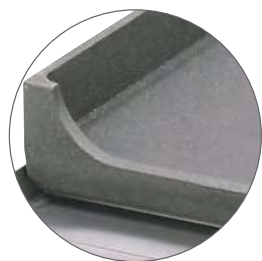


Plancha professionnelle FONTE / CAST-IRON plancha grill



300°C



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson. Très bonne inertie.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking. Very good inertia.



PSF 400 E



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Electrique / Electric



PSF 600 G



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz/Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSF 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	380 V or 230 V mono
PSF 400 G	3,5 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSF 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	-

- 1 ou 2 zones de cuisson avec **commandes indépendantes**.
- Préchauffage = 15 min.
- **Entretien** à la spatule et à l'éponge. Déglacage possible. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique : 1 or 2 résistances Incoloy, 1 or 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 ou 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité, pieds réglables. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- 1 or 2 **independent cooking zones**.

• Preheating = 15 min.

• **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: 1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 or 2 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples, adjustable feet. Supplied in LPG with 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

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



300°C



PSR 600 G



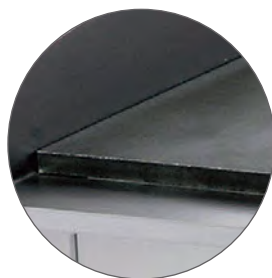
2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

Le + de l'acier :
polissage de qualité de l'acier
d'une épaisseur suffisante
pour une saisie parfaite
des aliments. Transfert direct
de température.

The best of the steel:
*high quality polishing
and a sufficient thickness
of the steel for a perfect
even cooking. Direct heat transfer.*



ACIER DÉCARBURÉ 10 mm /
DECARBONIZED STEEL 10 mm



PSR 900 E



3 zones de cuisson / 3 cooking areas



Électrique / Electric

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 E	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 G	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 G	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- Montée rapide en température en **10 min.**
- 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien** à la spatule et à l'éponge. Déglacage possible si plaque très sale. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 à 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- **High temperature rise in 10 min.**
- Available in 1, 2 or 3 **independent cooking zones.**
- **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

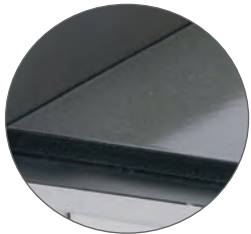
Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 to 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.

Plancha professionnelle ACIER ÉMAILLÉ / ENAMELLED STEEL plancha grill



300°C



ACIER ÉMAILLÉ /
ENAMELLED STEEL



PSR 400 EE



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GE



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Électrique / Electric

Le + de l'acier émaillé :
qualité de finition supérieure
grâce à l'émail.

Émail masse résistant au frottement.
Très lisse -> transfert optimal
de température.

The best of the enameled steel:
best quality of finishing thanks to
enamel. Mass enamel with good rub
resistance. Very smooth -> optimal
heat transfert.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EE	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EE	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EE	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GE	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GE	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- Montée rapide en température en **10 min.**
- Disponible en 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien très facile** à la spatule métallique et à l'éponge. Déglacage possible si plaque très sale. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir amovible.

Version électrique : résistances Incoloy, commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 ou 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- High temperature rise in **10 min.**
- 1, 2 or 3 **independent cooking zones.**
- **Very easy cleaning** with metallic spatula, wet sponge. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 to 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.



300°C



ACIER CHROMÉ /
CHROMED STEEL

Le + de l'acier chromé :
revêtement chromé
par 3 passages au polissage.
Le meilleur chrome décor pour
le transfert de température malgré
une certaine coloration.

The best of chromed steel plate :
chromed coating with 3 phases
of polishing.

**The best chrome coating for heat
transfer in spite of some staining.**

- Montée rapide en température en **10 min.**
- Disponible en 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien délicat** à la **spatule silicone ou en bois** et à l'éponge. Déglacage possible si plaque très sale. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir amovible.

Version électrique : résistances Incoloy, commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 à 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.



PSR 400 EC



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GC



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EC	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EC	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EC	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GC	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GC	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GC	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- **High temperature rise in 10 min.**
- **1, 2 or 3 independent cooking zones.**
- **Delicate cleaning with wooden or silicone spatula and wet sponge.** Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 till 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.

Plancha professionnelle 100 % INOX / 100% STAINLESS STEEL plancha grill



PSI 600 E

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Électrique / Electric



PSI 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Gaz / Gas

Le + de l'inox :
plaque 100% inox de 4 mm d'épaisseur
emboutie en 1 seule pièce
quasi sans entretien !

The best of stainless steel:
4-mm-depth plate. 100% stainless steel
stamped plate in only 1 piece,
almost without any cleaning!



INOX / STAINLESS STEEL

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSI 600 E	3,5 kW	600 x 450 x 190 mm	600 x 450 mm	2	29 kg	230 V
PSI 600 G	5,5 kW	600 x 450 x 190 mm	600 x 450 mm	2	32 kg	-

- Montée rapide en température en **moins de 10 min.**
- 2 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien très facile** à l'éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine. **Pas de déglçage.**

Version électrique : 2 résistances Incoloy, 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- **High temperature rise in 10 min.**
- **2 independent cooking zones.**
- **Very easy cleaning** with wet sponge and a little detergent. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer. **No deglazing.**

Electric version: 2 Incoloy heating elements, 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 2 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, 2 power control with slow position, safety thermocouples, adjustable feet. Supplied in LPG with NG injectors.



Couvercles de cuisson à charnières
53196SE & 53197SE
Cooking lids with hinges
53196SE & 53197SE



Cloches de cuisson sans charnière
CV53175 et CV53176 /
Cooking lids with no hinge
CV53175 et CV53176



PSR 600 EE



Grilles de cuisson GR53175 et GR53176 /
Cooking grids GR53175 et GR53176



Dessertes CHPS 400, CHPS 600 & CHPS 900 /
Sideboards CHPS 400, CHPS 600 & CHPS 900



PED 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Électrique / Electric



PGD 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PED 700	6 kW	400 x 700 x 250 mm	365 x 545 x 10 mm	2	30 kg	2 cordons 230 V (mono) ou 380 V (tri)
PGD 700	6,4 kW	400 x 700 x 250 mm	365 x 545 x 10 mm	2	30 kg	-

Plaques à snacker en acier (10 mm) émaillé :

- 2 zones de cuisson indépendantes.
- **Cuisson homogène** sans perte de chaleur en périphérie.
- **Plaques émaillées** à bonne résistance au frottement facilitant utilisation et nettoyage.
- **Entretien facile** : tiroir à jus lavable en machine.
- Construction tout inox, isolation renforcée.

PED 700 : 2 résistances Incoloy, 2 commutateurs thermostatiques 0-300°C, voyants. Pieds réglables.

PGD 700 : 2 brûleurs en étoile 8 branches, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Enamelled steel griddle plate (10 mm):

- 2 independent cooking zones.
- **Even cooking**: no heat loss on the edges.
- **Enamelled plates** with good rub resistance for easy use and cleaning.
- **Cleaning**: removable and dishwasher-safe juice tray.
- All stainless-steel construction, reinforced insulation.

PED 700: 2 Incoloy heating elements, 2 thermostat-commutators 0-300°C, pilot lights. Adjustable feet.

PGD 700: 2 star-shaped burners with 8 branches, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.



PID 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Électrique / Electric



PRG 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PID 700	2 x 3 kW	400 x 700 x 195 mm	365 x 585 mm	2	15 kg	2 cords 230 V (mono)
PRG 700	12 kW	400 x 700 x 200 mm	-	2	22 kg	-

PID 700 : plancha induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. Technologie de l'induction française et professionnelle.

- Montée en température **ultra-rapide**.
- Possibilité de rissoler de 30 à 40 mm de hauteur.
- Utilisation en continu **à puissance maxi pendant 8h sans coupure automatique**.
- Rendement > 95 %.

Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

PRG 700 : 2 feux puissants, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

PID 700 : Induction plancha grill with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. French and professional induction technology.

- **Ultra-fast** temperature rise.
- Sauté possibility at 30 - 40 mm high.
- Non-stop use **at maxi power during 8h without any automatic switch off**.
- Efficiency > 95 %.

Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.

PRG 700: 2 powerful fire zones, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.



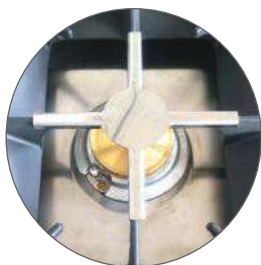
GST 7



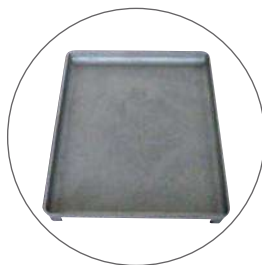
GST 12



GST 19



Support pour petites casseroles
(sauf GAR 14XL) /
Holder for small pans
(except for GAR 14 XL)



Plaque cuisson fonte /
Cast iron cooking plate (B02059)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Zones de cuisson Cooking zones	Poids Weight
GST 7	7 kW	370 x 510 x 195 mm	1	13 kg
GST 12	12 kW (7 + 5)	690 x 510 x 195 mm	2	22 kg
GST 14	14 kW (2 x 7)	690 x 510 x 195 mm	2	24 kg
GST 19	19 kW (7 + 7 + 5)	1005 x 510 x 195 mm	3	32 kg
GST 21	21 kW (3 x 7)	1005 x 510 x 195 mm	3	34 kg

Réchauds gaz compacts tout inox.

- Allumage Piezo.
- Contrôle indépendant des feux de cuisson.

Entretien : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox amovibles.

Équipement : bouton de régulation, thermocouple de sécurité, support réducteur pour petites casseroles. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160).

Option : B02059 : plaque fonte de cuisson (360 x 300 x 45 mm).

Compact gas stoves in all stainless steel.

- Piezo lighting.
- Independent control of cooking zones.

Cleaning: removable cast-iron grid, burner top and stainless steel plate.

Features: regulation knob, safety thermocouple, holder for small pans. Supplied in LPG with a set of NG injectors (Ø 160).

Option: cast-iron grid B02059 (360 x 300 x 45 mm).





GAR 14 XL



PRG 700

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 425 mm (avec pieds / with feet) 600 x 630 x 485 mm (avec pieds développés / with deployed feet)	31 kg
PRG 700	12 kW	400 x 700 x 200 mm	22 kg



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

PRG 700 : réchaud gaz à 2 feux puissants, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

GAR 14 XL : réchaud multifonction gaz pour cuissons au wok avec **grille en fonte réversible** (510 x 485 mm) :

- côté **cuisson classique** avec bac de récupération de jus,
- côté **cuisson wok** grâce à la flamme guidée sur le fond du wok.

Entretien facile : grille fonte réversible, couronne et support brûleur amovibles.

Équipement : brûleur (Ø 12 cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Version table avec soubassement et pieds réglables (H : 100 mm- CE/UL-NSF). Livré sans wok.

PRG 700: 2 powerful fire zones, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

GAR 14 XL: multifunction gas stove for wok cooking with **reversible cast-iron grid** (510 x 485 mm):

- 1 side for **classical gas cooking** with drip tray,
- 1 side for **wok cooking** thanks to the flame directly guided to the bottom of the wok.

Cleaning: removable cast-iron grid, burner top and holder.

Features: burner (Ø 12 cm), Piezo lighting, regulation knob, safety thermocouple. Table version with modular base and adjustable feet (H: 100 mm- CE/UL-NSF). Delivered without any wok.

Réchauds électriques / Electric boiling tops



ELR 5 XL

5 kW



ELR 2



ELR 3

Réchauds électriques compacts tout inox.
Plan embouti avec plaques électriques.

Équipement : commutateur 7 positions, voyants de contrôle.

ELR 5 XL : réchaud électrique forte puissance avec plaque de cuisson en fonte et régulation par commutateur 4 positions.

Équipement : plaque fonte 400 x 400 mm, 4 résistances, commutateur, pieds réglables (H : 100 mm- CE/ UL-NSF).

Compact electric boiling tops in all stainless steel.

Stamped surface with electric round plates.

Features: 7-position-commutator, pilot lights.

ELR 5 XL: high power electric boiling top with cast-iron cooking plate and regulation through 4-position-commutator.

Features: cast-iron plate 400 x 400 mm, 4 heating elements, commutator, adjustable feet (H: 100 mm- CE/ UL-NSF).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Zone de chauffe Heating zone	Poids Weight	Volts Volts
ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155 mm	Ø 23 cm	7 kg	230 V
ELR 3	3 kW (2 x 1,5 kW)	650 x 400 x 155 mm	Ø 18 cm	10 kg	230 V
ELR 4	4 kW (2 x 2 kW)	650 x 400 x 155 mm	Ø 23 cm	11 kg	380 V
ELR 5 XL	5 kW	600 x 600 x 450 mm	400 x 400 mm	36 kg	380 V

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