

ROLLER[®]
GRILL

WORLDWIDE INNOVATION THE PLANCHA GRILL



16, rue Saint Gilles - 28800 Bonneval - France
Phone : (33) 02 3 44 67 67 - Fax : (33) 02 37 96 20 09 - rollergrill@roller-grill.com - www.roller-grill.com

THE COOKING SOLUTION

PANINI XL! 2 in 1!

- A panini machine worldwide known and appreciated for its homogeneous and quality cooking. Its extra large cooking surface (345 x 345 mm) enables to bake up to 5 Paninis a time for an **optimum outlet: 130 paninis per hour**.
- A griddle palte to fry quickly fresh or deep-frozen steaks, hamburgers: **9 hamburgers in 1'30 or 415 hamburgers per hour**. In its flat version, the bottom plate is perfect for cooking your omelettes, fried eggs, fish, sausages.
- 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 ULS/NSF approval). Fitted with a 4 settings cooking selector (panini machine 3600 W, griddle plate 2200 W).

OPTIONS :

- PANINI XLE Version with an electronic timer for 3 preset menus.
- Cooking height regulation device.
- Locking of the top plate.
- Grooved or flat plates.
- Adjustable spring counter balanced top.
- Rapid grilling with powerful 3.6 KW heating elements.

Commutateur /
Cooking selector



Entretien facile /
Easy cleaning



Minuterie électronique 3 menus /
3 settings electronic timer



**415 Hamburgers
per hour!**

PANINI XL ! 2 en 1 !

- Une presse à paninis reconnue et appréciée dans le monde entier pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène : vous utilisez toute la surface de cuisson. Déjà adoptée par les grands noms de la restauration rapide, sa surface de cuisson extra large (345 x 345 mm) permet de cuire jusqu'à 5 paninis à la fois pour un **rendement optimum : 130 paninis à l'heure !**
- Une plancha pour saisir en un temps record vos steaks, hamburgers... frais ou surgelés : **9 hamburgers en 1'30 soit 415 hamburgers à l'heure**. En version lisse, la plaque inférieure est idéale pour une cuisson tapaniaki de vos pièces de viande, poissons, crustacés, légumes... mais aussi pour la cuisson d'omelettes, œufs sur le plat, œufs brouillés...
- Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité). Entretien facile : large ramasse-jus 2 positions. Livré avec 4 pieds supplémentaires (hauteur 100 mm normes UL/NSF). Équipé d'un sélecteur de cuisson 4 positions (presse à paninis 3600 W, plaque à snacker 2200 W).

OPTIONS :

- Version PANINI XLE avec minuterie électronique 3 menus.
- Réglage de la hauteur de la plaque supérieure.
- Blocage de la plaque supérieure.
- Plaques lisses ou rainurées.
- Plaque supérieure contre-balançée.
- Rapide montée en température grâce à des résistances de 3.6 KW.

Reference	Outside dimensions Dimensions hors-tout L x P x H (mm)	Power Puissance	Voltage	Weight Poids	Cooking surface Surface de cuisson (mm)
PANINI XL	410 x 620 x 340	3600 W (paninis) 2200 W (griddle plate)	230/50/1	34 Kgs	345 x 345