

Contact-Grills

Contact-Grills

Pour saisir vos steaks, sandwichs, hamburgers à coeur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill. Les plaques en fonte à **forte valeur de conduction** permettent une **cuisson parfaitement homogène** grâce aux résistances en serpentin sous chaque plaque.

La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments.

Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Savoie : modèle destiné à la cuisson de steaks, hamburgers, poissons...

Panini : modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.

Équipement : thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-juis, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Options : minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

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



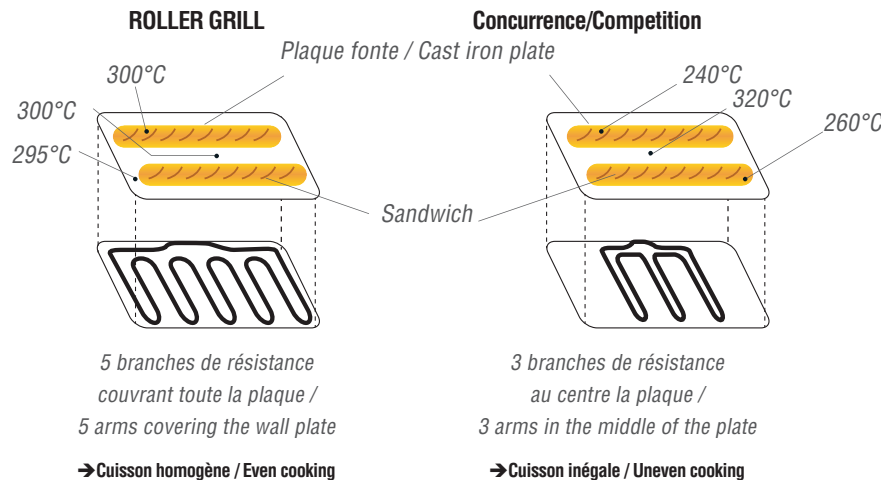
Différentes configurations de plaques possibles /
Wide selection of plates configuration



Panini R - Standard

48 Panini / h

Test réalisé sur un modèle type Panini / Tested on contact-grill for Panini



Savoie R - Standard

96 hamburgers or steaks / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts 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

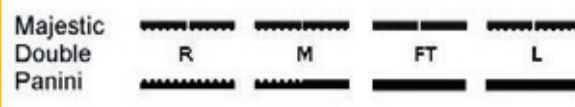


300°C



Double-Panini R - Standard

96 panini / h

Différentes configurations de plaques possibles /
Wide selection of plates configuration

Majestic R

192 hamburgers or steaks / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts 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

Contact-Grills

Contact-Grills

Spécialement étudié pour les fast-foods, les franchises et les établissements à haut-débit, les contact-grills Majestic et Double Panini permettent de **saisir en grande quantité** tout type de sandwiches, hamburgers, steaks etc. et d'**alterner les cuissons** entre les plaques.

Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les versions Savoye et Panini ci-contre avec commandes indépendantes.

Majestic : 2 plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Plaque inférieure disponible en version rainurée, lisse ou " entre version rainurée ou lisse ".

Double Panini : 2 modèles Panini intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes.

Équipement : 2 thermostats de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, 2 interrupteurs marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Options : minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

*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



300°C



130 panini / h
415 hamburgers / h



PANINI XLE B

■ Roller Grill vous révèle la solution cuisson avec le **Panini XL 2 en 1 !**

1. Fonction contact-grill : une presse à panini adoptée par les grands noms de la restauration rapide pour sa surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) permettant de cuire jusqu'à 5 panini en même temps: **130 panini à l'heure !**

2. Fonction plaque à snacker : une plancha reconnue et appréciée dans le monde entier pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène et pour la saisie en un temps record de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais: **415 hamburgers à l'heure !**

Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité). Entretien facile: large ramasse-jus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds supplémentaires (Hauteur 100 mm, CE - UL/NSF).

En version lisse, la plaque inférieure est idéale pour la cuisson teppaniaki de vos pièces de viande, poissons, crustacés, légumes... mais aussi pour la cuisson d'omelette, œufs sur le plat, œufs brouillés...

Équipement : thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermo-résistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

Option : minuterie électronique 3 menus (Panini XLE B).

■ 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 tapaniaki 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).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts 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

Temps de chauffe 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

Gamme vitrocéramique

Glass ceramic line

Le **contact-grill vitrocéramique** a été conçu dans un souci de **confort d'utilisation et de sécurité** : un système de levier pour une utilisation en continu et sans forcer de la plaque supérieure. L'avancement de la plaque supérieure évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé.

Ce véritable **foyer vitrocéramique « Turbo heat »** sous chaque plaque (verre > 500°C) permet une cuisson homogène par contact avec peu de puissance : le contact-grill vitrocéramique assure ainsi une cuisson sans dégagement de fumée et peut être utilisé sans extracteur. L'équipement idéal pour tout point de vente en gare, métro, aéroport, galerie marchande etc. Plaque supérieure contre-balançée pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelle que soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans un tiroir entièrement amovible, nettoyage aisé par le simple passage d'une éponge humide sur les plaques en verre après utilisation.

Équipement : thermostat 0-300°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible.

Plaques rainurées en haut et lisses en bas.

PS 400 VC : plaque à snacker vitrocéramique disponible en version lisse ou rainurée.

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.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts 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