foodstuffs. Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display. **Automatic defrost** thanks to the electronic thermostat. Classe T3 (tested at 25°C - 70% of humidity).

RD 60 T: rotating model delivered with 5 rotating glass shelves (Ø 47 cm), including one mirror shelf. Carousel moved through the motor fixed on ball bearing to prevent torsion. Carousel will stop automatically when opening the door.

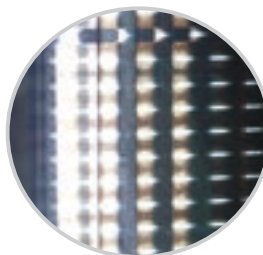
RD 60 F: model with 5 fixed grids (535 x 495 mm) adjustable on 7 levels.

RDC 60: display "chocolate" +14°C/+17°C with 50 % of humidity, available with fixed grids or turning plates.

RDN 60: display with negative cold -5°C à -20°C, triple-glazed, available with fixed grids (510 x 510 mm) or turning plates (Ø 37,5 cm).

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, 2 led, magnetic door closing, compresor Gas R134A without CFC, compresor Tecumseh France. Tropicalised displays. Fitted with 4 double wheels. Available in 3 colours : stainless steel, gold, black.

Option: glazed display with micro-holes for a use at high altitude.



LED

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Volumen Volume	Peso Weight	Voltios Volts
■ Vitrinas con bandejas giratorias / Displays with turning plates						
RD 60 T	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	135 kg	230 V
RDC 60 T	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	135 kg	230 V
RDN 60 T	0,80 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	198 kg	230 V
■ Vitrinas con rejillas fijas / Displays with fixed grids						
RD 60 F	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	130 kg	230 V
RDC 60 F	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	360 l	130 kg	230 V
RDN 60 F	0,80 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 120 mm	360 l	188 kg	230 V



RD 80 : +2/+10°C
RDC 80 : +14/+17°C



RDN 80

Vitrinas positivas o negativas VENTILADAS

VENTILATED negative or positive cold displays

El sistema de refrigeración ventilada permite disfrutar de una temperatura homogénea de +2° a +10 °C para mejorar la exposición y la presentación de los alimentos. Refrigeración perfecta gracias al evaporador ubicado en la parte superior de la vitrina. **Descongelación automática** garantizada por el termostato electrónico. Clase T3 (probada a 25 °C y 70 % de humedad).

RD 80 F: modelo de 5 bandejas giratorias (735 x 495 mm), regulables en 7 niveles.

RDC 80: vitrina "chocolate" +14 °C/+17 °C con un 50 % de humedad en versiones fija.

RDN 80: vitrina de frío negativo -5 °C a -20 °C, triple cristal, en versión fija. Gas refrigerante R452A.

Equipamiento: paredes con doble cristal para un aislamiento perfecto, regulación mediante termostato electrónico, 2 bombillas de led, puertas de cierre magnético, compresor Tecumseh France, gas R134A sin CFC. Vitrina tropicalizada. Montada sobre 4 ruedas. Disponible en 3 colores: acero inoxidable, dorado y negro.

Opción: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada.

*The ventilated refrigeration system enables an even temperature regulated between +2° and +10°C for ideal presentation of foodstuffs. Perfect refrigeration thanks to the evaporator placed on the top of the display. **Automatic defrost** thanks to the electronic thermostat. Classe T3 (tested at 25°C - 70% of humidity).*

RD 80 F: model with 5 fixed grids (735 x 495 mm) adjustable on 7 levels.

RDC 80: display "chocolate" +14°C/+17°C with 50 % of humidity, available with fixed grids.

RDN 80: display with negative cold - 5°C à -20°C, triple-glazed, available with fixed grids. Gas R452A.

Features: double-glazed walls for perfect insulation, electronic thermostat control, 2 led, magnetic door closing, compresor Gas R134A without CFC, compresor Tecumseh France. Tropicalised displays. Fitted with 4 double wheels. Available in 3 colours : stainless steel, gold, black.

Option: glazed display with micro-holes for a use at high altitude.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Volumen Volume	Peso Weight	Voltios Volts
■ Vitrinas con rejillas fijass / Displays with fixed grids						
RD 80 F	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	480 l	190 kg	230 V
RDC 80 F	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	480 l	190 kg	230 V
RDN 80 F	0,80 kW	800 x 645 x 1850 mm	710 x 560 x 1170 mm	480 l	200 kg	230 V

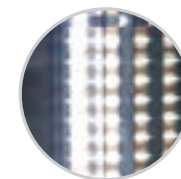
New

Vitrina refrigerada y ventilada - doble cristal

*Ventilated & refrigerated display
double glazed*



+2°C / +10°C



LED

Flux d'air lent / Slow air flow

Estas vitrinas refrigeradas y ventiladas, **totalmente panorámicas**, diversifican la oferta gracias a un **amplio volumen de presentación** y a la **iluminación LED en cada larguero**.

Es el equipo indispensable para **conservar refrigerados (+2°C/+10°C)**, a una temperatura ambiente de 29 °C, sus postres, tartas y también ensaladas, sándwiches fríos, yogures, bebidas... Posee **frío ventilado** con sistema de descongelación automático.

Completely panoramic, these very attention-getting ventilated display cases enhance the diversity of your offer thanks to a large presentation volume and an inside LED lighting on each upright.

The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage... The ventilated refrigerated group is warranting an inside temperature of +2 +10° C (at an ambient temperature of 29°C) and an automatic defrosting system thanks to an electronic thermostat.

■ **CD 800: vitrina refrigerada y ventilada para pastelería.** Modelo disponible en acero inoxidable o negro.
Capacidad: 2 x GN1/1 + 2 estantes de presentación de cristal (645 x 490 x 4 mm).

Mantenimiento muy fácil: los estantes de presentación de cristal, las puertas traseras correderas y las bandejas inferiores de acero inoxidable son totalmente desmontables.

Equipamiento: termostato electrónico, interruptores de encendido/apagado y de iluminación, iluminación interior de LED, patas regulables.
Gas refrigerante R 134 A sin CFC y compresor Tecumseh France. Suministrado sin bandeja GN.

Opción: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada.

■ **CD 800: refrigerated & ventilated pastry display.** Available in stainless steel or black.

Capacity: 2 x GN 1/1 + 2 glass shelves (645 x 490 x 4 mm).

Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.

Features: electronic thermostat, on/off switch, temperature indicator, inside LED light, adjustable feet. **Refrigerating gas R 134 A without CFC. Compresor Tecumseh France. Delivered without any GN tray.**

Option: glazed display with micro-holes for a use at high altitude.



CD 800

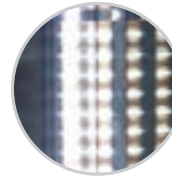
 2 GN 1/1






 +2°C /+10°C

Flujo de aire lento / Slow air flow

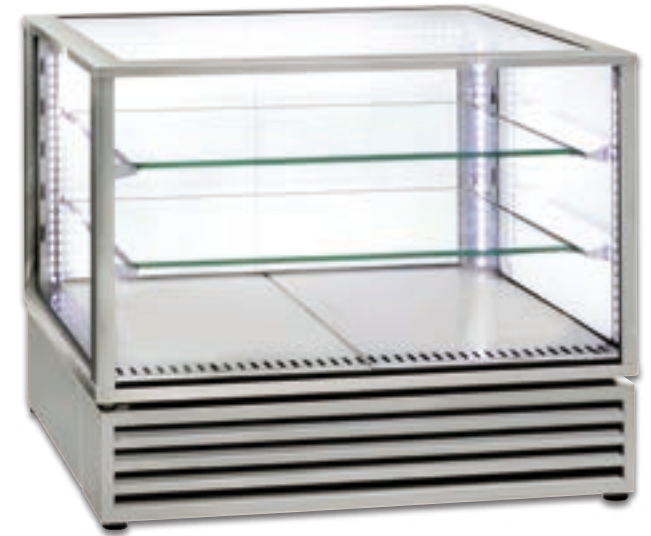


LED



CD 1200

 3 GN 1/1



CD 800 Inox

CD 1200: vitrina refrigerada y ventilada para pastelería. Modelo disponible en acero inoxidable o negro.

Capacidad: 3 x GN1/1 + 2 estantes de presentación de cristal (1045 x 490 x 4 mm).

Mantenimiento muy fácil: los estantes de presentación de cristal, las puertas posteriores correderas y las bandejas inferiores de acero inoxidable pueden desmontarse totalmente.

Equipamiento: termostato electrónico, interruptores de encendido/apagado y de iluminación, iluminación interior de LED, patas regulables. **Gas refrigerante R134 A sin CFC y compresor Tecumseh France.** Suministrado sin bandeja GN.

Opción: cristal con pequeños orificios para su uso en altitud elevada.

CD1200: refrigerated & ventilated pastry display. Available in stainless steel or black.

Capacity: 3 x GN 1/1 + 2 glass shelves (1045 x 490 x 4 mm).

Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.

Features: electronic thermostat, on/off switch, temperature indicator, inside LED light, adjustable feet. **Refrigerating gas R 134 A without CFC. Compresor Tecumseh France.** Delivered without any GN tray.

Option: glazed display with micro-holes for a use at high altitude.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
CD 800	390 W	785 x 650 x 735 mm	665 x 620 x 410 mm	2 x GN 1/1	67 kg	230 V
CD 1200	490 W	1185 x 650 x 735 mm	1065 x 620 x 410 mm	3 x GN 1/1	135 kg	230 V

Vitrinas de mercado ventiladas y modulares

3 GN 1/1

Ventilated modular market displays 3 GN 1/1

Destinadas a los vendedores ambulantes, cafeterías, charcuterías y tiendas de platos preparados, mercados, galerías comerciales, restaurantes... estas vitrinas ofrecen una excelente superficie de presentación: 3 bandejas GN 1/1 con un estante intermedio.

VHF 1000 (+2/+10°C) para mantener a temperatura los productos frescos. **Frío ventilado con termostato regulable para una difusión homogénea del frío. Evaporación de la condensación.**

VHC 1000 para mantener calientes los platos preparados, productos cocinados, bollería, etc. **Convección por aire pulsado.**

Vitrina panorámica modular formada por 2 partes desmontables: el bloque frío o caliente y la vitrina de exposición se ensamblan mediante 2 asas de tipo ruedecilla. Los 2 bloques, caliente y frío, son intercambiables con la parte de la vitrina.

Carga y servicio fáciles: 2 puertas delanteras abatibles, una puerta trasera abatible y una bandeja inoxidable de servicio desmontable.

Equipamiento: interruptor de encendido/apagado, indicador de temperatura, iluminación. Suministrado sin plato ni bandeja GN 1/1.

Opción: mesa de soporte rodante con sistema de frenado (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.

Gourmet model 3 x GN 1/1 designed for takeaways, markets, kiosks, convenience stores, butchers, market stalls... offers a very good display surface: 3 GN 1/1 with middle shelf.

VHF 1000 (+2/+10°C) to keep fresh products at constant temperature. Ventilated cooling for a better spread of the refrigerated air. Evaporation of the condensation.

VHC 1000 (+20/+10°C) to keep ready-made dishes, starters, main courses at a constant Temperature. Pulsed air convection system.

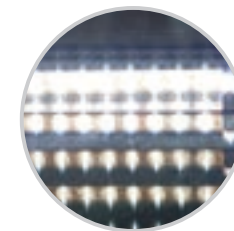
Modular and panoramic, this display is made up of 2 removable sections: the heating unit and the display cabinet assembled by a system of rollers. Both warming and refrigerating units can be changed with the front display. 2 front and 1 rear liftable door and a removable service tray make loading, serving and cleaning easy.

Features: on/off switch, temperature indicator, inside light. Delivered without any tray or container GN 1/1

Option: wheeled table with brake system (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.



VHC 1000 : +20°C / +95°C
VHF 1000 : +2°C / +10°C



LED



VHC 1000



3 GN 1/1

+2°C / +10°C



COLD

+20°C / +95°C



HOT

Bloque refrigerante / Refrigerating unit Bloque calefactor / Warming unit



VHC 1000 + TS 3

Ref.	Potencia PoWer	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Volumen Volume	Peso Weight	Voltios Volts	Capacidad Capacity
VHF 1000	500 W	1 000 x 900 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Etagère / Shelf : 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height : 160 mm	110 L	61 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloque frío / Cooling unit	500 W	965 x 330 x 255 mm	-	-	33 kg	230 V	-
VHC 1000	2,4 kW	1 000 x 720 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Etagère / Shelf : 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height : 160 mm	110 L	44 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloque caliente / Warming unit	2,4 kW	965 x 145 x 250 mm	-	-	16 kg	230 V	-



+20°C +91°C



VVF 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Vitrinas de merchandising 2 & 3 GN 1/1

Merchandising displays 2 & 3 GN 1/1

Totalmente panorámicas, estas vitrinas ventiladas y muy elegantes ofrecen una armonía perfecta en la presentación de sus productos calientes y fríos.

Completely panoramic, these elegant and very attention-getting ventilated display offers you an homogeneous presentation of your cold and warm products.

VVC 800 & VVC 1200: mantenimiento homogéneo de la temperatura (regulación mediante termostato 20-91°C) de sus tentempiés, pizzas, quiches, sándwiches y bollería mediante **ventilación de aire** en la vitrina calefactora. **Control de la humedad** para que los productos conserven su esponjosidad gracias al cajón de agua. Suministrados de serie con un visor de menú personalizable a petición en función de la cantidad. Capacidad: todas las bandejas GN empotrables (H. máx. 100 mm).

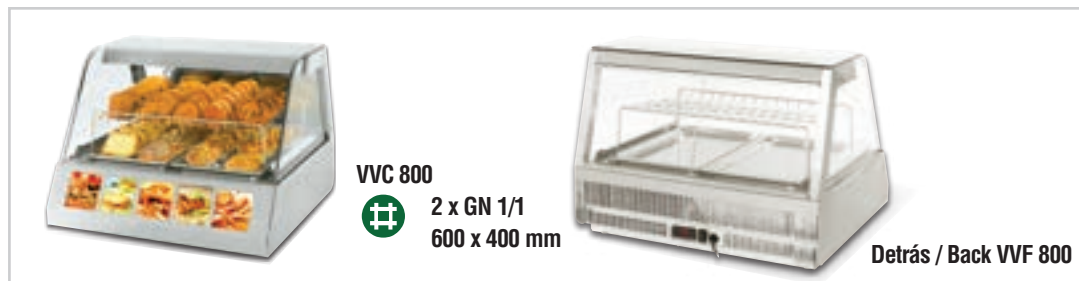
VVF 800 & VVF 1200: refrigeración (+4/+10 °C mediante termostato electrónico a una temperatura ambiente de 29 °C) de sus ensaladas, sándwiches fríos, yogures, postres y bebidas. Frío ventilado con sistema de descongelación automático. **Gas refrigerante R 134 A sin CFC y componentes de calidad (Danfoss o Unidad Hermética).** Capacidad: todas las bandeja GN 1/1.

Elementos comunes: la rejilla de presentación interior, la bandeja inferior, las puertas posteriores correderas, los cristales laterales y el cristal abombado son totalmente desmontables. Iluminación de LED blanco frío, interruptores de encendido/apagado. Suministrado sin plato ni bandeja GN.

VVC 800 & VVC 1200: keeping warm (Regulation with thermostat 20-91°C) your snacks, bake-off, quiches, thanks to a **ventilated air system** in the warming display. **Humidity control** thanks to a water container to keep products moist and delicious. Supplied as standard with a menu display that can be customised upon request according to quantities. Capacity: every built-in GN container (H. maxi: 100 mm).

VVF 800 & VVF 1200: keeping fresh (+4/+10°C with electronic thermostat at an ambient temperature of 29°C) your salads, fresh sandwiches, yoghurts, desserts, beverage etc. Ventilated refrigerated group with automatic defrosting system. **Refrigerating gas R 134 A without CFC. High quality Danfoss & U.H. components.** Capacity: every table top GN tray.

Common features: interior upper shelf, bottom tray, rear sliding doors, lateral glasses and the curved glass are completely removable. On/off switches, white-cold, LED lighting. Delivered without any GN tray or container.



VVC 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Detrás / Back VVF 800

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Capacidad Capacity	Peso Weight	Voltios Volts
VVC 800	1,55 kW	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	52 kg	230 V
VVC 1200	1,55 kW	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	71 kg	230 V
VVF 800	350 W	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	67 kg	230 V
VVF 1200	430 W	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	79 kg	230 V

Buffet isla central 4GN 1/1

Central Islet buffet 4GN 1/1

Sublime sus preparaciones culinarias con **la isla central** de Roller Grill de 4 cubetas GN

■ - **SBC 40 F (+2°/+10°C): modelo refrigerado autoservicio** para sus bufes fríos, ensaladas, entrantes, postres etc. Doble contacto de frío gracias a la placa de acero inoxidable. No congela: ¡el tubo del vaporizador está protegido del aire! Gas R134A sin CFC. Compresor Tecumseh France. Termostato electrónico.

- **SBC 40 C (+20°/+90°C): modelo caliente autoservicio** para sus bufes calientes, platos preparados, verduras, etc. Baño maría con sistema de evacuación del agua. Termostato.

Elementos comunes: Isla central de madera con estante inferior para apilar platos. Postes de acero inoxidable cepillado, estantes superior e intermedio con barras removibles, cúpula de vidrio, 4 placas de aluminio perfilado a colocar sobre las 4 tablas reposa bandejas extra anchas abatibles (920 x 250 mm), 4 ruedas dobles de las cuales 2 con frenos. Iluminación LED blanca-fría. Todo tipo de cubetas GN hasta 150 mm de profundidad. Acceso directo para un mantenimiento fácil. Entregado sin cubetas. Estructura de madera blanca encalada, roble claro, wengué.

Carpintería francesa.

Opción: techo motorizado (sin estante central).

■ *Highlight your dishes with new central Roller Grill Salad'bars 4 GN !*

- **SBC 40 F (+2°/+10°C): Refrigerated self-service model** for your cold meals, salads, cold starters, desserts etc. Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel plate. No defrost: the pipe of the evaporator is protected from the air ! Gas 134A, CFC free. Tecumseh France compresor. Electronic thermostat.

- **SBC 40 C (+20°/+90°C): Warming self-service model** for your warm ready made dishes, vegetables etc. Bain-marie with draining device. Thermostat.

Common features: central islet buffet with opened cabinet for storage possibility for plates, trays. Stainless steel posterns, central roof and shelf with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (920 x 250 mm), 4 double-castors and 2 brake systems. White-cold LED lighting system. Every kind of GN containers till 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, wenge or limed white wood. **French wooden art.**

Options: motor driven top (without central shelf).



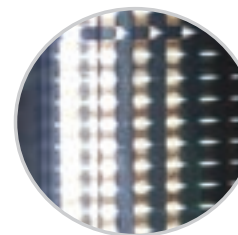
4 GN 1/1



SBC 40 F Wengué



Techo de cristal / Glass top



LED



Wengué / *Wenge*



Roble claro / *Light oak*



Madera blanca encalada / *Limed white wood*



SBC 40 C techo / with motor driven top

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones tablas reposa platos abatibles Dimensions with knockdown plate holders	Peso Weight	Voltios Volts
SBC 40 C	3 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	83 kg	230 V
SBC 40 F	0,5 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	99 kg	230 V

Salad'bar mural 4 GN 1/1

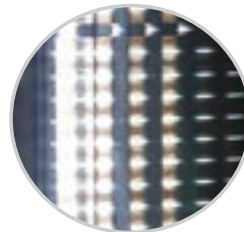
Wall side salad'bar 4 GN 1/1



Espejo / Mirror



Techo de cristal/ Glass top



LED

Salad'bar mural de madera con espejo para un uso en libre servicio y una presentación perfecta y a la temperatura correcta de sus entradas calientes o frías, sus mariscos, carnes, platos preparados, verduras, postres...

SBM 40 F (+2°/+10°C): modelo mural refrigerado para platos fríos.

SBM 40 C (+20°/+90°C): modelo mural caliente/baño-maría para el mantenimiento al calor de platos preparados.

SBM 40 M: modelo mural mixto con 2 compartimentos separados: para platos fríos (+2°/+10°C) y para platos calientes (+20°/+90°C).

Elementos comunes: fabricado en madera, compartimento abierto por ambos lados para colocar cantidad de platos. Soportes laterales superiores en acero inoxidable, techo barras de retén inox removibles, pantalla anti-ahumante, reposa platos abatible de madera con perfiles de aluminio (1370 x 165 mm) para pasar por las puertas estándar de 80 cm, 4 ruedas giratorias de las cuales 2 con frenos. Para cubetas GN hasta 150 mm de profundidad. Fácil acceso para limpieza y mantenimiento. Termostato electrónico. Iluminación LED blanco-frío. Se entrega sin cubetas GN. Colores: wengué, roble claro, madera blanca encalada.

Carpintería francesa.

Wall wooden salad'bar with mirror for a perfect presentation at the right temperature of your cold or hot starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetable, desserts and so on.

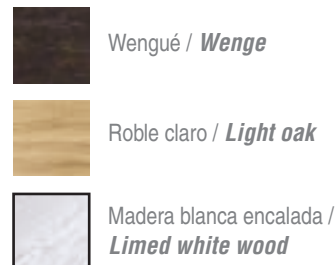
SBM 40 F (+2°/+10°C): wall refrigerated model for cold meals.

SBM 40 C (+20°/+90°C): wall warming/bain-marie model to keep warm ready made dishes.

SBM 40 M: wall combined model with 2 separated compartments: for cold meals (+2 / + 10°C) and for hot dishes (+20° / + 90°C)

Common features: wood construction, opened cabinet with storage possibility for plates, trays... Stainless steel posterns, roof with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on knockdown plates holders (1370 x 165 mm) for passing through 80-cm-standard doors, 4 turning castors and 2 brake systems. Every kind of containers until 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Electronic thermostat. White-cold LED lighting. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, wenge or limed white wood. **French wooden art.**

SBM 40 F



Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
SBM 40 F	0,5 kW	1495 x 855 x 1405 mm	99 kg	230 V
SBM 40 C	3 kW	1495 x 855 x 1405 mm	83 kg	230 V
SBM 40 M	2,25 kW	1495 x 855 x 1405 mm	120 kg	230 V

New design

Salad'bar central 4 GN 1/1

Central salad'bar 4 GN 1/1

SB 40 F
/ SB 60 F:



+2/+10°C



4 GN 1/1



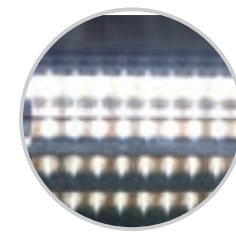
SB 40 C /
SB 60 C:



+20/+90°C



Techo de cristal / Glass top



LED

6 Salad'bar de madera 4 x GN 1/1 ou 6 GN 1/1 para un uso en libre servicio y una presentación perfecta y a la temperatura correcta de sus entradas calientes o frías, sus mariscos, carnes, platos preparados, verduras, postres...

• **Modelo refrigerado SB 40 F B (+2°/+10°C):** para platos fríos. Tecnología de "Frio por contacto" gracias al alambre en contacto con la cuba de acero inoxidable. Gas 134A, libre de CFC. Compresor Tecumseh France.

• **Modelo caliente/baño maría SB 40 C B** para mantener las comidas calientes: 2 resistencias blindadas en la cuba de acero inoxidable. Baño maría con dispositivo de desagüe completo.

• **Modelo mixto SB 40 M B** con 2 compartimentos separados: 2 cubetas GN1/1 para platos fríos (+2/+10°C) y 2 cubetas GN1/1 para platos calientes (+20°/+90°C).

Elementos comunes: SB 40 et SB 60: abricado en madera, compartimento abierto por ambos lados para colocar cantidad de platos. Soportes laterales superiores en acero inoxidable, techo barras de retén inox removibles, pantalla anti-ahliento, reposa platos abatible de madera con perfiles de aluminio (1370 x 165 mm) para pasar por las puertas estándar de 80 cm, 4 ruedas giratorias de las cuales 2 con frenos. Para cubetas GN hasta 150 mm de profundidad. Fácil acceso para limpieza y mantenimiento. Termostato electrónico. Iluminación LED blanco-frío. Se entrega sin cubetas GN. Colores: Structure bois clair, wengé ou blanc cérusé. **Carpintería francesa.**

6 wooden salad'bar 4 GN 1/1 or 6 x GN 1/1 for a perfect presentation at the right temperature of your cold or hot starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetable, desserts and so on.

• **Refrigerated model SB 40 F B (+2° to +10°C)** for your cold meals. Contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel tank. Gas R134A, CFC free. Tecumseh France compresor.

• **Warming/bain-marie model SB 40 C B (+20° to +90°C)** to keep warm readymade dishes: 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device.

• **Combined model SB 40 M B** for 2 separated compartments: 2 GN containers for cold meals (+2° to +10°C) and 2 GN 1/1 containers for dishes (+20° to +90°C).

Common features for SB 40 & SB 60: wood construction, opened cabinet with storage possibility for plates, trays... Stainless steel posterns, roof with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on knockdown plates holders (1370 x 165 mm) for passing through 80-cm-standard doors, 4 turning castors and 2 brake systems. Every kind of containers until 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Electronic thermostat. White-cold LED lighting. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, wenge or limed white. **French wooden art.**

SB 40 F B

Chêne clair /
Light oak



Wengé / Wenge



Roble claro / Light oak



Madera blanca enlacada /
Limed white wood

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts	Capacidad Capacity
SB 40 F B	0,5 kW	1420 x 950 x 1370 mm	99 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 C B	3 kW	1420 x 950 x 1370 mm	83 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 M B	2,25 kW	1420 x 950 x 1370 mm	120 kg	230 V	4 GN 1/1

SB 40 M / SB 60 M

- +2/+10°C
- +20/+90°C
-
-
-
-

6 GN 1/1



SB 60 F B

- Wengué / *Wenge*
- Madera blanca enlacada / *Limed white wood*
- Roble claro / *Light oak*



Techo de cristal / Glass top



LED

Salad'bar central 6 GN 1/1

Central salad'bar 6 GN 1/1

- **Modelo refrigerado SB 60 F B (+2°/+10°C):** para platos fríos. Tecnología de "Frío por contacto" gracias al alambre en contacto con la cuba de acero inoxidable. Gas 134A, libre de CFC. Compresor Tecumseh France.
- **Modelo caliente/baño maría SB 60 C B** para mantener las comidas calientes: 2 resistencias blindadas en la cuba de acero inoxidable. Baño maría con dispositivo de desagüe completo.
- **Modelo mixto SB 60 M B** con 2 compartimentos separados: 3 cubetas GN1/1 para platos fríos (+2°/+10°C) y 3 cubetas GN1/1 para platos calientes (+20°/+90°C).

Dimensiones de las tablas reposa bandejas abatibles: 1970 x 165 mm.

Opciones:

- 77043 SE : Kit de jonction droit pour 2 salad'bars
- 77045 SE : Kit de jonction corner pour 2 salad'bars
- 77052 : 2 tablettes tout inox pour salad'bars

• **Refrigerated model SB 60 F B (+2°/+10°C)** for your cold meals. Contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel tank. Gas 134A, CFC free. Tecumseh France compresor.

• **Warming/bain-marie model SB 60 C B (+20°/+90°C)** to keep warm ready-made dishes: 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device.

• **Combined model SB 60 M B** for 2 separated compartments: 3 GN 1/1 containers for cold meals (+2° to +10°C) and 3 GN 1/1 containers for hot dishes (+20° to +90°C).

Dimensions of knockdown plate holders: 1970 x 165 mm.

Options:

- 77043 SE: Straight joining kit for 2 salad'bars
- 77045 SE: Corner joining kit for 2 salad'bars
- 77052: 2 side shelves in all stainless steel for salad'bars

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts
SB 60 F B	0,5 kW	2070 x 950 x 1370 mm	135 kg	230 V
SB 60 C B	3,6 kW	2070 x 950 x 1370 mm	115 kg	230 V
SB 60 M B	2,25 kW	2070 x 950 x 1370 mm	130 kg	230 V

Vitrinas de mostrador para tapas

Static tapas displays

- Vitrinas refrigeradas de sobremesa especialmente adaptadas a la exposición de entremés fríos, carnes, pescados, mariscos, verduras, etc. a temperatura perfectamente homogénea de **+1°C/+5°C en bandejas GN**.

Sistema especial de difusión del frío uniforme en todo el interior. Regulación de la temperatura mediante termostato electrónico. Dispositivo de desagüe. Interior con **luz LED blanca fría**. Aislamiento ecológico. Estructura de acero inoxidable y acabado en aluminio anodizado.

Fácil limpieza: puertas posteriores removibles y deslizables en metacrilato. Cristal frontal curvado.

Equipamiento: interruptor on/off, interruptor LED, compresor, condensador y evaporador, termostato electrónico. **Gas R134 libre de CFC y compresor Tecumseh France**. Se entrega con 6 cubetas GN (TPR 60) u 8 cubetas (TPR 80) de 40 mm de alto.

- *Refrigerated counter displays meant for the presentation of cold starters, meat, fishes, vegetable etc. at the right homogeneous temperature +1°C/+5°C on GN containers.*

*Specific homogeneous spread of the cold on the whole surface of the container. Regulation of temperature thanks to electronic thermostat. Draining device. Interior **white-cold LED** lighting system. Ecological injected insulation. Stainless steel construction and finishing in anodized aluminium.*

Easy cleaning: removable rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass.

Features: on/off switch, LED switch, compresor, condenser and evaporator, electronic thermostat. **Refrigerating gas R 134 A without CFC. Compresor Tecumseh France**. Delivered with 6 GN containers (TPR 60) or 8 GN containers (TPR 80) with a height of 40 mm.



LED



+1/+5°C
sur bac/on GN



TPR 80

8 GN 1/3



TPR 60

6 GN 1/3

Ref.	Potencia PoWer	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Dimensiones interiores Inside dimensions	Peso Weight	Voltios Volts	Capacidad Capacity
TPR 60	160 W	1450 x 400 x 260 mm	1075 x 335 x 150 mm	35 kg	230 V	6 GN 1/3
TPR 80	165 W	1800 x 400 x 260 mm	1425 x 335 x 150 mm	42 kg	230 V	8 GN 1/3



FRP 150
+ Filtro triple acción / Triple action filter



FRP 35



Fuentes de agua refrigeradas

Drinking fountains with direct connection

Permiten disponer de agua fresca y depurada de forma continuada...en oficinas, talleres, cantinas, hospitales, escuelas, estadios, parques de atracciones y en colectividades.

Directamente conectadas a la red general de agua, estos dispensadores refrigerados ofrecen permanentemente agua fresca a **+8/+10°C**.

*An unlimited supply of cold, fresh and pure water... for offices, workshops, canteens, hospitals, schools, stadiums, leisure parks and other public places. **Directly connected to the main water supply**, these drinking fountains provide a constant supply of **chilled water at +8/+10°C**.*

FUENTES FRP 30 Y FRP 35 / DRINKING FOUNTAINS FRP 30 AND FRP 35

Este modelo sobre pedestal está equipado con un grifo "cuello de cisne" para llenar envases. Evaporador de cobre conforme a las normas para hospitales con el fin de impedir todo desarrollo bacteriológico. Sistema con disparador directo según las normas francesas. Grifo proyector opcional con protección sanitaria para consumo de boca. Opcion: filtro triple acción (sedimentos, calcáreos, cloro).

These mounted models are fitted with a glass filler. Evaporator in copper complies with standards in hospital, thus preventing bacterial growth. Direct connection system according to French standards. Water jet tap with sanitary protection to drink directly from the tap. Option: triple action filter (sediment, limescale, chlorine).

ENFRIADORES FRP 80 Y FRP 150 / WATER COOLERS FRP 80 AND FRP 150

Estos enfriadores están particularmente adaptados a cantinas, cocinas, restaurantes, autoservicios... para llenar jarras, 2 salidas de agua controladas cada una por electroválvulas accionadas por 2 pulsadores. Totalmente en inox. Entregado con filtro triple acción (sedimentos, calcáreos, cloro).

Importante: uestras fuentes y enfriadores se cargan con gas R134 A sin CFC para respetar el medio ambiente. El circuito de agua es enteramente hermético, sin contacto con el aire, para evitar todo desarrollo bacteriológico.

With an output of 80 or 150 litres per hour, these water coolers are particularly well-suited for use in canteens, self-service restaurants, etc., or filling up water jugs. 2 water outlets controlled by electrovalves activated by 2 push buttons. In all stainless steel. Delivered with triple action filter (sediment, limescale, chlorine).

Important: to protect the environment, our drinking fountains and water coolers are using CFC free R 134 A gas. The water circuit is completely hermetically sealed, with no contact with the air, thus preventing bacterial growth.

Ref.	Potencia Power	Dimensiones exteriores Outside dimensions	Débito Output	Peso Weight	Voltios Volts
FRP 30	0,28 kW	300 x 340 x 1010 mm	30 l/h	34 kg	230 V
FRP 35	0,28 kW	400 x 440 x 1250 mm	35 l/h	34 kg	230 V
FRP 80	0,75 kW	400 x 440 x 1420 mm	80 l/h	67 kg	230 V
FRP 150	1,25 kW	400 x 440 x 1420 mm	150 l/h	88 kg	230 V

PREAMBULE

Les présentes conditions générales de ventes annulent et remplacent les précédentes. Elles sont elles-mêmes susceptibles de faire l'objet d'une nouvelle édition.

1. GENERALITES

1.1 Les présentes dispositions sont les conditions générales de vente (ci-après CGV) de la société ROLLER GRILL INTERNATIONAL S.A.S (ci-après désigné sous le nom commercial ROLLER GRILL) pour les produits proposés à la vente à une clientèle professionnelle de distributeurs (ci-après CLIENT(S) ou ACHETEUR(S)).

1.2 Conformément à la législation en vigueur, ces CGV sont la seule et unique base de négociation commerciale entre ROLLER GRILL et ses CLIENTS. En l'absence d'un accord écrit, toute commande reçue implique l'acceptation sans réserves des présentes conditions générales de vente, nonobstant toutes stipulations contraires pouvant figurer notamment sur les bons de commande de l'ACHETEUR.

1.3 Toutes commandes transmises à ROLLER GRILL impliquent de la part de l'ACHETEUR l'acceptation des conditions générales de ventes. Ainsi, si les CGV se trouvent en opposition avec d'autres clauses ou toute autre convention, les CGV prévalent sur ces documents.

1.4 En passant commande dans les conditions prévues dans l'article « COMMANDES », l'ACHETEUR est réputé avoir expressément reconnu les présentes CGV.

1.5 Les CGV sont applicables à la vente des produits livrés et facturés à l'ACHETEUR en FRANCE et à l'international.

2. OFFRES

2.1 Les offres sont valables 30 jours et peuvent faire l'objet de modifications avant toute acceptation de l'ACHETEUR, notamment au niveau du planning de fabrication.

2.2 Les renseignements portés sur les catalogues, documentations techniques et commerciales de ROLLER GRILL ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent être sujets à modification.

2.3 ROLLER GRILL se réserve le droit de retirer sans préavis un produit de ses documents précités. De même, l'amélioration des produits par ROLLER GRILL dans le cadre de sa progression technologique ou de la réglementation applicable ne fait l'objet d'aucune notification préalable, même si elle entraîne des variations dans les caractéristiques techniques desdits produits.

3. COMMANDES

3.1 Par commande, il faut entendre tout ordre portant sur les produits, les pièces détachées et les éventuelles prestations de service commercialisés par ROLLER GRILL.

3.2 Toute commande doit préciser au minimum :

- Un numéro de commande
- La désignation de chaque produit ou pièce détachée
- La quantité de chaque produit ou pièce détachée
- L'adresse de livraison
- L'adresse de facturation, si différente de l'adresse de livraison
- Le n° de TVA de l'ACHETEUR à sa première commande chez ROLLER GRILL

3.3 Pour toute commande dédiée à l'export, il appartient à l'ACHETEUR, au moment de la commande, d'informer ROLLER GRILL des dispositions réglementaires de son pays et de son souhait éventuel d'un conditionnement ou d'un marquage spécifique. Pour le cas où le marquage ou le conditionnement spécifique entraîneraient des coûts supplémentaires, cette somme sera facturée en sus du prix fixé dans les offres de ROLLER GRILL.

3.4 Toute commande d'un ACHETEUR est ferme à compter de la validation par email de la bonne réception de la commande par ROLLER GRILL avec le mois au cours duquel la commande sera fabriquée et prête à expédier.

3.5 En tout état de cause, l'acceptation par ROLLER GRILL, même écrite, reste soumise à la condition que, jusqu'à la livraison, il ne soit apparu aucun risque financier ou autre de nature à la remettre en cause. En effet, si une commande présente un caractère anormal ou un risque financier excessif ou provient d'un ACHETEUR qui ne se serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, ou qui aurait manifesté à l'égard de ROLLER GRILL un comportement déloyal ou contraire aux bons usages commerciaux, ROLLER GRILL se réserve le droit de la refuser ou, à sa discrétion, de soumettre son acceptation à l'application de conditions particulières appropriées à la situation.

4. PRIX

4.1 Le tarif des produits ROLLER GRILL est un tarif net (emballage inclus, sauf palettisation facturée 13,- EUR H.T. / palette) dédié uniquement aux distributeurs. Le tarif des pièces détachées est fourni aux distributeurs sur demande.

4.2 Les prix et la devise de paiement sont indiqués en Euros (€).

4.3 Des frais administratifs sont facturés 6,- EUR H.T pour toute commande d'une valeur inférieure à 100 EUR H.T.

4.4 Les tarifs, conditions et éventuelles remises ou ristournes sont communiqués par ROLLER GRILL à l'ACHETEUR sur simple demande. Les éventuels rabais, remises ou ristournes n'auront d'effet qu'après leur signature et ne pourront être appliqués de manière rétroactive. Escompte 0 pour tout paiement anticipé.

4.5 Pour les ventes en FRANCE :

Le prix des produits et des pièces détachées sont nets hors taxes (H.T) et droits divers, et départ usine Bonneval

CONDITIONS GENERALES DE VENTES FRANCE ET EXPORT – ROLLER GRILL - FR

pour les ventes en FRANCE Métropolitaine. Les factures sont affectées de la TVA sur les prix hors taxes, au taux en vigueur au moment de la facturation.

4.6 Pour les ventes à l'export :

Concernant les ventes à l'export, les prix s'entendent Ex-Works Bonneval (EXW) selon l'Incoterm CCI 2010. Les produits destinés à l'export sont exonérés de TVA en application de l'article 262 ter du Code Général des Impôts (CGI).

4.7 Prix des Produits :

Les produits sont facturés selon le tarif en vigueur le jour de la mise à disposition des produits. ROLLER GRILL révisé son tarif produits tous les ans en fin d'année N pour l'année N+1 et veille à envoyer le tarif N+1 dans un délai raisonnable (6 à 8 semaines avant le 1er janvier de l'année N+1) pour informer ses CLIENTS. Un envoi anticipé et antérieur à 8 (huit) semaines est possible sur demande écrite.

4.8 Prix des pièces détachées :

Les pièces détachées sont facturées selon le tarif en vigueur le mois de l'expédition. Le tarif des pièces détachées est révisé en janvier de chaque année.

4.9 Tout impôt, droit, toute taxe ou autre prestation à payer en application des droits français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'ACHETEUR.

5. LIVRAISONS

5.1 Sauf convention expresse, les produits et pièces détachées sont livrés selon l'Incoterm CCI 2010 - EXW - 28800 Bonneval.

5.2 L'expédition des marchandises s'effectue toujours aux risques et périls, ainsi qu'aux frais de l'ACHETEUR, qui exerce seul un recours éventuel contre le transporteur.

5.3 La livraison a lieu au moment de la remise pour enlèvement à l'ACHETEUR ou à son transporteur après avoir communiqué le colisage de la commande à l'ACHETEUR quelques jours auparavant. ROLLER GRILL peut effectuer des cotations de transport à la demande de l'ACHETEUR. Dans le cas où l'ACHETEUR retient l'offre d'un transporteur sollicité par ROLLER GRILL, les frais de port sont ajoutés sur la facture éditée par ROLLER GRILL.

5.4 Des livraisons partielles sont permises, toujours selon l'Incoterm CCI 2010 Ex-Works (EXW) Bonneval.

6. DELAIS

6.1 Les délais de fabrication à prendre en compte sont exclusivement ceux précisés sur les accusés de réception de commande. La date d'expédition ou d'enlèvement de marchandise sera précisée lors de l'envoi par email ou par fax du colisage, établi quelques jours avant la finalisation de la commande.

6.2 ROLLER GRILL s'efforce de respecter les délais de fabrication indiqués à l'acceptation de la commande et d'exécuter les commandes acceptées sauf cas de force majeure (cf. Article 15. FORCE MAJEURE) sous réserve du respect par l'ACHETEUR des conditions de paiement et d'une manière générale du respect des présentes conditions générales de vente.

6.3 En cas de retard ou d'impossibilité pour une raison ou une autre pour ROLLER GRILL de maintenir les délais de fabrication, aucune obligation n'entraînera de la part de ROLLER GRILL de verser une quelconque indemnité ou pénalité.

6.4 Les délais de livraison des transporteurs ne sont donnés qu'à titre informatif et indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et des infrastructures portuaires.

7. RECEPTION

7.1 Conformément à la loi L133-3 du Code de Commerce, il appartient à l'ACHETEUR d'effectuer toute réserve auprès du transporteur sur le récépissé de livraison et par lettre recommandée avec avis de réception (LRAR) au transporteur dans les 3 jours ouvrés qui suivent la réception des produits, avec copie envoyée à ROLLER GRILL.

7.2 S'il s'agit d'un transport international, il appartient à l'ACHETEUR de se conformer à la Convention Internationale applicable.

7.3 Les produits ne seront ni repris ni échangés sauf cas exceptionnels. Conformément aux dispositions de l'article L442-6-1-8 du Code du Commerce, tout produit retourné sans l'accord de ROLLER GRILL ne pourra donner lieu à l'établissement d'un avoir, à déduction ou à compensation.

7.4 Toute demande de retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR. Tout produit retourné sans l'accord écrit de ROLLER GRILL sera tenu à la disposition de l'ACHETEUR et ne donnera pas lieu à remboursement ou à échange. Les frais et risques du retour des produits sont à la charge de l'ACHETEUR. Le retour des produits accepté par ROLLER GRILL donnera lieu au choix de ce dernier, après vérification qualitative et quantitative des produits, à l'éventuel échange des produits retournés.

8. GARANTIE CONSTRUCTEUR

8.1 Les produits fabriqués par ROLLER GRILL sont conformes CE et revêtus du label CE.

8.2 La garantie est de 12 mois à compter de la date de fabrication indiquée sur la plaque signalétique selon l'ordre suivant AAMMxxxx. (AA= année et MM = mois)

8.3 Afin de faire valoir ses droits, l'ACHETEUR devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer ROLLER GRILL, par écrit, de l'existence d'un vice dès sa découverte.

8.4 La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par ROLLER GRILL défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux

prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation), de conditions de stockage inappropriées ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse chez ROLLER GRILL en port payé, accompagnée d'une copie de la plaque signalétique de l'appareil concerné.

8.5 En cas de défectuosité ou de panne épidémique reconnues par ROLLER GRILL, l'obligation de ce dernier sera limitée au remplacement ou au remboursement des quantités et pièces défectueuses, sans autre indemnité.

8.6 Aucune réclamation ne sera acceptée en dehors des procédures décrites dans les présentes CGV.

9. GARANTIE COMMERCIALE

9.1 A la revente des produits à un tiers, l'ACHETEUR prend en charge la garantie commerciale des produits revendus à l'utilisateur final des produits.

9.2 ROLLER GRILL refuse toute politique de retour d'inventus.

9.3 Disponibilité des pièces détachées : Conformément à l'article L 111-3 du Code de la Consommation ROLLER GRILL indique que la durée de disponibilité des pièces détachées des produits ROLLER GRILL est de 5 ans.

9.4. La vente par correspondance, les sites e-commerce et les revendeurs peuvent être amenés à commercialiser les produits Roller Grill. Ils prétendent parfois les vendre avec une garantie fabricant et un SAV assurés par Roller Grill. Roller Grill n'assume en aucun cas le SAV et la maintenance hors et sous garantie de ses produits ni sur site ni dans ses ateliers.

10. STOCKAGE ET GESTION DES STOCKS

10.1 Il appartient à l'ACHETEUR de s'assurer que les produits et pièces détachées seront stockés de leur livraison à leur mise en vente à l'abri de l'humidité, et que les produits seront manipulés avec précaution.

10.2 ROLLER GRILL ne pourra être tenu responsable des défauts de qualité des produits dus à des conditions de stockage et de manipulation inadéquates.

10.3 En conséquence, le non-respect des conditions de stockage et de gestion de stocks ne peut engager la responsabilité de ROLLER GRILL ni donner lieu au retour des produits ou des pièces concernés.

11. REGLEMENT

11.1 En FRANCE :

Selon la loi LME n°2008-776 du 4 août 2008, toute facture est payable à quarante-cinq (45) jours fin de mois ou à soixante (60) jours date de facture.

11.2 A l'export :

Sauf convention contraire, toute facture doit être payée avant expédition, sans escompte (Escompte 0 pour paiement anticipé).

11.3 Tout paiement peut s'effectuer par virement bancaire SWIFT selon le RIB fourni par ROLLER GRILL, frais à la charge de l'ACHETEUR ou par carte bancaire (VISA ou MASTERCARD).

11.4 Tous les paiements sont à effectuer en EUROS (€) sans tenir compte des fluctuations des cours des monnaies et sans décompte.

11.5 ROLLER GRILL se réserve le droit de demander à l'ACHETEUR toutes garanties utiles.

11.6 Toute modification de délai de paiement doit être spécifiée sur la commande et doit avoir été acceptée au préalable par écrit expressément par ROLLER GRILL.

11.7 En cas de difficultés d'encaissement des sommes dues, ROLLER GRILL se réserve le droit de suspendre toute livraison de ses produits.

11.8 Conformément à l'article L441-6 du Code du commerce, tout retard de paiement donnera lieu et dès le premier jour de retard :

- A l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majoré de dix (10) points (loi de modernisation de l'économie – LME- N°2008 – 776 du 4 août 2008)

- A l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) Euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012 et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012)

- Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justificatifs.

11.9 En outre, le défaut de paiement d'une seule échéance entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours. ROLLER GRILL se réserve le droit de réclamer à ce titre le paiement immédiat de toutes les autres factures, quelles que soient leurs échéances, et de suspendre toute livraison et/ou d'annuler toute commande en cours jusqu'au règlement complet de toutes les factures en cours.

12. LITIGE PARTIEL – COMPENSATION ET DEDUCTION

12.1 En cas d'un litige ne portant que sur une partie des produits ou pièces détachées facturés, il est expressément convenu que seul le montant des produits ou pièces concernées pourra être pris en considération, à l'exclusion des autres montants détaillés dans la facture qui devront être payés dans les conditions prévues. Aucun frais de gestion ne sera accepté par ROLLER GRILL pour les recherches ou le traitement des litiges.

12.2 L'encaissement par ROLLER GRILL d'un paiement de l'ACHETEUR comportant des déductions ou des compensations, ne vaut, en aucun cas, accord ou acceptation de ROLLER GRILL, de l'objet des sommes déduites.

En tout état de cause, le paiement du montant total de la facture telle qu'elle a été initialement établie est dû. Le résultat du traitement d'un litige, s'il donnait raison à l'ACHETEUR, ferait l'objet d'un avoir de régularisation émis par ROLLER GRILL.

13. RESERVE DE PROPRIETE ET TRANSFERTS DE RISQUES

13.1 ROLLER GRILL se réserve la propriété des produits et emballages jusqu'à l'encaissement complet du prix et accessoires y afférents, notamment des intérêts de retard dus.

13.2 La remise de lettres de change ou d'autres titres créant l'obligation de payer ne constitue pas un paiement au sens des présentes CGV. Le paiement ne pourra être considéré comme effectué que lors de l'encaissement effectif du montant dû sur le compte de ROLLER GRILL.

13.3 Les risques des produits sont transférés à l'ACHETEUR selon l'Incoterm CCI 2010 – Ex-Works Bonneval (EXW) de la commande et ce pendant la durée de la réserve de propriété. De ce fait, l'ACHETEUR est tenu d'assurer les produits dès que le transfert des risques aura été opéré à son profit.

13.4 Pendant toute la durée de la réserve de propriété, l'ACHETEUR s'interdit de donner les produits et les emballages en gages, de les modifier ou de les transférer à titre de garantie.

13.5 L'ACHETEUR s'engage à identifier dans ses locaux et à assurer les produits sous réserve de propriété, à inclure ROLLER GRILL en tant que bénéficiaire de la dite assurance, et en cas de sinistre de subroger ROLLER GRILL dans ses droits vis-à-vis de l'assureur.

13.6 L'ACHETEUR est tenu d'informer immédiatement ROLLER GRILL de la saisie, au profit d'un tiers, des produits livrés sous réserve de propriété.

14. RESPONSABILITES

14.1 La responsabilité de ROLLER GRILL est exclue pour tous dommages résultant de la force majeure, de conditions de stockage inadéquates, de vices cachés non connus de ROLLER GRILL dans ses composants, d'utilisation inappropriée, d'entretien inexistant ou inadéquat des produits, ainsi que pour tous les dommages liés aux fautes ou négligences de l'ACHETEUR ou des clients de ce dernier.

14.2 La responsabilité de ROLLER GRILL ne pourra être engagée pour tous dommages causés à des biens et lié à l'utilisation du produit par l'ACHETEUR ou par les clients de ce dernier.

14.3 ROLLER GRILL ne pourra voir sa responsabilité engagée qu'en cas d'inexécution ou de violation totale ou partielle de ses obligations aux termes des présentes CGV.

14.4 La responsabilité de ROLLER GRILL sera exclusivement limitée au dommage direct, à l'exclusion notamment, mais pas limitativement, du manque à gagner et des pertes d'exploitation, de l'augmentation des coûts et

dépenses, de la perte de profits, de clients ou de contrats futurs et des dommages subis par l'ACHETEUR ou par un tiers.

14.5 Dans tous les cas, la responsabilité totale et définitive de ROLLER GRILL devra être limitée exclusivement au prix des produits concernés.

14.6 L'ACHETEUR s'engage à indemniser et à décharger ROLLER GRILL de toute responsabilité concernant toute réclamation, coût ou dommage provenant d'une utilisation anormale, impropre ou non conforme des produits, de la négligence, de toute violation des présentes CGV, ou de toute faute de l'ACHETEUR notamment mais non limitativement, le stockage des produits dans des conditions inappropriées, l'utilisation des produits dans des conditions ou à des fins autres que celles pour lesquelles ils sont destinés.

15. FORCE MAJEURE

15.1 Tout retard ou défaut d'exécution des obligations par ROLLER GRILL ne pourra engager la responsabilité de ROLLER GRILL dans la mesure où ce retard ou ce défaut d'exécution sont liés à un cas de force majeure.

15.2 Sont notamment assimilés à des cas de force majeure : l'arrêt accidentel de production, les incidents de fabrication, les grèves totales ou partielles, les inondations, les incendies ou toute autre catastrophe naturelle, l'interruption de sources d'approvisionnement en matières premières ou en énergie, les accidents importants affectant la production des sous-traitants, les embargos, les émeutes, les épidémies, les actes de violences et de terrorisme, les incidents ou défaillances de transport, tous événements indépendants de la volonté de ROLLER GRILL et ayant pour effet d'empêcher ou de retarder la fabrication, la mise à disposition ou la livraison des produits.

15.3 Dans de telles circonstances, ROLLER GRILL préviendra l'ACHETEUR par écrit (email, fax ou courrier) dès que possible de la survenance des événements. Le contrat entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR est alors suspendu de plein droit sans indemnités, à compter de la date de survenance de l'événement. Le délai de livraison est alors prolongé de la durée de la force majeure.

15.4 La force majeure ne suspend pas le paiement des marchandises déjà livrées.

15.5 Si l'événement venait à durer plus de 60 jours, le contrat liant ROLLER GRILL et l'ACHETEUR pourra être résilié par ROLLER GRILL, sans que l'ACHETEUR puisse prétendre à l'octroi de dommages et intérêts.

16. DIRECTIVE DEEE ET REGLEMENT REACH 1907/2060

16.1 Conformément à l'article R543-195 du Code de l'Environnement, ROLLER GRILL contribue à la protection de l'environnement. ROLLER GRILL a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECO-SYSTEMES, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences

réglementaires.

16.2 Par son adhésion à un éco-organisme, ROLLER GRILL participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en FRANCE, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

16.3 Conformément au règlement REACH 1907/2060, les substances, seules ou contenues dans des préparations et des composants, que ROLLER GRILL a montés pour la fabrication de ses produits, ont été utilisées conformément aux dispositions relatives à l'enregistrement, à l'autorisation et à la restriction.

17. CONTREFAÇON

17.1 Conformément aux lois en vigueur, il est interdit à l'ACHETEUR, sous peine de poursuites judiciaires, de reproduire en tout ou partie les produits qu'il aura achetés ou qu'il aura vus.

17.2 L'utilisation de composants contrefaits entraînera la perte de garantie accordée par ROLLER GRILL.

17.3 Il est également interdit à l'ACHETEUR de transmettre à des tiers des informations permettant la reproduction totale ou partielle de ces produits, auquel cas il se rendrait coupable de complicité et délit de contrefaçon.

18. RENONCIATION

Le fait pour ROLLER GRILL de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une ou de plusieurs des dispositions des conditions générales de vente ne peut être assimilé à une renonciation, ROLLER GRILL restant toujours libre d'exiger leur stricte application.

19. APPLICATION

Si un tribunal arbitral ou judiciaire compétent considérait un des termes des présentes conditions comme étant non valable, cette invalidité n'affectera pas la validité des autres termes des présentes conditions.

20. ATTRIBUTION DE JURIDICTION ET DROIT APPLICABLE

20.1 Tous différends découlant du contrat entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR, ou en relation avec celui-ci seront tranchés définitivement suivant le Règlement d'arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale, ou par un ou plusieurs arbitres conformément à ce Règlement.

20.2 Si les deux parties décident de ne pas avoir recours à l'arbitrage et à défaut de résolution amiable, le litige sera porté en premier lieu devant le Tribunal de Commerce de Chartres et le droit applicable sera le droit français.

21. LANGUE

Les présentes conventions générales de vente sont rédigées en français et traduites en anglais. Seule la version française vaut foi.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALES - FRANCE AND EXPORT – ROLLER GRILL INTERNATIONAL

PREAMBLE

These general terms and conditions of sales cancel and replace the previous ones. They can be themselves subjected to a new edition.

1. GENERAL

1.1 The present terms are the General Terms and Conditions of Sales (hereinafter GTCS) of ROLLER GRILL INTERNATIONAL SAS (hereinafter referred to as ROLLER GRILL) for products offered for sale to professional customers, namely distributors (hereinafter referred to as CUSTOMER(S) or BUYER(S)).

1.2 In accordance with current legislation, these GTCS are the sole basis for commercial negotiations between ROLLER GRILL and its CUSTOMERS. Without any written agreement, every order received implies unreserved acceptance of these general conditions of sale, notwithstanding any contrary stipulation, which may appear in particular on the BUYER's purchase orders.

1.3 All orders sent to ROLLER GRILL imply acceptance of the general conditions of sale by the BUYER. Thus, if the GTCS are in opposition to other clauses or any other agreement, the GTCS prevail over these documents.

1.4 By placing an order under the conditions stipulated in the article 3."ORDERS", the BUYER is deemed to have expressly recognized the present GTCS.

1.5 The GTCS apply to the sale of products delivered and invoiced to the BUYER in FRANCE and internationally.

2. OFFERS

2.1 The offers are valid for 30 days and can be modified before any acceptance of the BUYER, especially in terms of schedule.

2.2 The information contained on ROLLER GRILL catalogs, technical and commercial documents is for notice only and may be subject to change.

2.3 ROLLER GRILL reserves the right to withdraw a product from its above mentioned documents without prior notice. Similarly, the improvement of products by ROLLER GRILL in the context of its technological progress or due to applicable regulations is not subject to prior notification, even if it results in variations in the technical characteristics of those products.

3. ORDERS

3.1 "Order" means any order relating to products, spare parts and any services proposed by ROLLER GRILL.

3.2 All orders must specify at least:

- An order number
- The designation of each product or spare part
- The quantity of each product or spare part
- The delivery address
- The billing address, if different from the delivery address
- The VAT number of the BUYER at his first order at ROLLER GRILL.

3.3 For any order dedicated to export and at the time of the order, the BUYER has to inform ROLLER GRILL of the regulations of his country and his possible wish for a specific packaging or marking. In case of additional costs due to the marking or the specific packaging, this amount will be invoiced in addition to the price fixed in ROLLER GRILL offers.

3.4 Any order from a BUYER is binding as soon as ROLLER GRILL acknowledges receipt of the order and specifies the month in which the order will be manufactured and ready to be shipped.

3.5 In any event, the acceptance by ROLLER GRILL, even in writing, shall remain subject to the condition that until the date of delivery no financial or other risk has arisen which may call it into question. If an order is abnormal or an excessive financial risk or comes from a BUYER who has not fulfilled all his obligations resulting from previous business or who has demonstrated towards ROLLER GRILL an unfair behavior or contrary to good commercial practices, ROLLER GRILL reserves the right to refuse it or, in its discretion, to submit its acceptance to the application of specific conditions appropriate to the situation.

4. PRICES

4.1 The price of the ROLLER GRILL products is a net price dedicated only to distributors (packaging included, except palletization invoiced 13, - EUR net of taxes / pallet). Spare parts prices are provided to distributors upon request.

4.2 The prices and the currency of payment are indicated in Euros (€).

4.3 Administrative costs are charged 6, - EUR net of taxes for any order below 100 EUR net of taxes.

4.4 Tariffs, conditions and any discount or refund are communicated by ROLLER GRILL to the BUYER on request. Any reduction in prices, discounts or rebates will only be effective after they have been signed and may not be applied retroactively. Discount 0 for any prepayment.

4.5 In case of sales in France :

The prices of products and spare parts are net of taxes (H.T.) and other duties, and ex works Bonneval for sales in Metropolitan France. Invoices are subject to Value Added Taxes (VAT) on prices exclusive of taxes, at the rate in force at the time of invoicing.

4.6 In case of export sales :

Concerning export sales, prices are Ex-Works Bonneval (EXW) according to the Incoterm CCI 2010. Products intended for export are exempt from Value Added Tax (VAT) according to Article 262 ter of the General Code of Taxes (CGI).

4.7 Prices of products:

The products are invoiced according to the tariff in effect on the day of the availability of the products. ROLLER GRILL revises its product tariff every year at the end of year N for year N + 1 and ensures that the N + 1 tariff is sent within a reasonable period of time (6 to 8 weeks before 1 January of year N + 1) to inform its CUSTOMERS. An advance and prior to 8 - (eight)-week - notice is possible upon written request.

4.8 Prices of spare parts:

The spare parts are invoiced according to the tariff in effect the month of the dispatch. The tariff of spare parts is revised in January every year.

4.9 The BUYER shall bear all taxes, duties, taxes or other charges payable under French law or those of an importing country or a transit country.

5. DELIVERIES

5.1 Unless expressly otherwise stated, the products and spare parts are delivered according to the Incoterm CCI 2010 - EXW - 28800 Bonneval.

5.2 The shipment of the goods always takes place at the risk and peril, as well as at the expenses of the BUYER, who alone exercises a recourse against the forwarder.

5.3 Delivery takes place at the time of availability of the goods for collection through the BUYER or through its forwarder after having communicated the packing list to the BUYER a few days before. ROLLER GRILL can make transport quotations upon request. In the event that the BUYER accepts the offer of a carrier requested by ROLLER GRILL, the shipping costs are added on the invoice printed by ROLLER GRILL.

5.4 Partial shipments are allowed according to the Incoterm CCI 2010 Ex-Works (EXW) Bonneval.

6. DEADLINES

6.1 The manufacturing times to be taken into account are exclusively those specified on order confirmations. The date of shipment or collection of goods will be specified by sending the packing list per email or fax. This packing list is established a few days before the finalization of the order.

6.2 ROLLER GRILL endeavors to respect the manufacturing deadlines mentioned on the order confirmation and to execute the confirmed orders except in cases of "force majeure" (see Article 15. FORCE MAJEURE), provided that the BUYER honors the payment conditions and these general terms and conditions of sale.

6.3 In the event of delay or impossibility for ROLLER GRILL to meet the manufacturing deadlines, ROLLER GRILL will not be liable for any compensation or penalty.

6.4 Delivery times for carriers are given only for information and guidance purposes. It depends in particular on the availability of carriers and port infrastructures.

7. RECEPTION

7.1 In accordance with Law L133-3 of the French Commercial Law, it is the BUYER's responsibility to notify expressly some reserves on the delivery receipt in front of the driver and by registered letter with acknowledgment of receipt to the forwarder within 3 working days after goods reception, with a copy sent to ROLLER GRILL.

7.2 In the case of international transport, it is the BUYER's responsibility to comply with the applicable International Convention.

7.3 The products will not be taken back or exchanged except in exceptional cases. In accordance with the terms of article L442-6-1-8 in the French Commercial Law, any product returned without the consent of ROLLER GRILL cannot give rise to the establishment of a credit, deduction or compensation.

7.4 All requests for product returns must be the subject of a formal agreement between ROLLER GRILL and the BUYER. Any product returned without the written consent of ROLLER GRILL will be held at the disposal of the BUYER and will not give rise to refund or exchange. The costs and risks of the return of the products are the responsibility of the BUYER. The return of the products accepted by ROLLER GRILL will give rise to the choice of ROLLER GRILL, after qualitative and quantitative control of the products, to the possible exchange of returned products.

8. MANUFACTURER WARRANTY

8.1 The products manufactured by ROLLER GRILL are CE compliant and CE marked.

8.2 The warranty period is 12 months from the date of manufacture indicated on the product plate as follows YYMMxxxx. (YY= year and MM = month)

8.3 In order to assert his rights, the BUYER shall, in the event of forfeiture of any related action, inform ROLLER GRILL, in writing, of the existence of a defect upon discovery.

8.4 The guarantee is strictly limited to the free replacement of any original part, which ROLLER GRILL recognizes as defective due to a defect or a construction defect and identified as belonging to the product concerned. It does not apply to damage caused by installation or use which is not in accordance with the instructions accompanying each product (user's manual), improper storage conditions or in case of an obvious lack of cleaning and maintenance, or failure in basic rules of electrical safety. The warranty does not apply to natural wear-and-tear. Any replacement of parts under warranty is done after returning the defective part to ROLLER GRILL prepaid, accompanied by a copy of the nameplate of the concerned product.

8.5 In the event of a defect or an epidemic breakdown recognized by ROLLER GRILL, ROLLER GRILL's obligation will be limited to the replacement or refund of defective quantities and parts without further compensation.

8.6 No claim will be accepted outside of the procedures described in these GTCS.

9. COMMERCIAL GUARANTEE

9.1 Upon resale of the products to a third party, the BUYER assumes the commercial guarantee of the products resold to the end user.

9.2 ROLLER GRILL refuses every return policy of unsold products.

9.3 Spare parts availability: In accordance with article L 111-3 of the Consumer French Code ROLLER GRILL indicates that the spare parts life span of ROLLER GRILL products is 5 years.

9.4 Mail order companies, e-commerce websites and resellers may commercialize Roller Grill products. They sometimes claim to sell them with a manufacturer's warranty and an after-sales service provided by Roller Grill. Roller Grill does not insure the service and maintenance outside and under warranty of its products neither on site nor in its factories.

10. STORAGE AND STOCK MANAGEMENT

10.1 It is the BUYER's responsibility to ensure that the products and spare parts are stored from the time of their delivery to their sales, and that the products will be handled with care.

10.2 ROLLER GRILL cannot be held responsible for product quality defects due to unsuitable storage and handling conditions.

10.3 Consequently, failure to comply with the storage and stock management conditions cannot commit ROLLER GRILL's liability and it cannot give rise to the return of the products or parts concerned.

11. PAYMENT

11.1 In FRANCE : According to the law LME n ° 2008-776 of August 4th, 2008, any invoice is payable in forty-five (45) days end of month or sixty (60) days invoice date.

11.2 International (except for France):

Unless otherwise expressly stated, all invoices must be paid before shipment, without discount (Discount 0 for prepayment).

11.3 Any payment can be made by SWIFT bank transfer according to the bank details provided by ROLLER GRILL, or by credit card (VISA or MASTERCARD). Bank charges are to be borne by the BUYER.

11.4 All payments are to be made in EUROS (€) without taking account of fluctuations in the currencies and without discount.

11.5 ROLLER GRILL reserves the right to ask the BUYER for any useful bank guarantees.

11.6 Any modification of payment deadline must be specified on the order and must have been previously agreed in writing expressly by ROLLER GRILL.

11.7 In case of difficulties in collecting the money due, ROLLER GRILL reserves the right to suspend any delivery of its products and spare parts.

11.8 In accordance with article L441-6 of the French Commercial Law, any delay in payment will give rise from the first day of delay to:

- The application of interest for late payment equal to the most recent refinancing rate of the European Central Bank plus ten (10) points (Law on the Modernization of the Economy - LME-No. 2008 - 776 of August 4th, 2008)

- The application of a lump sum indemnity for recovery costs in the amount of forty (40) Euros (European Directive 2011/7 of February 16th, 2011, Law 2012-387 of March 22nd, 2012 and Decree 2012-1115 of October 2nd, 2012)

- Where the recovery costs incurred are greater than the amount of the flat-rate allowance, additional compensation will be requested upon presentation of receipts.

11.9 In addition, failure to pay a single invoice will result in the payment of all other outstanding invoices. ROLLER GRILL reserves the right to demand immediate payment of all other invoices, regardless of their due dates, and to suspend any delivery and / or cancel any order in progress until all outstanding invoices have been fully paid.

12. PARTIAL LITIGATION – COMPENSATION AND DEDUCTION

12.1 In the event of a dispute involving only part of the invoiced products or spare parts, it is expressly agreed that only the amount of the products or parts concerned may be taken into account, excluding the other amounts detailed in the invoice which shall be paid under the conditions provided for. No management fees will be accepted by ROLLER GRILL for research or litigation.

12.2 The receipt by ROLLER GRILL of a payment from the BUYER involving deductions or compensations, does not in any case, imply the agreement or acceptance of ROLLER GRILL on the object of the sums deducted. In any case, the payment of the total amount of the invoice as originally established is due. The result of the treatment of a dispute, if it was proven right to the BUYER, would be the object of a credit note of regularization issued by ROLLER GRILL.

13. OWNERSHIP RESTRICTION AND TRANSFERS OF RISKS

13.1 ROLLER GRILL reserves the ownership of products and packaging until the complete collection of the payment of products and related accessories, and in particular the interest of delay due.

13.2 The delivery of bills of exchange or other notes creating the obligation to pay does not constitute a payment within the meaning of these GTCS. The payment can only be considered to have been effected when the complete amount is on the account of ROLLER GRILL.

13.3 The risks of the products are transferred to the BUYER according to the Incoterm CCI 2010 - Ex-Works Bonneval (EXW) of the order for the duration of the title retention. As a result, the BUYER is obliged to insure the products as soon as the transfer of the risks has been carried out to him.

13.4 For the duration of the retention of title, the BUYER is not allowed himself to provide the products and the packings in pawns, to modify them or to transfer them as guarantee.

13.5 The BUYER undertakes to identify on its premises and to insure the products subject to retention of title, to include ROLLER GRILL as the beneficiary of said insurance, and in the event of a claim to substitute ROLLER GRILL in its rights towards the insurer.

13.6 The BUYER is obliged to immediately inform ROLLER GRILL of the seizure, for the benefit of a third party, of products delivered and subject to retention of title.

14. RESPONSIBILITIES

14.1 ROLLER GRILL is not liable for any damage resulting from "force majeure" (see Article 15. FORCE MAJEURE), improper storage conditions, latent defects not known by ROLLER GRILL in the components, improper use, non-existent or inadequate maintenance of the products, and for all damages arising from the faults or negligence of the BUYER or his customers.

14.2 The liability of ROLLER GRILL cannot be incurred for damages caused to goods and linked to the use of the product by the BUYER or by his clients.

14.3 ROLLER GRILL can only be held liable for any partial or total breach of its obligations under these GTCS.

14.4 The liability of ROLLER GRILL shall be limited exclusively to direct damage, excluding, but not limited to, loss of substantial gains and operating losses, increased costs and expenses, loss of profits, customers or future

contracts and damages suffered by the BUYER or by a third party.

14.5 In all cases, the total and final liability of ROLLER GRILL shall be limited exclusively to the price of the products concerned.

14.6 The BUYER agrees to indemnify and hold ROLLER GRILL harmless from and against all claims, costs or damages arising out of any abnormal, improper or non-conforming use of the products, negligence, breach of these GTCS, or any fault of the BUYER including but not limited to the storage of products under inappropriate conditions, use of the products under conditions or for purposes other than those for which they are intended.

15. FORCE MAJEURE

15.1 Any delay or failure to perform the obligations by ROLLER GRILL cannot be held responsible for ROLLER GRILL as far as this delay or failure to perform is linked to a case of "force majeure".

15.2 The following shall in particular be treated as "force majeure": accidental production stoppage, manufacturing incidents, total or partial strikes, floods, fires or other natural disasters, interruption of sources of raw materials or energy, major accidents affecting the production of subcontractors, embargoes, riots, epidemics, acts of violence and terrorism, transport incidents or failures, all events beyond the control of ROLLER GRILL and having effect of preventing or delaying the manufacture, supply or delivery of the products.

15.3 In such circumstances, ROLLER GRILL will notify to the BUYER in writing (email, fax or mail) the occurrence of the events as soon as possible. The contract between ROLLER GRILL and the BUYER is then suspended full rights without compensation, from the date of the occurrence of the event. The delivery period is then extended by the duration of the force majeure.

15.4 Force majeure shall not suspend the payment of goods already delivered.

15.5 If the event lasts more than 60 days, the contract between ROLLER GRILL and the BUYER may be terminated by ROLLER GRILL, without the BUYER being entitled to damages.

16. DIRECTIVE DEEE AND REGULATION REACH 1907/2060

16.1 In accordance with article R543-195 of the Environmental Law, ROLLER GRILL contributes to the protection of the environment. ROLLER GRILL has chosen the approved eco-organization ECO-SYSTEMES, which carries out on its behalf all the operations of collection, depollution and recovery in accordance with the regulatory requirements.

16.2 By joining an approved eco-organization, ROLLER GRILL participates in the collective effort and the statistics on the collection and treatment of WEEE in France, of which the Member State is responsible towards the European Union.

16.3 In accordance with REACH 1907/2060, substances, alone or in preparations and components, which ROLLER GRILL has assembled for the manufacture of its products have been used in accordance with the conditions on registration, authorization and restriction.

17. COUNTERFEITING

17.1 In accordance with the laws in force, the BUYER is prohibited, under penalty of legal proceedings, from reproducing in whole or in part the products he has bought or that he has seen.

17.2 The use of counterfeit components will result in the loss of warranty granted by ROLLER GRILL.

17.3 It is also forbidden to the BUYER to transmit to third parties information allowing the total or partial reproduction of these products, in which case it would be guilty of complicity and offense of counterfeiting.

18. WAIVER

The fact that, ROLLER GRILL does not avail itself at any given time of one or more of the provisions of the general conditions of sale, cannot be assimilated to a waiver, since ROLLER GRILL remains free to demand their strict application.

19. APPLICATION

If a competent arbitral or judicial court considers any of the terms of these conditions to be invalid, such invalidity shall not affect the validity of the other terms of these conditions.

20. ATTRIBUTION OF JURISDICTION AND APPLICABLE LAW

20.1 Any disputes arising out of, or in connection with, the contract between ROLLER GRILL and the BUYER shall be settled definitively in accordance with the International Chamber of Commerce's Arbitration Rules or by one or more arbitrators in accordance with these Rules.

20.2 If both parties decide not to resort to arbitration and in the absence of an amicable resolution, the dispute will be brought first to the "Tribunal de Commerce de Chartres" (Commercial Court in Chartres) and the applicable law will be French law.

21. LANGUAGE

These general sales agreements are written in French and translated into English. Only the French version is legally valid.

Nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características técnicas de nuestros productos. Las fotografías y características son meramente indicativas y no contractuales.
Due to continual revision we reserve the right to vary the design and specification without notice. Illustrations and technical characteristics are for notice only.



16, rue Saint Gilles
28 800 BONNEVAL - FRANCE

Phone : +33 (0)2 37 44 67 67

Fax : +33 (0)2 37 96 20 09

E-mail : rollergrill@roller-grill.com

Web site : www.roller-grill.com



- Élaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art, nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité : CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti... N'hésitez pas à nous contacter pour la fabrication d'autres puissances, d'autres voltages (100-120V, 200-240V), voire certaines personnalisations.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Created with care and professionalism, our products comply with the very highest standards of hygiene and safety. We have the appropriate approvals for CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti and more... Feel free to ask us about variations in voltage (100-120V, 200-240V) or power and specific customisation to make a machine to suit your exact requirements.

MADE IN FRANCE

