

Katalog zařízení

PŘEDNÍ VÝROBCE ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII



ROLLER®
GRILL
INTERNATIONAL

www.roller-grill.cz



WWW.ROLLER-GRILL.CZ

Společnost ROLLER GRILL INTERNATIONAL byla založena v roce 1947 ve Francii ve městě Bonneval. Dnes je Roller Grill evropským leadrem ve výrobě a dodávání gastronomického zařízení jako jsou: toasty, multifunkčních trouby, fritézy, vodní lázně, ventilované vyhřívané a chlazené vitríny, kontaktní grily a grilovací plotny, plotny na palačinky, vaflovače, salamandry, udírny, kebab & gyros grily, grily na kuřata a další...

Výroba Roller Grill je zcela automatizovaná pro vyšší produktivitu, flexibilitu a bezproblémovou digitální integraci od návrhů až po výrobu. Vše bylo vytvořeno pečlivým a profesionálním přístupem všech zaměstnanců ve společnosti Roller Grill, produkty jsou navrhovány a vyráběny s ohledem na dodržování vysokých hygienických, bezpečnostních a recyklačních požadavků. Roller Grill má příslušná schválení pro CE, UL / NSF, ETL, SEMKO, MITI atd. dále pro OEEZ 2002/95/ES a 2002/96/ES ROHS.

S dynamickou obchodní politikou a neutuchajícím smyslem pro inovace a vysokou úroveň kvality, Roller Grill přichází jako jen z hlavních světových výrobců pro bary, hotely restaurace, čerpací stanice ale také vytváření kompletních konceptů pro specializované provozy rychlého občerstvení.

ROLLER GRILL INTERNATIONAL těží z více než 60 let zkušeností v tomto oboru a to díky distribuční síti ve více než 100 zemích na 5 kontinentech celého světa.

Zařízení značky Roller Grill:

- Distribuuje více než 200 dealerů
- Více než 20 dealerů pro prodej značky OEM, která je vyráběna v továrně společnosti Roller Grill
- Více než 50 potravin a distribučních společností nebo franchises
- Prodejny Cash & Carry ve více než 20 zemích

Se značkou Roller Grill se můžete setkat na všech renomovaných světových veletrzích gastronomické technologie a na jedinečných francouzských gurmánských setkáních.

OBSAH

TOASTERY		
snackové grily, toastery	1	
průběžný toaster	1	
VITRÍNY		
vyhřívání samoobslužné	2	
vyhřívání pultové	2	
vyhřívání pultové s vodní lázní	2	
vyhřívání pultové WD 780	3	
chladicí pultové	4	
VHC & VHF	4	
Tapas	4	
STOLNÍ MODELY VAŘIČŮ		
plynové GAR	4	
elektrické ELR	4	
VARNÉ STOLIČKY		
plynové GAR a elektrické ELR	5	
OHŘEV		
vyhřívání skříňky	6	
infra ohřev	6	
ohřívání talířů	6	
GRILOVACÍ DESKY		
elektrické	7	
plynové	8	
KONTAKTNÍ GRILY	9	
VAFLOVAČE	11	
PLOTNY NA PALAČINKY	11	
elektrické	12	
plynové	12	
příslušenství	13	
PECE NA PIZZU	14	
KONVEKČNÍ TROUBY	15	
MULTIFUNKČNÍ TROUBY	16	
HORKOVZDUŠNÉ TROUBY	17	
HOT DOGY		
Hot Dogy a ohřívání párků		18
Válečkové opékače/ohřívání		18
SALAMANDRY		
elektrické a plynové		19 - 20
GRILY NA GYROS		
elektrické - plynové		21
UDÍRNY		21
GRILY NA KUŘATA		22
panoramatické		23
velkokapacitní		23
VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ		
mrazicí		25
chladicí		26
neutrální		26
SALÁTOVÉ BARY		27
centrální		27
centrální s el. zdvihem		28
středové		29
přístěnné		30
LÁVOVÉ GRILY		
stolní elektrické		10
velkokapacitní		10
VODNÍ LÁZNĚ		10
VYHŘÍVANÉ SKŘÍŇKY		11
FRITÉZY		31

Toastery grilý snackové

Vhodné pro ohřátí pizzy, sendvičů, hotových jídel, pečení hamburgerů, plněných toastů, placek, rozmrazování, zapékání či gratinování v závislosti na modelu.

Nerezové provedení grilů s 1 nebo 2 úrovněmi pro pečení. Samostatně ovládané páry quartzových trubíc. Vysoký výkon a použití quartzových trubíc zajišťuje rychlý nárůst teploty do 30 sekund.

Vybaveny přepínačem pro ovládání jednotlivých párů quartzových trubíc, ochrannými mřížkami quartzových trubíc a časovačem do 15 min s lock pozicí pro funkci non-stop. Demontovatelný zadní panel pro snadné čištění.

Modely BAR - univerzální zařízení (toaster, grill, salamandr) vhodné především pro ohřev a zapékání.

Modely TS - jsou kompatibilní s rozměrem GN 1/1. Vhodné pro rozmrazování, ohřívání, grilování, gratinování.



BAR 2000

MODEL	POČET ÚROVNÍ	VÝKON toastů/hod.	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
BAR 1000	1	150	350 x 240	450 x 285 x 305	2	230	10
BAR 2000	2	300	2x (350x240)	450 x 285 x 420	3	230	12
TS 1270	1	200	510 x 320	640 x 380 x 330	2,7	230	15
TS 3270	2	400	2x (510 x 320)	640 x 380 x 475	4	400	18,5

Toastery průběžné



Ideální zařízení pro snídani podávané formou bufetu. Jednoduše a rychle lze opékat bagety, housky, toastový chléb atd.

Možnost výdeje opečeného chleba z přední nebo zadní části. Lehce demontovatelné části toasteru pro rychlou a snadnou údržbu.

Model lze dodat ve verzi pro opékání bruschett s výškou pečicího prostoru 7 cm.

MODEL	VÝKON toastů/hod.	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
CT 540	540	450 x 530 x 345	2,3	230	21
CT 3000	vysoký výkon	720 x 470 x 385	3	230	21

Model CT 540:

- *vybaveno 8 quartzovými trubícemi, které jsou samostatně ovládané v sadách po 4 ks přepínačem
- *nastavitelná rychlost pásu
- *výška průchodu opékacího prostoru 5 cm
- *výškově nastavitelné nožičky

Model CT 3000:

- * 8 quartzových trubíc (1500 W nahoře a 1450 W dole)
- * regulátor quartzových trubíc - 2 polohy (spodní ohřev nebo spodní a horní dohromady)
- * nastavitelná rychlost pásu
- * regulace výšky vstupního otvoru 7 – 11 cm
- * nastavitelné nožičky



Vitríny vyhříváné samoobslužné

Elektrické vyhříváné vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, koláče, croissanty), pizzu, maso apod.

Jedno nebo dvouúrovňové se zvlhčováním. Kompatibilní s GN 1/1, hloubka 25 mm. Vhodné na výdejní pult nebo do samoobslužného prodeje. Dvířka ze strany obsluhy a ze strany zákazníka.

Modely bez osvětlení (WD) a s osvětlením (WDL). Dodáváno bez GN.

MODEL	POČET ÚROVNÍ	KAPACITA	OSVĚTLENÍ	PROVEDENÍ	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
WD 100	1	GN 1/1	ne	nerez nebo zlatá	590 x 350 x 285	0,65	230	8,5
WD 200	2	2xGN 1/1	ne	nerez nebo zlatá	590 x 350 x 390	0,65	230	12
WDL 100	1	GN 1/1	ano	nerez nebo zlatá	590 x 350 x 375	0,65	230	11,5
WDL 200	2	2x GN 1/1	ano	nerez nebo zlatá	590 x 350 x 480	0,65	230	15



WD 100



VVC 800

Vitríny vyhříváné pultové

Vyhříváné dvouúrovňové ventilované vitríny se zvlhčováním. Díky cirkulaci teplého vzduchu je teplota rovnoměrně rozložena v celém prostoru vitríny. Vlhkost vzduchu udržuje pokrmy nevysušené a chutné. Kompatibilní s GN 1/1 s max. hloubkou 100 mm. Vnitřní horní police, dno, zadní posuvná dvířka, boční skla a přední zakřivené sklo jsou kompletně odnímatelné a umožňují rychlé a snadné čištění.

Zařízení vybaveno termostatem, vypínačem ON/OFF, vnitřním osvětlením a ukazatelem teploty.

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	PROVEDENÍ	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
VVC 800	2	ano	2x GN 1/1-100 a táč 400 x 600 mm	nerez	800 x 730 x 600	1,5	230	53
VVC 1200	2	ano	3x GN 1/1-100 a táč 400 x 600 mm	nerez	1200 x 730 x 600	1,5	230	65

Vitríny vyhříváné s vodní lázní pultové

Panoramatická prezentace pokrmů ze strany zákazníka - přední zaoblené sklo, boční skleněné plochy, odnímatelná posuvná dvířka z plexiskla ze strany obsluhy.

Uchování pokrmů při teplotě 90 °C. Vyhřívání zajištěno ze spodní části vodní lázně a horní halogenovou lampou. Nerezové výpustné kohouty vodní lázně. Nerezové provedení.

Zařízení vybaveno vypínačem ON/OFF, kontrolkou chodu, termostatem a halogenovou lampou. Dodáváno bez GN.



BMV 3 + MS 3

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
BMV 2	1	ano	2x GN 1/1 - 150 hl.	700 x 630 x 680	3,5	230	45
BMV 3	1	ano	3x GN 1/1 - 150 hl.	1025 x 630 x 680	3,5	230	55
MS 2	Podstavec pro BMV 2			1060 x 615 x 1380	-	-	36
MS 3	Podstavec pro BMV 3			1060 x 615 x 1380	-	-	35

Vitríny vyhřívané pultové

Panoramatické vitríny s **LED osvětlením** na quiche, pizzy, croissanty, buchty, zákusky apod. Speciálně navržené pro snack bary, pivnice, pekařství, čajovny atd. Ve spodní části jsou vybaveny zásuvkou na vodu pro zvlhčování a **šamotovou deskou pro dokonalé rozvádění tepla**.

Digitální termostat pro udržení konstantní teploty v rozpětí 20 - 90 °C. Volba ventilovaného systém vyhřívání. Dvoukřídlá dvířka ze strany obsluhy.

Kapacita: 2 nebo 3x GN 1/1 nebo 2-3 tácy 400 x 600 mm dle modelu. Dodáváno bez GN.

- * skleněná dvířka ze strany obsluhy
- * digitální termostat - regulace teploty 20 °C - 90 °C
- * vypínač ON/OFF, kontrolka, volba ventilace horkého vzduchu
- * nádobka na vodu pod šamotovou deskou
- * vyjímatelný nerezový tác, výškově nastavitelné nožičky
- * provedení : nerez nebo černá barva



WD 780 DI 5



LED osvětlení



ON/OFF a volba cirkulace vzduchu



Zásuvka na vodu s kamenem pro ideální vlhkost



Digitální termostat 20 - 90 °C



WD 780 DN 3



WD 780 SN 2



WD 780 SI 3

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	PROVEDENÍ	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
WD 780 SI	2	ano	2x GN 1/1	nerez	750 x 465 x 360	1,75	230	30
WD 780 SN	2	ano	2x GN 1/1	černý lak	750 x 465 x 360	1,75	230	30
WD 780 DI	3	ano	3x GN 1/1	nerez	750 x 465 x 530	1,75	230	35
WD 780 DN	3	ano	3x GN 1/1	černý lak	750 x 465 x 530	1,75	230	35

Vitríny chladicí pultové

Chladicí vitríny s ventilovaným chlazením. Cirkulace chladného vzduchu zajišťuje konstantní teplotu a kvalitní prochlazení uchovávaných pokrmů při teplotě + 4 °C až + 10 °C. Elektronický termostat umožňuje automatické odtávání. Posuvná dvířka ze strany obsluhy, přední oblé sklo a boční skla jsou zcela odnímatelné pro snadné a rychlé čištění a údržbu.

Zařízení je vybaveno elektronickým termostatem, vypínačem ON/OFF, ukazatelem teploty a vnitřním osvětlením. Dodáváno bez GN a táců.



VVF 1200

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
VVF 800	2	ano	2x GN 1/1-100 a táč 400 x 600 mm	800 x 730 x 600	0,35	230	67
VVF 1200	2	ano	3x GN 1/1-100 a táč 400 x 600 mm	1200 x 730 x 600	0,43	230	79

Vitríny modulární VHC & VHF



VHC 1000

Modulární a panoramatická chladicí vitrina (VHC) s ventilovaným chlazením. Cirkulace chladného vzduchu zajišťuje konstantní teplotu a kvalitní prochlazení uchovávaných pokrmů při teplotě + 2 °C až + 10 °C. Odpařování kondenzátu. Vyjímatelná středová police. Nerezové provedení. Vitrína se skládá ze dvou oddělitelných částí: chladicí jednotky a vitríny.

Zařízení je vybaveno: vypínačem ON/OFF, ukazatelem teploty a vnitřním neonovým osvětlením. Dodáváno bez GN a táců.

Vyhřívaná dvouúrovňová ventilovaná vitrina (VHF) se zvlhčováním. Díky cirkulaci teplého vzduchu je teplota rovnoměrně rozložena v celém prostoru vitríny. Vlhkost vzduchu udržuje pokrmy nevy-sušené a chutné. Kompatibilní s GN 1/1 s max. hloubkou 100 mm. Vnitřní horní police, dno, zadní posuvná dvířka, boční skla a přední zakřivené sklo jsou kompletně odnímatelné a umožňují rychlé a snadné čištění.

Zařízení vybaveno: termostatem, vypínačem ON/OFF, vnitřním osvětlením a ukazatelem teploty. Dodáváno bez GN a táců.

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
VHC 1000	2	ano	3x GN 1/1 + středová police	1000 x 720 x 475	2,4	230	43
VHF 1000	2	ano	3x GN 1/1 + středová police	1000 x 900 x 475	0,5	230	60
TS 3	Pojízdný podstavec pod vitrínu VHC a VHF						

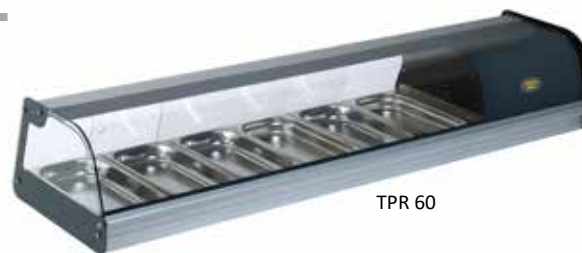
Vitríny chladicí TAPAS

Pultové statické vitríny s rovnoměrným chlazením. Regulace teploty + 1 °C až + 5 °C díky elektronickému termostatu. Kohout pro odvod kondenzátu.

Vnitřní neonové osvětlení. Ekologická vstříkovaná izolace.

Materiál: nerez a eloxovaný hliník. Snadné čištění díky vyjímatelným zadním dvířkům z plexiskla a zvedacímu přednímu sklu.

Zařízení je vybaveno vypínačem ON/OFF, vypínačem osvětlení, elektronickým termostatem, kompresorem, kondenzátorem, výparníkem a osvětlením. Dodáváno s GN 1/3 - 40 mm.



TPR 60

MODEL	POČET ÚROVNÍ	OSVĚTLENÍ	KAPACITA	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
TPR 60	1	ano	6x GN 1/3	1450 x 400 x 260	0,16	230	33
TPR 80	1	ano	8x GN 1/3	1800 x 400 x 260	0,165	230	40

Vaříče plynové a elektrické

Plynové stolní vaříče GAR s možností připojení na zemní plyn nebo propan-butan. Nerezová konstrukce. Termopojistka. Nezávislé ovládání jednotlivých hořáků. Litinová mřížka, kryty hořáků a nerezová deska jsou zcela odnímatelné pro snadnou údržbu. Průměr hořáků 12 cm. Standardně dodáváno s tryskou na zemní plyn a propan-butan.

Vaříče stolní elektrické ELR jednoplotýnkové a dvouplotýnkové. Nerezová konstrukce. Regulační ovládací knoflík se 7 stupni výkonu pro každou plotnu. Kontrolka.

MODEL	POČET HOŘÁKŮ/PLOTEN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
GAR 7	1	350 x 510 x 180	7	-	12
GAR 12	2	670 x 510 x 180	7+5	-	22
GAR 14	2	670 x 510 x 180	2 x 7	-	22
GAR 19	3	985 x 510 x 180	7+7+5	-	32
GAR 21	3	985 x 510 x 180	3 x 7	-	32
ELR 2	1	350 x 400 x 155	2	230	6
ELR 3	2	600 x 400 x 155	2 x 1,5	230	9
ELR 4	3	600 x 400 x 155	2 x 2	400	10



GAR 7

ELR 2



GAR 14XL

Varná elektrická stolička

Vhodné jako volně stojící zařízení pro velké hrnce popř. pro umístění na podstavec. Elektrický model **ELR 5XL s vysokým výkonem**.

- * litinová čtvercová plotna o rozměru 400/400 mm
- * 4 topná tělesa
- * regulační ovládací knoflík se 4 stupni výkonu
- * nožičky 100 mm vysoké

MODEL	POČET PLOTEN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
ELR 5XL	1	600 x 600 x 450	5	400	36

Varná plynová stolička

Multifunkční plynový hořák GAR 14 XL je možné využít pro klasické vaření a pro wok vaření. Zařízení je vybaveno **hořákem o průměru 12 cm**, ovládacím knoflíkem s možností zapnutí pilotního plamene a termopojistkou. Standardně dodáváno s tryskou na propan-butan a zemní plyn.

- * oboustranná litinová mřížka 510/485 mm
 - jedna strana se používá pro klasické vaření
 - druhou stranu lze použít pro wok vaření díky plamenům, které jsou přímo vedeny na dno wok pánve
- * nožičky 100 mm vysoké
- * kryty hořáků a nerezová deska jsou zcela odnímatelné pro snadnou údržbu

MODEL	POČET HOŘÁKŮ	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
GAR 14XL	1	600 x 630 x 485	14	-	30



ELR 5XL



HVC 60 GN

Vyhřívání skříňky

Vhodné pro uchování pokrmů před časem výdeje nebo na ohřívání porcelánu.

Zařízení je vybaveno termostatem do 130 °C, ventilátorem pro zajištění cirkulace teplého vzduchu, izolací stěn, dvířky s magnetickým zavíráním.

Standardně se dodává se 3-mi rošty a smaltovaným zásobníkem na vodu.
Nastavitelné police. Kolečka s brzdou. Dodáváno bez GN.

HVC 60 GN - 60 talířů Ø 34 cm nebo 3 GN 2/3 nebo 3 rošty 330 x 345 mm.

HVC 120 GN - 120 talířů Ø 34 cm nebo 6 GN 2/3 nebo 3 GN 1/1 na roštech 695 x 345 mm.

MODEL	KAPACITA 	POČET DVÍŘEK	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
HVC 60 GN	3 x GN 2/3	1	425 x 460 x 925	1,5	230	30
HVC 120 GN	6 x GN 2/3	2	800 x 460 x 925	3	230	45

Infra ohřev a ohříváče talířů

Ohřívací lampa s infračerveným topným tělesem. Určena pro udržování teploty hranolků, hotových jídel na talíři, polévek, příloh, ale rovněž i k zapékání, gratinování, rozmrazování. Nerezové provedení.

Může být umístěno nad bain-marie GN 1/1.

- * quartzová trubice
- * vypínač ON/OFF
- * výškově nastavitelný stojan

Standardní vybava: servírovací táč o rozměru GN 1/1.



RH 1



DW 106 a DW 110

MODEL	POČET VYHŘ. ZÓN	ROZMĚR VYHŘ. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RH 1	1	GN 1/1	630 x 410 x 565	0,6	230	4,5
DW 106	6 desek	270 x 150	400 x 215 x 335	0,65	230	14
DW 110	10 desek	270 x 150	400 x 215 x 475	1,3	230	25

Deskové ohříváče talířů. Horké kovové desky se používají jako podložka pro talíř s jídlem k udržení teploty připravených jídel na ohřátých talířích.

Každá deska se dá použít samostatně.

- * zahřátí desek na max. teplotu do 15 min
- * uchování teploty jídla na talíři po dobu 45 min
- * termostat
- * kontrolka
- * tepelně izolovaná držadla

Grilovací desky elektrické

Elektrické grilovací desky s různou povrchovou úpravou hladké grilovací desky - litina, ocel, černý email, chrom.

Nerezová konstrukce a zesílená izolace. **Síla grilovací desky 10 mm.**

Modely jsou vybaveny termostatem s regulovatelným nastavením teploty 0 - 300 °C a kontrolkou zapnutí grilovací desky. Vyjímatelná zásuvka na nečistoty. Rovnoměrné rozložení tepla po celé ploše desky - dle šíře plochy 1 - 3 nezávisle ovládaná topná tělesa.

* Modely lze dodat s napětím 230 V a 2 přívodními kabely - 2x 230 V (PSF 600E, PSR 600E, PSR 600EE, PSR 600EC)

** Modely lze dodat s napětím 230 V a 3 přívodními kabely - 3x 230 V (PSR 900E, PSR 900EE, PSR 900EC)

PSF - provedení grilovací plochy litina
- zvednutý přední okraj desky pro zachytávání mastnoty

PSF E2 - provedení grilovací plochy litina
- zvednutý přední okraj desky pro zachytávání mastnoty
- 2 šňůry 2x 3 kW

PSR E - provedení grilovací plochy ocel
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty

PSR EE - provedení grilovací plochy černý email
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty

PSR EC - provedení grilovací plochy chrom
- na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty



PSR 400 EC

Příslušenství:

Víko nerez s dvojitým závěsným systémem a indikátorem teploty pro vaření v páře (dušení) pro desky o rozměru 400 x 400 mm

(53169SE) a **(53170SE)** o rozměru 600 x 400 mm

53175 mřížka pro desky o rozměru 400 x 400 mm

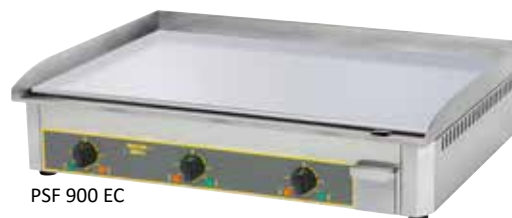
53176 mřížka pro desky o rozměru 600 x 400 mm



PSF 600 E



PSF 600 EE



PSF 900 EC

MODEL	POČET REGUL. ZÓN	PROVEDENÍ GRIL. PLOCHY	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
PSF 400 E	1	litina	400 x 400	400 x 475 x 230	3	230	19
PSF 600 E	2	litina	600 x 400	600 x 475 x 230	3,5	400	29
PSR 400 E	1	ocel	400 x 400	400 x 475 x 230	3	230	19
PSR 600 E	2	ocel	600 x 400	600 x 475 x 230	6	400	29
PSR 900 E	3	ocel	900 x 400	900 x 475 x 230	9	400	39
PSR 400 EE	1	černý email	400 x 400	400 x 475 x 230	3	230	19
PSR 600 EE	2	černý email	600 x 400	600 x 475 x 230	6	400	29
PSR 900 EE	3	černý email	900 x 400	900 x 475 x 230	9	400	39
PSR 400 EC	1	chrom	400 x 400	400 x 475 x 230	3	230	19
PSR 600 EC	2	chrom	600 x 400	600 x 475 x 230	6	400	29
PSR 900 EC	3	chrom	900 x 400	900 x 475 x 230	9	400	39



Grilovací desky plynové

Plynové grilovací desky s různou povrchovou úpravou hladké grilovací plochy - litina, ocel, černý email, chrom.

Nerezová konstrukce a zesílená izolace. **Síla grilovací desky 10 mm.**

Modely jsou vybaveny piezzo zapalováním, termopojistkou, ovládacím regulačním dvoupolohovým knoflíkem s pozicí úsporného výkonu. Dodáváno s tryskami propan-butan a navíc s tryskami na zemní plyn. Vyjímatelná zásuvka na nečistoty.

- PSF** - provedení grilovací plochy litina
 - zvednutý přední okraj desky pro zachytávání mastnoty
- PSR G** - provedení grilovací plochy ocel
 - na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty
- PSR GE** - provedení grilovací plochy černý email
 - na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty
- PSR GC** - provedení grilovací plochy chrom
 - na přední straně žlábek pro zachytávání mastnoty



PSR 400 G



PSR 600 GC



PSR 600 G



PSR 900 G



MODEL	POČET REGUL. ZÓN	PROVEDENÍ GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	VÁHA kg
PSF 400 G	1	litina	400 x 400	400 x 475 x 230	3,5	17
PSF 600 G	2	litina	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4	27
PSR 400 G	1	ocel	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2	17
PSR 600 G	2	ocel	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4	27
PSR 900 G	3	ocel	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6	37
PSR 400 GE	1	černý email	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2	17
PSR 600 GE	2	černý email	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4	27
PSR 900 GE	3	černý email	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6	37
PSR 400 GC	1	chrom	400 x 400	400 x 475 x 230	3,2	17
PSR 600 GC	2	chrom	600 x 400	600 x 475 x 230	6,4	27
PSR 900 GC	3	chrom	900 x 400	900 x 475 x 230	9,6	37

Grily kontaktní s grilovacími deskami z litiny

Elektrické kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém nebo dvojitým provedení s grilovacími deskami rýhovanými nebo hladkými z litiny. Litina umožňuje rovnoměrné rozložení teploty, a tím i rovnoměrné vaření.

SAVOYE - jednoduchý model určený speciálně pro tepelnou úpravu steaků, hamburgerů, ryb atd.

Litínová spodní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení

PANINI - jednoduchý model vhodný zvláště pro přípravu panini.

Litínová spodní deska - dodává se v hladkém nebo rýhovaném provedení

MAJESTIC - dvojitý model pro alternativní tepelnou úpravu.

Litínová deska vcelku - dodává se v hladkém, rýhovaném nebo smíšeném (1/2 hladká, 1/2 rýhovaná plocha) provedení

DOUBLE PANINI - dvojitý kontaktní gril s vysokým výkonem, určený do fastfoodů a míst s velkým výdejem.

Litínové spodní desky - dělené - dodávají se v hladkém nebo rýhovaném provedení

* horní výklopné desky umožňující grilování různých vysokých kusů jídel

* regulace teploty - termostat 0 - 300 °C

* vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení

* 1 - 2 topná tělesa v závislosti na modelu se samostatným ovládáním

* odkapnice pro odvádění mastnoty

* teplu odolná madla

standardní výbava: škrabka na odstranění nečistot usnadňující čištění



SAVOYE



MAJESTIC



DOUBLE PANINI



PANINI

MODEL	POČET GRIL. PLOCH	PROVEDENÍ GRIL. SPODNÍ DESKY	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SAVOYE	1	rýhovaná nebo hladká	260 x 240	330 x 385 x 220	2	230	18
PANINI	1	rýhovaná nebo hladká	360 x 240	430 x 385 x 220	3	230	22,5
MAJESTIC	2	rýhovaná nebo hladká	535 x 240	600 x 385 x 220	4	400	33,5
D. PANINI	2	rýhovaná nebo hladká	2x (360 x 240)	835 x 385 x 220	6	400	45

Gril kontaktní s grilovacími deskami z litiny PANINI XL

Modely XL a XLE lze použít dvojím způsobem:

- jako kontaktní gril - užití jako klasický přitlačný gril
- jako samostatnou grilovací desku - užití jako samostatná grilovací deska (umožňuje to konstrukce těchto modelů)

PANINI XL - velkokapacitní model na nožičkách (100 mm), přesná regulace teploty, termostat 0 - 300 °C, 4 polohový selector - možnost výběru zapnutí spodní desky nebo horní desky či obou desek.

PANINI XLE- velkokapacitní model na nožičkách (100 mm), přesná regulace teploty, termostat 0 - 300 °C, 4 polohový selector - možnost výběru zapnutí spodní desky nebo horní desky či obou desek, elektronický časovač s možností přednastavení 3 varných časů.



PANINI XL FT

MODEL	PROVEDENÍ GRIL. SPODNÍ DESKY	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
PANINI XL	rýhovaná nebo hladká	360 x 360	410 x 620 x 340	3,6	230	34
PANINI XLE	rýhovaná nebo hladká	360 x 360	410 x 620 x 340	3,6	230	34

Grily kontaktní s grilovacími deskami ze sklokeramiky

Elektrické kontaktní grily nerezové konstrukce v jednoduchém nebo dvojitém provedení s grilovacími deskami ze **sklokeramiky**.

Sklokeramický povrch zajišťuje rychlou a kvalitní přípravu jídel se zachováním všech nutričních hodnot díky infračerveným paprskům, které proniknou až do středu připravovaného jídla.

Lze upravovat různě vysoké kusy jídel, neboť horní deska se přizpůsobí rozměru grilovaného jídla. Snadné čištění mokrou houbičkou.

- * horní deska rýhovaná - spodní deska hladká
- * regulace teploty - termostat 0 - 400 °C
- * vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení
- * vyjímatelná zásuvka na nečistoty
- * teplu odolná madla



MAJESTIC VC L

MODEL	POČET GRIL. PLOCH	PROVEDENÍ GRIL. SPODNÍ DESKY	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
PANINI VC	1	rýhovaná nebo hladká	330 x 280	390 x 620 x 240	1,5	230	13
MAJESTIC VC	2	rýhovaná nebo hladká	550 x 280	620 x 620 x 240	3	230	19
PS 400 VC	1	hladká	330 x 280	390 x 420 x 150	1,5	230	7

Vaflovače

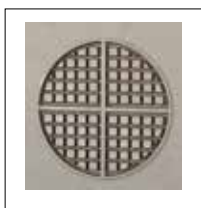
Elektrické litinové formy na vafle. Modely s jednou nebo dvěma samostatně ovládanými formami z vysoce vodivé litiny, zajišťující rovnoměrné šíření tepla a stejnoměrné pečení. Různá provedení forem. Doba pečení vafle je cca 2,5 min.

Model GES 23 - navíc timer a na vyžádání displej - kód P08002Z03.

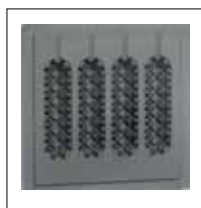
- * regulace teploty - termostat 0 - 300 °C
- * vypínač ON/OFF a kontrolka zapnutí zařízení
- * vyjímatelná zásuvka na nečistoty
- * teplu odolná držadla
- * žlábek pro zachytávání těsta a mastnoty
- * nastavitelné nožičky



GES 40



GES 75



GES 80



GES 10



GES 20



GES 23



GES 23



GES 75



Příslušenství k
vaflovačům viz str. 13.

MODEL	POČET PLOTEN	PROVEDENÍ VAFLE	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
GES 10	1	3 x 5 polí 20 x 25 mm	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GES 20	1	4 x 5 polí 15 x 18 mm	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GES 23	1	"corn" vafle o délce 230 mm	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GES 40	1	mřížka o rozměru 8 x 8 mm	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GES 75	1	kulaté vafle - porce 1/4	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GES 80	1	4 ks kuželových vaflí 145 x 38 mm	305 x 440 x 230	1,6	230	19
GED 10	2	3 x 5 polí 20 x 25 mm	550 x 440 x 230	3,2	230	38
GED 20	2	4 x 5 polí 15 x 18 mm	550 x 440 x 230	3,2	230	38
GED 40	2	mřížka o rozměru 8 x 8 mm	550 x 440 x 230	3,2	230	38
GED 75	2	kulaté vafle - porce 1/4	550 x 440 x 230	3,2	230	38
GED 80	2	4 ks kuželových vaflí 145 x 38 mm	550 x 440 x 230	3,2	230	38

Plotny na palačinky

Litinové provedení plotny se smaltovanou povrchovou úpravou pro zajištění dokonale hladkého povrchu.

Elektrické modely (E) jsou vybaveny termostatem 0 - 300 °C a kontrolkou, indikující zapnutí plotny.

Plynové modely (G) jsou vybaveny 8-mi hvězdicovými hořáky, regulačním knoflíkem a termopojistkou.

Dodáváno s tryskami na propan-butan a navíc s tryskami na zemní plyn.



CSG 400



CDE 400

MODEL	POČET PLOTEN	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
CSE 350	1 x Ø 350 mm	450 x 500 x 240	3	230	14,5
CSE 400	1 x Ø 400 mm	450 x 500 x 240	3,6	230	18
CDE 350	2 x Ø 350 mm	860 x 500 x 240	6	400	29
CDE 400	2 x Ø 400 mm	860 x 500 x 240	7,2	400	34
CSG 350	1 x Ø 350 mm	450 x 500 x 240	3,2	-	16
CSG 400	1 x Ø 400 mm	450 x 500 x 240	3,2	-	18
CDG 350	2 x Ø 350 mm	860 x 500 x 240	6,4	-	32
CDG 400	2 x Ø 400 mm	860 x 500 x 240	6,4	-	32

Plotny na palačinky CF 400

Litinové provedení plotny se smaltovanou povrchovou úpravou pro zajištění dokonale hladkého povrchu.

Elektrické modely (E) jsou vybaveny termostatem 0 - 300 °C a kontrolkou, indikující zapnutí plotny.

Plynové modely (G) jsou vybaveny 8-mi hvězdicovými hořáky, regulačním knoflíkem a termopojistkou.

Dodáváno s tryskami na propan-butan a navíc s tryskami na zemní plyn.

Model TH - navíc vybaven speciálním termostatem, který umožňuje precizní regulaci výkonu.

Na vyžádání lze objednat modely s plotnou na 6 ks lívanců o průměru 110 mm.

MODEL	POČET PLOTEN	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
CFE 400	1 x Ø 400 mm	400 x 160	3,6	230	14
CFG 400	1 x Ø 400 mm	400 x 160	3,6	-	17,5
CFG 400 TH	1 x Ø 400 mm	400 x 160	3,6	-	17,5



Příslušenství k plotnám na palačinky viz str. 13.

Příslušenství pro plotny na palačinky a vaflovače

OZNAČENÍ	NÁZEV / POPIS
CK 3	Palačinka KIT
42900-15	Stěrka na palačinky dřevěná šířka 15 cm
42900-24	Stěrka na palačinky dřevěná šířka 24 cm
18519-35	Obracečka na palačinky délka 35 cm
WI/1	Lázeň a ohřev čokolády (1 láhev)
WI/2	Lázeň a ohřev čokolády (2 láhve)
WI/DP	Lázeň a ohřev čokolády k instalaci do pracovní desky (1 láhev)



WI/1



WI/2



WI/DP



Palačinka KIT - Ck 3



PZ 430 D

Modely pecí na pizzu jsou vhodné do menší provozů pizzerií a jako doplňkové zařízení do restaurací, barů, bufetů apod.

Pece jsou vybaveny 2 termostaty pro regulaci výkonu horních a spodních quartzových trubnic. Teplotu je možné regulovat v rozsahu 0 - 350 °C.

Dosažení maximální teploty z vychladlého stavu je cca 10 min. Pece je možné instalovat nad sebe pomocí instalační sady KPZ 430.

- * Přibližný čas přípravy: čerstvá pizza 3,5 min, mražená pizza 4,3 min.
- * Šamotová deska ve spodní části pečící komory rozvádí stejnoměrně teplo od spodních těles a zajišťuje tak rovnoměrné pečení pizzy.
- * Modely lze dodat s napětím 230 V a 2 přívodními kabely - 2x 230 V



PZ 4302 D



PZ 430 S

PZ 4302 D* jednokomorová pec na pizzu s výklopnými dvířky

napětí/příkon:	400 V/5 kW
kapacita:	2x pizza o \varnothing 30 cm nebo 1x pizza o \varnothing 41 cm
vnitřní rozměr (š.hl.v.):	655/430/110 mm
vnější rozměr:	895/580/270 mm
teplota:	350 °C
váha:	58 kg

PZ 430 S jednokomorová pec na pizzu s výklopnými dvířky

napětí/příkon:	230 V/3 kW
kapacita:	2x pizza o \varnothing 21 cm nebo 1x pizza o \varnothing 41 cm
vnitřní rozměr (š.hl.v.):	430/430/110 mm
vnější rozměr:	670/580/270 mm
teplota:	350 °C
váha:	30 kg

PZ 430 D* dvoukomorová pec na pizzu s výklopnými dvířky

napětí/příkon:	400 V/6 kW
kapacita:	4x pizza o \varnothing 21 cm nebo 2x pizza o \varnothing 41 cm
vnitřní rozměr (š.hl.v.):	2X 430/430/110 mm
vnější rozměr:	670/580/500 mm
teplota:	350 °C
váha:	53 kg



Konvekční trouby

Konvekční trouby FC jsou určeny pro vaření nebo pečení čerstvého pečiva (croissantů, čokoládových bulek, briošek), koláčů, pro přípravu jídel (lasagne, zapékané brambory) ohřívání polotovarů a mražených jídel.

Jsou zvláště doporučeny pro pečení hluboko zmrazených produktů. Homogenní vaření díky větracím otvorům, které zajišťují dokonalou cirkulaci vzduchu. **Dvojitě tvrzené sklo a nerezové provedení.**

FC 280 - vybavena termostatem 0-250 °C, ventilátorem, timerem 120 min., kontrolkou. **Standardně dodáváno:** 2 rošty, 1 plechem

FC 380 - vybavena termostatem 0-250 °C, ventilátorem, timerem 120 min., kontrolkou. Díky výkonnému topnému tělesu dochází k rychlému nárůstu teploty za 7 vteřin 250 °C. **Standardně dodáváno:** 3 rošty, 1 plechem

FC 380 TQ - multifunkční trouba s technologií Turbo Quartz. Vybavena grilem s quartzovými trubnicemi. **Kombinuje funkci konvekční trouby, grilu, pekárenské trouby a funkci rozmrazování.** **Standardně dodáváno:** 3 rošty, 1 plechem



FC 380 TQ

MODEL	POČET VSUVŮ	VNITŘNÍ ROZMĚR (š.hl.v.) mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
FC 280	3	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1,5	230	20
FC 380	5	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2,4	230	21
FC 380 TQ	5	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2,4	230	22
FCV 280	5	370 x 535 x 495	260 x 330 x 320	1,5	230	20



FCV 280

FCV280 - vertikální horkovzdušná trouba o objemu 28 litrů vybavena termostatem 0-270 °C, ventilátorem, kontrolkou.

Díky výkonnému topnému tělesu dochází k rychlému nárůstu teploty za 12 vteřin na 270 °C.

Doporučené časy pečení:

- mražené croissanty 16 min./180 °C
- bagetky 18 min./220 °C
- čokoládové muffiny 16 min./200 °C

Standardně dodáváno se dvěma plechy (255 x 310 mm)

Multifunkční trouby



FC 60 TQ



Quartzové trubice v horní části trouby FC 60 TQ.



Vibrační čerpadlo pro model FC 60 P.
Určeno pro napojení na kanystr s vodou.

Horkovzdušné trouby kompatibilní s GN 2/3 určené pro pečení masa, ryb, pečiva a zapékání. Nerezové provedení pečících komor, vyjímatelná mřížka se vsuvy pro snadné čištění. Nahřátí trouby na 300 °C do 10-ti min.

Standardně se dodává vč. 4 roštů (450 x 340), bez gastronádob. Možno přiojednat pečící plechy.

Model FC 60 P vybaven vodním čerpadlem pro zvlhčování při tepelné úpravě pokrmů, manuální tlačítko pro volbu zvlhčování.

Model FC 60 TQ - Vybaven 5-ti polohovým přepínačem pro volbu různých režimů, topným tělesem v dolní části a grilem s quartzovými trubicemi v horní části.

- Kombinuje tak funkci konvekční trouby, grilu, pekárenské trouby a funkci rozmrazování.
- Přepínač slouží k volbě následujících provozních režimů:
 0. - ON/OFF
 1. - konvekční program pro pečení různých druhů jídel najednou
 2. - funkce pro pečení koláčů, chleba a dalšího pečiva
 3. - turbo Quartz - kombinace provozu topných těles a křemíkových trubic, úspora času tep. úpravy cca 30%
 4. - quartz gril - grilování masa a zapékání.

Trouby vybaveny:

- termostatem 0 - 300 °C
- timerem do 120 min s možností nastavení non-stop použití
- vnitřním osvětlením
- kontrolkou indikující zapnutí trouby
- dvojitým demontovatelným sklem dveří
- výškově nastavitelnými nožičkami.

Příslušenství: 90021 - hliníkový plech na pečení (450 x 340)



MODEL	POČET VSUVŮ	OBJEM l	VNITŘNÍ ROZMĚR (š.hl.v.) mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
FC 60	4	60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3	230	34
FC 60 TQ	4	60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3	230	36
FC 60 P	4	60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3	230	36

Horkovzdušné trouby na pečivo

Vysoce výkonné konvekční trouby na pečivo kombinované se zvlhčováním. Vstřikování vody při vysoké teplotě je automaticky přednastaveno v množství a v čase. Funkce rozmrazování. Pevné připojení na vodu. Rychlý náběh teploty - do 10 vteřin od zapnutí je dosaženo 300 °C.

Standardně dodáváno se vsuvy na plechy 400 x 600 mm, bez roštů. Doobjednat lze vsuvy na GN 1/1 a rošty, plechy na pečení baget.

Model FC 110 EG vybaven grilem s quartzovými trubicemi pro zvýšení výkonu a zapékání. Standardně dodáváno bez roštů.

Model EP 800 kynárna umožňuje kynutí těsta při 29 °C po dobu 2 hodin. Výroba páry je automaticky přednastavena v množství a v čase. Pojízdné provedení. Vnitřní prostor nerezový. Lze kombinovat s modely FC 110, které je možné instalovat na kynárnu. Standardně dodáváno se vsuvy 400 x 600 mm.

Trouby vybaveny: termostatem 0 - 300 °C, timerem do 120 min s možností nastavení non-stop použití, vnitřním osvětlením, výškově nastavitelnými nožičkami, tlačítkem pro výrobu páry, 2 rychlostmi ventilátoru.

Kynárna vybavena: přepínačem ON/OFF, elektronickým termostatem, kontrolkou, tlačítkem pro výrobu páry, nerezovou nádobkou na vodu.



FC 110 EG

Příslušenství:

- 91057 - hliníkový plech na pečení (400 x 600)
- 41758-60 - plech na pečení baget (400 x 600)



EP 800

MODEL	POČET VSUVŮ	KAPACITA	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	OBJEM l	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
FC 110 E	4	4 x GN 1/1	795 x 720 x 600	100	6	400	49
FC 110 EG	4	4 x GN 1/1	795 x 720 x 600	100	6	400	51
EP 800	8	8 x GN 1/1	795 x 640 x 910	-	1,4	230	50



Hot dogy a ohřivače párků

Různé provedení modelů - modely s různým počtem trnů a vyhřívanou nádobou na párky (**CS 2 E - CS 4 E**), model pouze s trny (**HD 4**) nebo model pouze s nádobkou na ořev párků (**CS 0 E**).

Ohřivač - nádoba na ohřev párků tvořená válcem o průměru 200 mm, výšce 240 mm z tvrzeného Pyrex skla a miskou s teflonovým povrchem na vodu. Ve válci je vložen dělený košík pro oddělení již ohřátých párků od ještě neohřátých. Celková kapacita košíku je 40 ks.

Trny - materiál hliníková potravinářská slitina.

MODEL	PROVEDENÍ	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
CS 2 E	2 trny s ohřivačem	440 x 300 x 400	0,65	230	9
CS 3 E	3 trny s ohřivačem	440 x 300 x 400	0,65	230	9
CS 4 E	4 trny s ohřivačem	440 x 300 x 400	0,65	230	9
CS 0 E	pouze ohřivač	440 x 300 x 400	0,65	230	9
HD 4	4 trny bez ohřivače	260 x 220 x 300	0,5	230	4

Ohřivače párků válečkové

Ohřivače/opékače párků udržují párky teplé díky chromovaným válečkům o jednotlivém výkonu 125 W. Snadné čištění, trvanlivý povrch trubíc o délce 40 cm.

Modely jsou vybaveny vypínačem ON/OFF, kontrolním systémem spotřeby energie, světelnou kontrolkou chodu, motorkem o vysokém výkonu.

Modely RG 9 a RG 11 - 2 samostatné regulovatelné zóny. Ke všem RG modelům lze doobjednat: zásuvku na pečivo CB 20 průhledný ochranný kryt s výklopnými dvířky H01077SE (580x450x250 mm)

Zásuvka na pečivo CB 20 - kompatibilní s GN 2/3, udržuje pečivo pro přípravu hot dogů teplé. Snadné čištění díky vyjímatelnému odkapávači a gastronádobě, kterou lze mýt v myčce. Regulace vlhkosti a teploty. Světelná kontrolka chodu. Lze umístit pod válečkové opékače.



RG 11



RG 11 + ochranný kryt



RG 7 a CB 20



MODEL	PROVEDENÍ	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RG 5	4 válečky	545 x 320 x 240	0,6	230	12,5
RG 7	7 válečků	545 x 320 x 240	0,9	230	14
RG 9	9 válečků	545 x 460 x 240	1,1	230	18,5
RG 11	11 válečků	545 x 460 x 240	1,4	230	20
CB 20	zásuvka na ohřev pečiva	545 x 460 x 220	0,7	230	17

Salamandr posuvný sklokeramický PDS

Pohyblivá horní část grilu. Nerezové provedení. Různé zdroje vyhřívání umístěné v horní posuvné části.
Vyjímatelný sběrný táč na nečistoty.

SEM 600 / 800 PDS - při kontaktu nádoby se zadní lištou se automaticky spustí topné těleso, po vyjmutí nádoby se topné těleso vypne.

Tato funkce nabízí okamžitou možnost vaření s úsporou energie až 35%.

- * Ideální pro grilování, gratinování, přípravu toastů atd.
- * Výkon 570 °C do 5 sekund
- * Sklokeramická topná tělesa
- * Lze doobjednat konzole pro umístění na stěnu (SM1)



Mikro spínač pro automatické zapnutí u modelů PDS.



2 samostatně regulovatelné zóny.



MODEL	DRUH TEPELNÝCH ČLÁNKŮ	POČET ZÓN	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SEM 600 PDS	sklokeramika	2	495 x 375	600 x 590 x 590	3	230	44
SEM 800 PDS	sklokeramika	3	740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	400	57



Salamandry posuvné elektrické a plynové

Pohyblivá horní část grilu. Nerezové provedení. Různé zdroje vyhřívání umístěné v horní posuvné části. Vyjímatelný sběrný tác na nečistoty.

- SEM 600** - šíře 600 mm, 2 samostatně regulovatelné zóny.
SEM 800 - šíře 800 mm, 3 samostatně regulovatelné zóny.

SEM 600 VC / SEM 800 VC - výkon 400 °C do 9 sekund.

SEM 600 Q / SEM 800 Q - quartzové trubice s maximálním výkonem 1050 °C v průběhu několika málo sekund.

SEM 600 B / SEM 800 B - 2 nebo 3 kovová tělesa v závislosti na modelu.
SGM 600 / SGM 800 - plynové modely s 2 vysoce výkonnými infračervenými hořáky o šířce 60 mm.
 Dodáváno s tryskami na zemní plyn i propan-butan.

SEM 600



MODEL	DRUH TEPELNÝCH ČLÁNKŮ	POČET ZÓN	ROZMĚR GRIL. PLOCHY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SEM 600 VC	sklokeramika	2	495 x 375	600 x 590 x 590	3	230	44
SEM 600 Q	quartzové trubice	2	495 x 375	600 x 590 x 590	3	230	44
SEM 600 B	kovová topná tělesa	2	495 x 375	600 x 590 x 590	3	230	44
SEM 800 VC	sklokeramika	3	740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	400	57
SEM 800 Q	quartzové trubice	3	740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	400	57
SEM 800 B	kovová topná tělesa	3	740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	400	57
SGM 600	infračervené plyn. články	2	495 x 375	600 x 590 x 590	5,3	-	49
SGM 800	infračervené plyn. články	3	740 x 375	800 x 590 x 590	8,1	-	57
SM 1	Nástěnná konzole pro modely SEM/SGM 600						
SM 2	Nástěnná konzole pro modely SEM/SGM 800						

Salamandry elektrické a plynové

Pevná horní část s topnými články. Možnost nastavení grilovací mřížky do 4 úrovní. Regulace výkonu na poloviční a maximální výkon. Vyjímatelný tác k zachytávání nečistot a tuku.

- Elektrické modely SEF 800** - ve verzi s quartzovými trubicemi (model Q)
 - ve verzi s kovovými topnými tělesy (model B)
Plynový model SGF 800 - s infračervenými hořáky a termopojistkou



SEF 800

MODEL	DRUH TEPELNÝCH ČLÁNKŮ	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SEF 800 Q	quartzové trubice	2	800 x 590 x 590	4,5	400	37
SEF 800 B	kovová topná tělesa	2	800 x 590 x 590	4,5	400	37
SGF 800	keramické plyn. hořáky	2	800 x 590 x 590	8,1	-	40

Grily na gyros

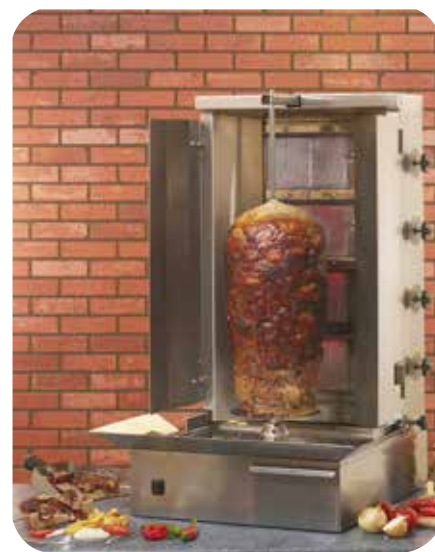
Grily na gyros s otočným špízem a s umístěním motoru špízu v dolní části. Možnost nastavení vzdálenosti špízu od topných těles. Nerezové provedení.

Dodáváno bez příslušenství. **Elektrické modely - E. Plynové modely - G.**

Elektrické modely vybaveny 3 - 4 - 5 topnými tělesy s nezávislou regulací. Možnost regulace na poloviční nebo maximální výkon.

Plynové modely vybaveny 2 - 4 hořáky s nezávislou regulací a termopojistkou. Dodávány s tryskami na propan-butan a zemní plyn.

MODEL	KAPACITA ŠPÍZU kg	DÉLKA ŠPÍZU mm	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
GR 40 E	15	400	2	580 x 660 x 695	3,6	230	27
GR 60 E	25	600	3	580 x 660 x 870	5,8	400	31
GR 80 E	40	800	4	580 x 660 x 1045	7,2	400	35
GR 40 G	15	400	2	580 x 660 x 645	7	-	27
GR 60 G	25	600	3	580 x 660 x 870	10,5	-	31
GR 80 G	40	800	4	580 x 660 x 1045	14	-	35



GR 80 G

Příslušenství:

BG 1 sada 4 ks špízů na 8 kuřat vč. talíře
BG 2 talíř pro upevnění celkem 12 ks špízů
BV 1 nerezový kryt k odkapní misce
H04218 kebab elektrický nůž
36130VO nerezový boční kryt pro modely GR 40
36131VO nerezový boční kryt pro modely GR 60

36132VO nerezový boční kryt pro modely GR 80
H01025 skleněný kryt/dvířka pro modely GR 60/GR 80
36114 držák elektrického nože
F03038COM špíz pro model GR 40
F03037COM špíz pro model GR 60
F03039COM špíz pro model GR 80
360008COM lopatka na maso

Udírný

Stolní zařízení vhodné pro uzení čerstvých produktů - ryb, masa, uzenin a dalších. Nerezové provedení. Timer pro automatické zapálení a hoření pilin. Možnost objednání balení pilin 0,5 kg (F07007).

Model FM 4 - možnost uzení v jedné nebo dvou úrovních

- nižší úroveň mřížky má rozměr 400/600 mm
- vyšší úroveň mřížky má rozměr 340/545 mm



FM 4

MODEL	ROZMĚR MŘÍŽKY mm	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
FM 2	400 x 600	715 x 410 x 200	0,25	230	12
FM 3	400 x 800	1000 x 410 x 230	0,25	230	15
FM 4	400 x 600 a 315 x 545	715 x 415 x 360	0,25	230	14



RBE 80 B

Model RBE 80 - vybaven vyhřívanou policí nad grilem pro uchování cca 10 grilovaných kuřat

MODEL	KAPACITA	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RBE 80	2 špízy/8 kuřat	2	940 x 450 x 845	4,4	400	40
RBE 120	3 špízy/12 kuřat	3	940 x 450 x 845	6,6	400	40

Modely RBG 80 a RBG 120 jsou vybaveny infračervenými hořáky a tepelnou pojistkou. Samostatné ovládání výkonu hořáků a otáčení každého špízu. Osvětlení. Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce. Ventilovaný prostor s motorky špízů.

Standardně dodáváno s tryskami na zemní plyn a propan-butan.

Model RBG 80 - vybaven vyhřívanou policí nad grilem pro uchování cca 10 grilovaných kuřat

Příslušenství:

- TS 1** podstavec na kolečkách ke grilům RBE/RBG 80 a 120 rozměr (š.hl.v.): 805 x 345 x 710
- B 3** špíz na kousky masa ke grilům RBE/RBG 80 a 120
- B 1** sada 5-ti špízů pro velké objemy masa

Grily na kuřata

Elektrické modely (E) nebo **plynové modely (G)** se samostatně se otáčejícími špízy nebo se společným planetárním pohybem špízů.

V ceně je jako standardní vybavení zahrnut špíz se sponami nebo koše dle modelu.

Samostatné ovládání jednotlivých špízů pomocí 4 polohového přepínače. Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce. Vnitřní osvětlení. Velká odkapací miska. Bezpečnostní skleněná dvířka. Kontrolky chodu. Ventilovaný prostor s motorky špízů.

Modely jsou standardně vybaveny quartzovými trubnicemi (Q). Na vyžádání lze dodat s kovovými topnými tělesy (modely B).



RBG 80

MODEL	KAPACITA	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RBG 80	2 špízy/8 kuřat	2	940 x 450 x 845	11	-	40
RBG 120	3 špízy/12 kuřat	3	940 x 450 x 845	16,5	-	40

Elektrický gril na kuřata panoramatický

Rotační panoramatický model je vybaven quartzovými topnými tělesy v horní části a kovovými topnými tělesy ve spodní části grilu. Gril je vybaven otočným mechanismem s volně zavěšenými 5 koši, které pojmu až 25 ks masa (kuřata, jehněčí stehna, zvěřina atd.).

Všechny části jsou zcela demontovatelné pro snadné a rychlé čištění. Vzdálenost špízu od zdroje tepla může být upravena v závislosti na velikosti grilované porce.

K modelu lze přibojednat vyhřívanou skříňku RE 2 pro uchovávání grilovaného masa při teplotě až 95 °C.

RBE 25 - panoramatický gril
(prosklení ze všech stran)

standardní vybavení:

- halogenové osvětlení
- časovač
- termostat
- ukazatel teploty
- kontrolka chodu
- vypínač ON/OFF
- tvrzené sklo
- dvířka v přední a zadní části

RE 2 - panoramatická vyhřívaná skříňka
(prosklení ze všech stran)

standardní vybavení:

- 10x mřížka GN 1/1
- časovač
- termostat do 95 °C
- ukazatel teploty
- osvětlení
- vypínač ON/OFF
- tvrzené sklo
- dvířka v přední a zadní části

Příslušenství:

- TS 2** Podstavec na kolečkách
rozměr (š.hl.v.): 1040 x 600 x 810
- B 1** Sada 5-ti špízů pro velké objemy masa
- B 2** Rožeň na sele, jehně...
- TS 5** Stůl na kolečkách pod gril RBG 30



RBE a vyhřívaná skříňka RE 2



MODEL	KAPACITA	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RBE 25	5 špízů/25 kuřat	5	850 x 700 x 850	8,5	400	93
RE 2			850 x 700 x 1050	1,5	230	80



RBE 200

Velkokapacitní grily na kuřata

Modely této řady grilů na kuřata jsou vybaveny speciálními špízy, které umožňují upevnění kuřat a kusů masa bez použití vidlic. Halogenové osvětlení, bezpečnostní skleněná dvířka, vodotěsnost pečicího prostoru, ventilovaná část s uloženými motorky jednotlivých špízů.

Elektrický model RBE 200 je vybaven 10 kovovými topnými tělesy vč. samostatné regulace každého tělesa zvlášť. Pro lepší pečení jsou pro každý špíz určena 2 topná tělesa.

Plynový model RGB 200 je vybaven 5 infračervenými hořáky s tepelnou pojistkou a regulací pro min. a max. výkon hořáku. Gril je dodáván s tryskami na zemní plyn a propan-butan.

Plynový model RGB 30 velkokapacitní model je vybaven 5 špízy a celkem 10 infračervenými hořáky. Samostatné ovládání výkonu hořáků a otáčení každého špízu. Kapacita jednoho špízu až 6 ks kuřat. Halogenové osvětlení, bezpečnostní skleněná dvířka, vodotěsnost pečicího prostoru, ventilovaná část s uloženými motorky jednotlivých špízů.

Příslušenství:

TS 5 Stůl na kolečkách pod gril RGB 30



RGB 30 + TS 5

MODEL	KAPACITA	POČET ZÓN	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RBE 200	5 špízů/20 kuřat	5	940 x 450 x 1250	14	400	72
RGB 200	5 špízů/20 kuřat	5	940 x 450 x 1250	27,5	-	72
RGB 30	5 špízů/30 kuřat	5	1345 x 480 x 1285	38	-	120

Vitríny skříňové mrazicí

Mrazicí prosklené skříňové vitríny RDN 60 s regulací teploty od - 5 °C do - 20 °C při okolní teplotě 25 °C. Systém cirkulace vzduchu s umístěním výparníku a ventilátoru v horní části vitríny umožňuje dosažení této teploty i při vyšší okolní teplotě než 25 °C.

Vhodné pro uchování zmrzliny, mražených dezertů apod. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem. **Automatické vypnutí ventilace a zastavení otáčení otočných polic (modely T) při otevření dveří.** Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, zlatá, tmavě šedá.

Model RDN 60 F s pevnými 5-ti kovovými rošty o rozměru 510 x 510 mm upevněnými ve vnitřním rámu.

Model RDN 60 T s otočnými 4-mi zrcadlovými skleněnými policemi o průměru 375 mm

Modely jsou vybaveny:

- * elektronickou regulací teploty
- * automatickým odmrazováním
- * trojvrstevným sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- * dveřním spínačem
- * 2 ventilátory a 1 výparníkem
- * osvětlením pomocí dvou ramp
- * 4-mi dvojitými kolečky



MODEL	POČET POLIC	TEPLOTNÍ ROZSAH	OBJEM l	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RDN 60 T	5 otočných polic	-5 °C až -20 °C	360	600 x 630 x 1850	0,8	230	133
RDN 60 F	5 pevných roštů	-5 °C až -20 °C	360	600 x 630 x 1850	0,8	230	124

Vitríny skříňové chladicí

Chladicí prosklené skříňové vitríny RD 60 s regulací teploty od + 2 °C do + 10 °C.

Neutrální prosklené skříňové vitríny RDC 60 jsou určeny pro uchování potravin např. čokolády a čokoládových výrobků, s požadavkem na teplotu + 14 /+ 17 °C a vlhkost 50 %.

Vhodné pro prezentaci cukrářských výrobků, zeleninových salátů, nápojů apod. Umístění výparníku a ventilátoru v horní části vitríny. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem.

Automatické vypnutí cirkulace vzduchu při otevření dveří. Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, zlatá, tmavě šedá.

Modely F s pevnými 5-ti kovovými rošty o rozměru 535 x 495 mm, které je možné nastavit v 7-mi úrovních.

Modely T s otočnými 5-ti skleněnými policemi a zrcadlem na poslední úrovni o Ø 45 cm. Automatické zastavení pohonu otočných polic při otevření dveří.

Modely jsou vybaveny:

- * elektronickou regulací teploty
- * automatickým odmrazováním
- * dvouvrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- * dveřním spínačem
- * osvětlením
- * 4-mi dvojitými kolečky



MODEL	POČET POLIC	TEPLOTNÍ ROZSAH	OBJEM l	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RD 60 T	5 otočných polic	+2 - +10°C	360	600 x 630 x 1850	0,69	230	133
RD 60 F	5 pevných roštů	+2 - +10°C	360	600 x 630 x 1850	0,69	230	124
RDC 60 T	5 otočných polic	+14 - + 17°C	360	600 x 630 x 1850	0,75	230	124
RDC 60 F	5 pevných roštů	+14 - + 17°C	360	600 x 630 x 1850	0,75	230	124

Salátové bary chlazené a vyhřívané centrální

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel. Dodávány ve verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F**. Barevné provedení bez příplatku.

Modely SBC:

- centrální vozík s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4x GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- barevné provedení: wenge, světlý dub, mahagon, bílá
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- elektrický zdvih skleněné clony s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- vozík je dodáván bez GN

SBC 40 F - chlazený model pro uchování studených pokrmů, salátů, studených předkrmů, dezertů atd. Dvojitý kontakt s GN pro vynikající chlazení uchovaných pokrmů, kompresor Danfoss.

SBC 40 C - vyhřívávací model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

Příslušenství:

Elektrický zdvih skleněné clony
Nerezové provedení dvou bočních polic



SBC 40 wenge s nerezovými policemi



MODEL	KAPACITA	TEPLOTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	0,5	230	100
SB 40 C	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	3,6	230	100



Salátové bary chlazené a vyhřívané centrální s elektrickým zdvihem

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel. Dodávány ve verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F. Obě verze s elektrickým zdvihem skleněné clony.**
Barevné provedení bez příplatku.



SBC 40 s elektrickým zdvihem skleněné clony a nerezovými policemi

Modely SBC:

- centrální vozík s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4x GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- barevné provedení: wenge, světlý dub, mahagon, bílá
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- elektrický zdvih skleněné clony s LED osvětlením
- 4 dvojité kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- vozík je dodáván bez GN

SBC 40 F - chlazený model pro uchování studených pokrmů, salátů, studených předkrmů, dezertů atd. Dvojitý kontakt s GN pro vynikající chlazení uchovaných pokrmů, kompresor Danfoss.

SBC 40 C - vyhřívaný model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

Příslušenství:

Nerezové provedení dvou bočních polic



MODEL	KAPACITA	TEPLOTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F M	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	0,5	230	100
SB 40 C M	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	3,6	230	100

Salátové bary chlazené a vyhřívané středové

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel.

Dodávány ve třech verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F.**

Barevné provedení bez příplatku.

Modely SB:

- centrální vozík s přístupem ze 2 stran
- kapacita 4 nebo 6 GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm
- skleněná clona s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- elektronický termostat
- vozík je dodáván bez GN

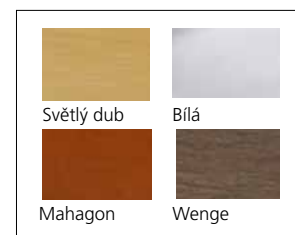
SB 40 F (4x 1/1 GN); SB 60 F (6x 1/1 GN) - chlazený model + 2 °C až + 10 °C, kompresor Danfoss

SB 40 C (4x 1/1 GN); SB 60 C (6x 1/1 GN) - vyhřívávací model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SB 40 M (4x 1/1 GN); SB 60 M (6x 1/1 GN) - kombinovaný model 2x GN 1/1 chlazené + 2x GN 1/1 vyhřívávané nebo 3x GN 1/1 chlazené + 3x GN 1/1 vyhřívávané.



MODEL	KAPACITA	TEPLTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F	4 x GN 1/1	+2 - +10°C	1495 x 855 x 1405	0,5	230	100
SB 40 C	4 x GN 1/1	+20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	3,5	230	100
SB 40 M	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	2,25	230	100
SB 60 F	6 x GN 1/1	+2 - +10°C	2070 x 855 x 1405	0,5	230	130
SB 60 C	6 x GN 1/1	+20 - +90°C	2070 x 855 x 1405	3,5	230	130
SB 60 M	3 x GN 1/1 + 3 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	2070 x 855 x 1405	2,25	230	130



Salátové bary chlazené a vyhřívané přístěnné

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel jsou určeny k umístění ke stěně.

Dodávány ve třech verzích: vyhřívané - C, chlazené - F s elektrickým zdvihem skleněné clony.

Barevné provedení bez příplatku.

SBM 40 F - chlazený model + 2 °C až + 10 °C

SBM 40 C - vyhřívaný model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a vypustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SBM 40 M - kombinovaný model 2x GN 1/1 chlazené + 2x GN 1/1 vyhřívané

- zrcadlo na zadní části vozíku
- skleněná clona s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- sklopná přední police umožní průjezd vozíku dveřmi o šířce 80 cm
- elektronický termostat
- vozík je dodáván bez GN



MODEL	KAPACITA	TEPLOTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SBM 40 F	4 x GN 1/1	+2 - +10°C	1495 x 855 x 1405	0,5	230	100
SBM 40 C	4 x GN 1/1	+20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	3,5	230	100
SBM 40 M	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	2,25	230	100

Fritézy elektrické stolní

Celonerezové provedení, vyjímatelné topné spirály. Zařízení jsou vybavena termostatem a bezpečnostním termostatem.

Modely D - dvě vany a dva koše

Modely R - vybaveny výpustným ventilem

MODEL	KAPACITA l	PRODUKCE kg/hod.	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
FD 50	5	10	190 x 425 x 320	3,2	230	5
FD 80	8	15	280 x 485 x 320	3,6	230	7
FD 120	12	22	350 x 425 x 320	6,4	400	10
FD 50 D	2 x 5	20	390 x 425 x 320	2 x 3,2	2 x 230	10
FD 80 D	2 x 8	30	540 x 425 x 320	2 x 3,6	2 x 230	14
FD 50+80	5 + 8	25	490 x 425 x 320	3,2 + 3,6	2 x 230	12
FD 80 R	8	15	265 x 485 x 360	3,6	230	8
FD 80 DR	2 x 8	30	590 x 485 x 370	6,4	2 x 230	15
FD 120 R	12	22	350 x 450 x 360	6,4	400	10



FD 50



FD 80



FD 80 R



RF 14 S

Fritézy velkokapacitní

Nerezové fritézy s vysokým výkonem určené do provozů s požadavkem na rychlost a fritování velkého množství pokrmů. Výběr výkonů umožňuje výběr fritézy pro odpovídající provozní zatížení. Dosažení maximální teploty v průběhu několika minut.

Provedení elektrické skříňové (RF) nebo plynové stolní (RFG) s možností umístění na podstavec.

Modely S - elektrické, skříňové, 1 koš a 1 vana

Modely DS - elektrické, skříňové, 2 vany a 2 koše

Model RFG 12 - plynový, stolní model s piezzo zapalováním a výp. kohoutem

MODEL	KAPACITA l	PRODUKCE kg/hod.	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RF 14 S	14	35	400 x 655 x 970	12	400	35
RF 14 DS	2 x 14	70	805 x 655 x 970	2 x 12	2 x 400	70
RF 25 S	25	37	400 x 655 x 970	18	400	37
RF 25 DS	2 x 25	80	805 x 655 x 970	2 x 18	2 x 400	74
RFG 12	10	20	400 x 700 x 565	7	-	25
MS-RFG 12	Podstavec pro fritézu RFG 12		400 x 600 x 515	-	-	20



I N T E R N A T I O N A L

www.roller-grill.cz