



GLASS CERAMIC LINE GAMME VITRO CERAMIQUE



PANINI VC



PS 400 VC



MAJESTIC VC

16 rue Saint Gilles - 28800 Bonneval - France
Phone : (33) 02 37 44 67 67 - Fax : (33) 02 37 96 20 09
rollergrill@roller-grill.com - www.roller-grill.com

GAMME VITRO-CERAMIQUE



MAJESTIC VC

Une cuisson saine en un temps record !

Idéal pour les coups de feu et les snacks à haut débit, la plaque vitrocéramique Roller Grill assure une cuisson très rapide et saine des steaks, snacks, sandwiches, etc.

- 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.

Plaque supérieure contre-balançée pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelle que soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Une nouvelle ligne au design très étudié !

Le contact-grill vitrocéramique a aussi 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.

Un entretien en toute simplicité !

- Evacuation 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 0-400°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible.

Livré avec plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse.

GLASS CERAMIC LINE



PANINI VC

Healthy cooking in record time !

Ideal equipment for last minute preparation and for fastfood, the Roller Grill glass-ceramic plate ensures a very fast and dietetic cooking of steaks, snacks, sandwiches, etc.

- *Cooking by direct and even contact of cooking surface thanks to the ceramic chamber under the plate.*
- *Cooking by infrared rays for a cooking at the core of the product by preserving its nutritional values.*

Counter-balanced top plate to ensure an even cooking, whatever the size of the product by adjusting the height of the plate.

A new line with a perfect design !

This ceramic contact-grill is also 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.*

Very easy cleaning !

- *Grease or juice draining in a removable drip tray.*
- *Easy cleaning with a wet sponge or cooking surfaces after use.*

Equipment: thermostat 0-400°C, on/off switch, pilot light, removable drip tray.

Delivered with top grooved plate, flat bottom plate.

Référence/Reference	PS 400 VC	PANINI VC	MAJESTIC VC
Puissance/Power (KW)	1,5 KW	1,5 KW	3 KW
Voltage (V)	230 V or 110 V	230 V or 110 V	230 V
Outside dimensions (LxPxH)	420 x 420 x 150 mm	420 x 620 x 240 mm	620 x 620 x 240 mm
Cooking surface (LxP)	330 x 280 mm	330 x 280 mm	550 x 280 mm
Poids/Weight (Kg)	7	13	19