

Collection Plancha PL



Avec la plancha, maîtrisez la Réaction de Maillard ! La réaction de Maillard est le résultat d'une bonne maîtrise de la cuisson qui va par les interactions chimiques des aliments (acides aminés et sucre) et avec l'action de la chaleur, développer les saveurs, la texture, la couleur et le croustillant. La règle d'or : à chaque aliment sa température !



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

www.rollergrill.nt-rt.ru || rgo@nt-rt.ru



Découvrez le confort et la simplicité d'utilisation de cette gamme de plancha très tendance au design particulièrement étudié !

Une plaque en acier émaillé ultra-résistant emboutie fixée sur un châssis de construction robuste tout inox.

Une finition très soignée

- rebords de plaque arrondis et polis
- poignée anodisée pouvant servir d'accroche-ustensiles

Une cuisson contact rapide et saine : montée rapide en température et transfert immédiat de la température.

2 dimensions, 2 énergies et un large choix d'accessoires !



Discover the comfort and the easy use of this range of trendy design griddle !

Enamelled steel plate fixed on robust construction in stainless steel.

A fine finishing

- plate edges rounded and polished
- anodized handle can be used as cookware hanger

A fast and healthy contact cooking: rapid rise in temperature and immediate transfer of the temperature.

2 dimensions, 2 energies and a wide range of optional accessories!

La plancha design Roller Grill s'invite dans votre univers !
The Roller Grill design griddle sets up at home !



Collection Plancha PL électrique / electric

Elégance et technologique :
La plancha électrique PL au design très étudié s'invite dans votre cuisine extérieure ou sur la terrasse de votre balcon.
Parfaite répartition homogène de la température sur toute la plaque grâce à la résistance serpentin en acier inoxydable Incoloy.

Précision et simplicité d'utilisation :
1 seul bouton de commande par zone de cuisson pour 2 fonctions :
- fonction marche/arrêt
- fonction thermostat pour une régulation précise de la température de 0-300°C

Entretien facile : écoulement des jus et graisses de cuisson vers le trou d'évacuation à l'avant de la plaque. Tiroir ramasse-jus (contenance 1L) entièrement amovible et lavable en machine.

Elegance and technology
The design electric plancha PL sets up in your outdoor kitchen or on the terrace or on the balcony.
Perfect homogeneous spread of the temperature on the plate thanks to the Incoloy stainless steel heating element

Accuracy and easy use
One single button control on each cooking area for 2 functions:
- On / off
- Function thermostat for accurate control of the temperature of 0-300 ° C

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable and dish-washable drip tray (1L capacity)



- PL 600 E – Electrique / Electric
- 300°C - 5mm
- Plaque emboutie en acier émaillé / Holed enamelled steel plate
- 2 zones indépendantes de cuisson / 2 independant cooking areas



- PL 400 E – Electrique / Electric
- 300°C - 5mm
- Plaque emboutie en acier émaillé / Holed enamelled steel plate
- 1 zone de cuisson / 1 cooking area

	PL 400 E (Électrique/Electric)	PL 600 E (Électrique/Electric)
Dimensions hors-tout / Outside dimensions	400 x 430 x 280 mm	600 x 430 x 280 mm
Surface de cuisson / Cooking area	390 x 380 mm	590 x 380 mm
Puissance / Power	3 000 w	3 500 w
Poids / Weight	13 Kg	18,5 Kg
Capacité / Capacity	1 - 4 pers	5 - 10 pers

Equipement : 1 à 2 thermostats 0-300°C, 1 à 2 résistances Incoloy en serpentin, pieds réglables. Livré avec spatule et livre de recettes.
Un large choix d'accessoires en option (p. 18).

Features: 1 to 2 Thermostats 0-300°C, 1 to 2 incoloy heating elements, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book.
A wide range of optional accessories (p. 18).



- PL 600 G – Gaz / Gas
- 5 500 w
- Acier émaillé (5 mm) / Enamelled steel plate (5 mm)
- 2 zones indépendantes de cuisson / 2 independant cooking areas



- PL 400 G – Gaz / Gas
- 2 750 w
- Acier émaillé (5 mm) / Enamelled steel plate (5 mm)
- 1 zone de cuisson / 1 cooking area

	PL 400 G (Gaz/Gas)	PL 600 G (Gaz/Gas)
Dimensions hors-tout / Outside dimensions	400 x 430 x 280 mm	600 x 430 x 280 mm
Surface de cuisson / Cooking area	390 x 380 mm	590 x 380 mm
Puissance / Power	2 750 w	5 500 w
Poids / Weight	14,5 Kg	20,5 Kg
Capacité / Capacity	1 - 4 pers	5 - 10 pers

Equipement : 1 à 3 brûleurs en étoile à 8 branches, allumage Piezo, pieds réglables. Pochette d'injecteurs GN.
Livré avec spatule et livre de recettes. Un large choix d'accessoires en option (p. 18).

Features: 1 to 3 star-shaped burners with 8 branches, Piezo ignition, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book.
A wide range of optional accessories (p. 18).

Collection Plancha PL gaz / gas

Mobilité et Performance
La plancha gaz PL très design, montée en butane/propane, peut être installée et déplacée dans votre jardin ou sur votre terrasse.

Exclusivité Roller Grill : Utilisation de brûleurs étoile 8 branches tels que ceux équipant les crêpières professionnelles pour une parfaite répartition de la chaleur sur toute la surface. Allumage Piezo et utilisation à forte puissance (jusqu'à 5,5 kw avec 2 brûleurs) pour une cuisson et saisie des produits très rapide et en grande quantité.

Sécurité inégalée :
La plancha gaz PL est équipée d'un thermocouple de sécurité : en cas de dysfonctionnement ou de fuite de gaz, le thermocouple se déclenche et arrête l'appareil pour votre sécurité.

Entretien facile : écoulement des jus et graisses de cuisson vers le trou d'évacuation à l'avant de la plaque. Tiroir ramasse-jus (contenance 1L) entièrement amovible et lavable en machine.

Mobility and Performance
The design gas griddle PL is mounted in LPG and can be set up or moved to your garden or terrace.
Roller Grill Exclusivity: Star-shaped burners with 8 branches such as professional crepemachines for perfect spread of the heat on the whole cooking surface. Piezo ignition and high power (up to 5,5 kw with burners) for fast grilling in big quantities.

Unrivaed Security:
The gas griddle PL is equipped with a safety thermocouple: in case of dysfunctions or gas leak, the thermocouple automatically stops the griddle for your safety.

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable and dish-washable drip tray (1L capacity)

Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Кемерово (3842)37-68-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Пермь (342)205-81-47	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Псков (8112)59-10-37	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владивосток (423)249-28-31	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Владикавказ (8672)28-90-48	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Саранск (8342)22-96-24	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Сургут (3462)77-98-35	