



New



Cadre chauffant /
Heating spacer H: 25 mm



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray

New



PS 400 VC

VITROKERAMISCHE TOESTELLEN

Een ideaal toestel bij piekmomenten en voor hoge producties. De vitro keramische kookplaat en contactgrill ROLLER GRILL bakken al uw sandwiches op een snelle wijze en zonder rookontwikkeling. Het koken gebeurt door een directe warmteoverdracht, optimaal verdeeld over gans het kookoppervlak, dankzij een infrarode warmtebron geplaatst onder de plaat. Infrarood koken om het product tot in de kern op te warmen met behoud van de smaak.

- Alle zichtbare delen in RVS
- Vitro keramisch bakplaat
- Regelbare pootjes
- Regelbare thermostaat 0-350 ° c, met aan/uit positie
- Controlelampjes.

VITRO SPEED GRILL

KERAMISCHE CONTACTGRILLS (GVS 335 & GVD 335)

- Geribde bakplaat bovenaan en een vlakke bakplaat onderaan.
- Vet opvangbak,
- Hittebestendige handgrepen,
- Nieuw met "Heating spacer" = spatie houder 25 mm, oven effect, voor delicate producten deze worden niet platgedrukt.
- Met elektronische timer, 3 programmeerbare menu's.

VITROKERAMISCHE PLAAT (PS 400 VC)

Vlakke vitro keramische bakplaat, geribd op aanvraag.

Gemakkelijk te onderhouden: een uitneembare lade is voorzien voor het opvangen van vet- en bakresten, de vitro keramische bakplaten zijn na gebruik eenvoudig te reinigen met een vochtige spons.

GAMME VITROCÉRAMIQUE

Idéal pour les coups de feu et les snacks à haut débit, la plaque vitrocéramique et le contact-grill vitrocéramique Roller Grill assurent une cuisson très rapide et saine des sandwiches, sans dégagement de fumée. Cuisson par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de cuisson grâce au foyer placé sous la plaque. Cuisson infrarouge pour une cuisson à cœur du produit tout en conservant toutes ses saveurs.

- Base en acier inoxydable,
- Plaque de cuisson
- Petits pieds réglables
- thermostat de régulation 0-350°C, avec position marche/arrêt,
- voyants de contrôle.

VITRO SPEED GRILL

CONTACT-GRILL VITRO. (GVS 335 & GVD 335)

- Plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse.
- Tiroir ramasse-jus,
- Poignées thermo résistantes,
- Nouveau avec « Heating Spacer » = la pression calibrée avec effet four grâce au cadre de 25 mm, pour mets délicats.
- Avec minuterie électronique, 3 menus pré-programmables

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE (PS 400 VC)

Plaque de cuisson lisse, rainurée sur demande.

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.

Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Kookvlak Surface de cuisson	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2023
ROLLER GRILL GVS 335	35 Panini/h	390 x 600 x 260	335 x 304	3 Kw	230/1V	1 154,00 €
ROLLER GRILL GVD 335	70 Panini/h	780 x 600 x 260	2 x 335 x 304	2 x 3 Kw	230/1V	1 538,00 €
ROLLER GRILL PS 400 VC		400 x 420 x 150	330 x 280	1,5 kW	230/1V	810,00 €