Catalogue 2018/1

CAD-3D

Roller Grill products
on USB-Key upon request

LEADER IN CATERING EQUIPMENT







ROLLER GRILL®
INTERNATIONAL

New

Contact-Grills PREMIUM

PREMIUM Contact-Grills

300°C

Le PANINI PREMIUM est un contact-grill unique tout équipé particulièrement reconnu pour ses performances de cuisson exceptionnelles et sa facilité d'entretien.

- **Une exclusivité Roller Grill, la solution cuisson 2 en 1 :**
  - **Fonction contact-grill** une presse à panini à haut rendement.
  - **Fonction plaque à snacker** ou plancha pour la saisie en temps de record.
- **Plaques en fonte émaillée à forte valeur de conduction** pour une montée rapide en température : **8'30 minutes à 280°C** (vs. 14'30 minutes avec un contact-grill classique).
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce aux **résistances intégrées dans les plaques** de cuisson : **aucun écart de température** entre le centre et la périphérie des plaques.
- **Minuterie électronique intégrée** et programmable (3 menus).
- Plaque supérieure auto-balancée avec **poignée thermo-résistante très robuste.**

Équipement : thermostat 0-300°C, tiroir ramasse-jus intégré et amovible, poignée thermorésistante robuste, commutateur sélecteur de plaques, voyants de contrôle.

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.*



PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus / Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus / Drip tray



Sélecteur de plaques / Commutator for plate selection

300°C



DOUBLE PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Sélecteur de plaques /
Commutator for plate selection

Contact-Grills PREMIUM

PREMIUM Contact-Grills

Le PANINI DOUBLE PREMIUM permet de toaster et saisir en grande quantité tout type de sandwiches, hamburgers, steaks etc. et d'alterner les cuissons entre les plaques.

Ce contact-grill double PREMIUM présente les mêmes caractéristiques que le modèle simple avec commandes indépendantes.

Équipement : 2 thermostats 0-300°C, tiroirs ramasse-jus intégrés et amovibles, poignées thermorésistantes robustes, commutateurs sélecteurs de plaques, voyants de contrôle.

The PANINI DOUBLE PREMIUM enables you to seize in big quantity every kind of sandwiches, hambuergers, 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.*

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

Contact-Grills

Pour saisir vos steaks, sandwiches, 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…

Savoye : 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-jus, 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, artic bread, blinis, wraps…

Savoye: *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

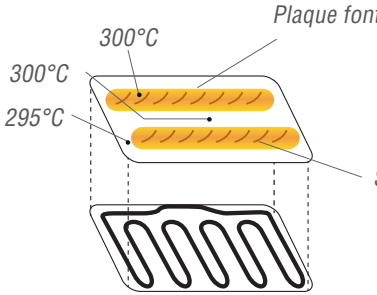
Savoye Panini	R	FT	L

Panini R - Standard

48 Panini / h

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

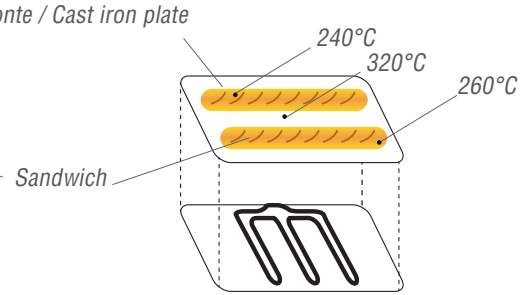
ROLLER GRILL



5 branches de résistance couvrant toute la plaque / 5 arms covering the wall plate

➔**Cuisson homogène / Even cooking**

Concurrence/Competition



3 branches de résistance au centre la plaque / 3 arms in the middle of the plate

➔**Cuisson inégale / Uneven cooking**





Savoye 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

Contact-Grills

Contact-Grills

300°C





Panini R - Standard

96 panini / h

Différentes configurations de plaques possibles /
Wide seclection of plates configuration

	R	FT	L
Majestic Double Panini			



Majestic R - Standard

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

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

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).*



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

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

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-balancée 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.*