

# Ligne

## Gourmet Exclusive



Roller Grill vous fait bénéficier de la performance et de la robustesse de sa gamme professionnelle à travers 3 appareils- contact-grill, gaufrier et crêpière – reconnus et appréciés par les plus grands noms de la restauration. La technologie professionnelle développée par Roller Grill est ainsi appliquée à une gamme ménager exclusive pour les gourmets les plus exigeants.

### *Exclusive Gourmet Line*

*Roller Grill makes you benefit from the performance and the robustness of its professional range through 3 appliances – contact-grill, waffle-iron and crepe-machine – reknown and appreciated by the most well-known in catering. The professional technology developed by Roller Grill is thus applied for an exclusive home range of products for the most demanding Gourmets.*

# Contact grill *P*

Rien ne vaut un contact-grill Roller Grill reconnu et apprécié dans le monde entier en restauration pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène grâce ses plaques fontes ! A 300°C, vous pouvez saisir un steak de 150g en 2'. A 220°C, vous pouvez toaster un panini en moins de 2'30. La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression est réglable pour adapter la cuisson aux aliments. Equipement : Thermostat de régulation 300°C, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, grattoir et tiroir ramasse-jus pour faciliter l'entretien.

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

*Nothing is better than a Roller Grill contact-grill, which is worldwide reknown in catering for the high quality of perfectly homogene cooking with cast-iron plates. At 300°C, you can cook a 150g steak in less than 2'. At 220°C, you can toast a panini in less than 2'30. The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable so that you can adapt the cooking to the food. Equipment: thermostat 300°C, thermosetting handles, switch on/off, pilot lights, scraper and drip tray for an easy cleaning.*

*Available with grooved or flat bottom plate for omelettes, fried eggs, artic bread, blinis...*

Préparez vos sandwichs maison avec toutes sortes de pains comme les panini, focaccia, ciabatta, pita... et suivez votre imagination ! Sandwichs méditerranéens, norvégiens, sandwichs des Alpes etc.

*Prepare your own sandwichs with every kind of bread as panini, focaccia, ciabatta, pita... Follow your imagination! Mediterranean sandwichs, Norwegian sandwichs, Mountain style sandwichs...*



## Réf. SAVOYE

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :**  
330 x 385 x 220 mm

**Surface de cuisson / Cooking area :** 260 x 240 mm

**Poids / Weight :** 18 kg

**Puissance / Power :** 2 000 W

## Réf. PANINI

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :**  
430 x 385 x 220 mm

**Surface de cuisson / Cooking area :** 360 x 240 mm

**Poids / Weight :** 22,5 kg

**Puissance / Power :** 3 000 W



**Réf. GES 10, GES 20, GES 70**  
 Bruxelles (3 x 5) / Brussels (3 x 5)  
 Liège (4 x 6) / Liege (4 x 6)  
 Rond / Round : 190 mm

Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h): 305 x 440 x 230 mm

Poids / Weight : 19 kg

Puissance / Power : 1 500 W

# Gauffier

## Waffle iron

Nos gauffriers sont disponibles en 3 versions :

Le moule « Bruxelles », 3 x 5 carrés (GES 10)

Le moule « Liège » version Mc Cain, 4 x 6 carrés (GES 20)

Le moule rond diam. 190 mm (GES 70)

L'utilisation de plaques fonte à forte valeur de conduction per met de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Adapté à la cuisson de gaufres fraîches et surgelées. Tout autour de la plaque inférieure, une gouttière amovible récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage. Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Pieds réglables.

*Our waffle irons are available in 3 versions:*

*The «Brussels» mould featuring 3 x 5 squares (GES10)*

*The McCain version «Liège» mould, featuring 4 x 6 squares (GES 20)*

*The round mould diameter 190 mm (ref. GES 70)*

*The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30. Suitable for making fresh or frozen waffles. A removable drip-tray surrounding the bottom plate will collect any batter excess thus making it easy to clean. Equipment: On/ Off switch, thermostat 0-300°C, pilot lights, adjustable feet.*

### Ingrédients :

500 g de farine  
 75 g de sucre  
 6 œufs  
 (avec les blancs battus en neige)  
 250 g de beurre  
 25 g de levure de boulanger  
 une pincée de sel  
 1/2 l de lait  
 1/2 l d'eau

### Ingredients:

500 g flour  
 75 g sugar  
 6 eggs  
 (with whipped whites)  
 250 g moulted butter  
 25 g baker's yeast  
 a pinch of salt  
 1/2 l of milk  
 1/2 l of water

Températures et temps de cuisson :  
 Gaufre Liège : 3' à 250°C, Gaufre Bruxelles: 3'30 à 200°C, Gaufre Ronde : 3' à 225°C

*Cooking temperature and times:  
 Liège waffle: 3' at 250°C, Brussels waffle: 3'30 at 200°C, Round waffle: 3' at 225°C*

# Crêpière

## Crepe machine

Crêpière avec plaque en fonte émaillée (Disque diam. 400 mm) pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Les résistances en spirales, comme les brûleurs en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Cette crêpière à haut rendement est mobile et encastrable et permet ainsi une utilisation en extérieur. Version électrique (puissance 3,6 KW, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle) ou gaz (bouton de réglage, thermocouple de sécurité, GPL ou GN). Livré avec raclette en bois. Option : plaque à blinis 6 x 110 mm.

*Crepe machine with enameled cast iron plate (diam. 400 mm) for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tampa, blini, and more. Also popular in Asian cuisine for preparing Peking duck. The enameled cast iron ensures even cooking, with minimum fat and no pre-seasoning necessary. Spiral elements, like star-shaped burners, distribute heat evenly, essential when it comes to making the perfect pancake. This high-capacity crepe machine is a mobile and built-in appliance and is also meant for outdoor use. Electric version (power 3,6 KW, thermostat 0 to 300°C, pilot light) or gas (regulation knob, safety thermocouple, LPG or NG). Supplied with wooden spealer. Option: blinis cast iron plate 6x110 mm.*

Crêpes (pour 20 crêpes) :

300 g farine  
50 g farine de blé noir  
100 g sucre  
4 œufs  
1/2 l lait  
eau

Sweet crepes (to make 20 crepes) :

300g wheat flour  
50g buckwheat flour  
100g sugar  
4 eggs  
1/2 litre milk  
Water

Crêpière à rendement record : 14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces !

*Crepe machine with matchless capacity: 14 dozens /hour of fine pancakes cooked on both sides !*



**Réf. 400 FE, 400 FG**  
**Électrique / Electric**  
**Gaz / Gas**

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h):** 400 x 160 mm

**Diamètre / Diameter :** 400 mm

**Poids / Weight :** 14 Kg (400 FE) / 17,5 Kg (400 FG)

**Puissance / Power :** 3 600 W