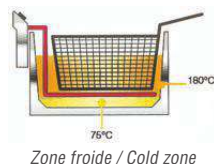


FRITEUSES / FRYERS

**Friteuses électriques
à zone froide /
Electric fryers with cold
zone**



**Friteuses gaz /
Gas fryers**



**Cuissons
Cooking**

**Produits frais et surgelés
Fresh and frozen food**

**Rendement (frites)
Output (French fries)**

**Applications
Applications**

Variées et successives sans
transmission de goût ni d'odeur
= (zone froide)

Frites, beignets, accras, friture
French fries, doughnuts, fry-ups

8 > 24 kg/h

Brasseries, métiers
de bouche

Brasseries, catering

*Varied and successive cooking without
transmission of taste or smell
= (cold zone)*

sur coffre /
on cabinet

Variées et successives sans
transmission de goût ni d'odeur
= (zone froide)

Poisson entier, fish & chips, nuggets,
frites, beignets, accras, fritures

25 > 70 kg/h

Restaurants

*Varied and successive cooking without
transmission of taste or smell = (cold
zone)*

*Whole fish, fish & chips, nuggets,
French fries, doughnuts, fry-ups*

de table /
table top

Avec ou sans panier /
With or without basket

Poissons entiers, nuggets, frites,
beignets, accras, fritures

12 > 18 kg/h

Foodtrucks,
associations,
catering

*Whole fish, nuggets, French fries,
doughnuts, fry-ups*

sur coffre /
on cabinet

Avec ou sans panier /
With or without basket

Poissons entiers, fish & chips,
nuggets, frites, beignets, accras,
fritures

18 > 30 kg/h

Friteries, restauration
nomade,
associations

*Whole fish, fish & chips, nuggets,
French fries, doughnuts, fry-ups*

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

Friteuses série RF / RF line fryers



RF 5 S

⌚ 8 kg French fries/h



RF 8 S

⌚ 12 kg French fries/h



MF 80 R

+ vidange / tap

⌚ 12 kg French fries/h



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
Friteuses simples / Single fryers								
RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	1,5 kg	5 L	18 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
MF 80 R	3 kW	265 x 445 x 295 mm	250 x 220 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
MF 120 R	6,4 kW	350 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	3 kg	12 L	16 kg/h	11 kg	380 V
Friteuses doubles / Double fryers								
RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 80 DR	2 x 3 kW	545 x 440 x 350 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 2,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 120 DR	2 x 6,4 kW	720 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	2 x 3 kg	2 x 12 L	32 kg/h	21 kg	380 V



RF 8 DS

⌚ 24 kg French fries/h

- Friteuses de table tout inox de **5 à 12 L à zone froide**.
- Réarmement du **thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L à 2 x 12 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : 5 éléments amovibles dont la cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C maxi, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante.

- Table top fryers in all stainless steel **5 to 12 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L till 2 x 12 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: 5 removable parts and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.



8 kg French fries/h

FD 50



12 kg French fries/h

FD 80 R



24 kg French fries/h

FD 80 DR

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (french fries)	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	1,5 kg	18 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	2 x 1,5 kg	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	1,5 + 2,5 kg	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V

- Friteuses de table de **5 à 8 L à zone froide**.
- **Réarmement du thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses avec vidange FD 80 R / FD 80 DR** : cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manipulation de la friteuse. Vidange sécurisée grâce au robinet inox avec système de levier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L et 2 x 8 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : boîtier amovible et cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

- **Table top fryers 5 to 8 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **FD 80 R / FD 80 DR**: stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless-steel tap and lever system.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L and 2 x 8 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: removable control box and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

2 cuves / 2 tanks



RFE 8 D

24 kg French fries/h

1 cuve / 1 tank



RFE 12

16 kg French fries/h

1 cuve / 1 tank



CW 12

5 kg frites / French fries



Résistance, brides et cache-filtrant /
Heating element, flanges and filtering cover



Coffre pour / Cabinet for
RFE 8 D, RFE 12, CW 12 &
RFG 12 400 x 600 x 525 mm



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions + 100 mm de butée / + 100 mm end stop	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts
RFE 8 D	2 x 4,5 kW or 2 x 3 kW	400 x 600 x 445 mm	128 x 320 x 145 mm	2 x 2,5 kg	24 kg/h	30 kg	380 V or 230 V 2 cords
RFE 12	9 kW	400 x 600 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	3 kg	16 kg/h	25 kg	380 V
CW 12	0,85 kW	400 x 600 x 500 mm	-	5 kg	-	20 kg	230 V

• Friteuses modulaires 2 x 8 L et 12 L forte puissance à zone froide.

• Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.

Entretien : boîtier amovible. Cuve emboutie à fond incliné pour évacuation d'huile. Vidange sécurisée par robinet inox avec levier.

Équipement des friteuses : commutateur-thermostat 180°C, résistance forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, voyants de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

CW 12 : chauffe-frites électrique tout inox pour le maintien à température de frites, légumes, fritures etc. déjà cuits. 2 sources de chauffe régulées par thermostat (20-90°C) :

- résistance céramique supérieure,
- résistance blindée inférieure sous le bac.

• Modular high power fryers 2 x 8 L and 12 L with cold zone.

• Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.

Cleaning: removable control box. stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless steel tap and lever system.

Features (fryers): thermostat-commutator 180°C, high power heating element hold by 2 stainless steel flanges in each tank, pilot lights, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

CW 12: chips scuttle in all stainless steel to keep warm and crispy chips, vegetables, fries etc. already cooked. 2 heating sources regulated through thermostat (20-90°C):

- ceramic heating top,
- bottom armoured heating element under the container.



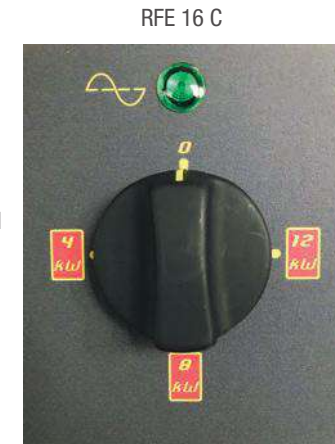
RFE 16 C

25 kg
French fries/h



RFE 20 C

2 x 15 kg
French fries/h



Maintien au chaud
de l'huile /
Keep oil warm

Produits surgelés /
Frozen food

Produits frais /
Fresh food



Résistance, brides et cache-filtrant /
Heating element, flanges and filtering cover



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
RFE 16 C	4-8-12 kW	400 x 600 x 980 mm	205 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V
RFE 20 C	2X6 =12 kW	400 x 600 x 980 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)	30 kg/h	38 kg	380 V

Friteuses sur coffre forte puissance à zone froide pour fast-foods et établissements à grand débit.

- **RFE 16 C - 1 cuve** : consommation d'huile et d'énergie parfaitement maîtrisée.
- **RFE 20 C - 2 cuves** : contrôle indépendant des 2 cuves.

Entretien : boîtier de résistances et cache-bulbe filtrant amovibles. Vidange par robinet gros débit dans le coffre.

Équipement : commutateur-thermostat 180°C, thermostat inox double sécurité à coupure positive, résistances forte puissance maintenues par brides inox. Réarmement du thermostat dans le coffre. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (CE - UL/NSF).

Option : 2 petits paniers pour la RFE 16 C.

High power deep-fat fryers on cabinet for fast-foods and restaurants with high output.

- **RFE 16 C - 1 tank**: oil and energy consumption perfectly controlled.
- **RFE 20 C - 2 tanks**: independent control of both tanks.

Cleaning: removable control box and filtering bulb-protection. Draining with high flow tap in the cabinet.

Features: thermostat-commutator 180°C, double safety and stainless steel with positive cut off, high power heating elements hold with stainless steel flanges. Reset of safety thermostat in the cabinet. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF).

Option: 2 small baskets for RFE 16 C.



RFG 8

13 kg French fries/h

Brûleur multi flammes /
Multi-flame burner



RFG 12 B

modulaire / modular

18 kg French fries/h



Cuve sans brûleur visible /
Tank with no visible burner



Coffre pour RFG 12 /
Cabinet for RFG 12



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 8	4 kW	250 x 600 x 325 mm (H. cheminée / exit pipe: + 180 mm)	128 x 270 x 110 mm	2,5 kg	13 kg/h	25 kg
RFG 12 B	8 kW	400 x 600 x 325 mm (H. cheminée / exit pipe: + 180 mm)	250 x 270 x 110 mm	3 kg	18 kg/h	34 kg
Coffre / Cabinet	-	400 x 600 x 525 mm	-	-	-	12 kg

Une gamme de friteuses gaz unique chez Roller Grill avec **la plus petite friteuse gaz au monde RFG 8**.

- **Allumage Piezo et veilleuse.**
- Dossieret pour l'évacuation des gaz.
- **Repose-panier filtrant** pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier.

Entretien : support panier filtrant. Vidange sécurisée par robinet tout inox. Système exclusif de retrait des brûleurs en cas d'intervention technique.

Équipement : allumage piezo, bouton de réglage, brûleur puissant sous la cuve, isolation renforcée, couvercle tout inox. Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

A unique range of gas fryers with **the smallest gas fryer in the world (RFG 8)**, ideal for foodtrucks, markets and point of sales with a limited electric consumption.

- **Piezo lighting and pilot burner.**
- Back pipe for gas exit.
- **Filtering basket holder** for big fried rests or for the frying of doughnuts or large pieces without any basket.

Cleaning: stainless steel safety draining device. Stamped and slightly tilted tank without any oil residue. Exclusive removal system of burners in case of technical intervention.

Features: Piezo lighting, regulation knob, high power burner under the tank, insulated stainless steel tank with oil level mini/maxi, stainless steel lid. Supplied in LPG with a set of NG injectors.



180°C



Piezo + battery



Cuisson sans panier /
Frying without basket !

RFG 16

30 kg French fries/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 16	12 kW	400 x 600 x 1055 mm (Dosseret / gas pipe: H=180 mm)	250 x 300 x 145 mm	4 kg	30 kg/h	38 kg

- **Allumage Piezo et veilleuse.**
- Dosseret pour l'évacuation des gaz.
- **Repose-panier filtrant** pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier.

Entretien : vidange dans le coffre de la friteuse. Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran.

Équipement : allumage piezo, bouton de réglage, brûleur puissant sous la cuve, cuve inox isolée avec marquage d'huile mini-maxi, couvercle tout inox, porte et contre-porte à fermeture magnétique, seau de vidange. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (CE - UL/NSF) Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

- **Piezo lighting and pilot burner.**
- Back pipe for gas exit.
- **Filtering basket holder** for big fried rests or for the frying of doughnuts or large pieces. without any basket.

Cleaning: draining with high flow tap in the cabinet. Direct technical access by simply removing the front panel.

Features: Piezo lighting, regulation knob, high power burner under the tank, insulated stainless steel tank with oil level mini/maxi, double magnetic closing door, draining bucket, stainless steel lid. Adjustable stainless-steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF) Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47