



BW 30



Chauffe-pain / Bun warmer
15°C > 82°C



Maxi 30 pieces

- **Chauffe-pain ventilé compact.**
- Maintien au chaud de tout type de pain pour le petit-déjeuner.
- Contrôle d'humidité.
- 2 niveaux de présentation.
- Accès avant et en partie supérieure pour le service.

Entretien : couvercles, toit, paroi verre, étagère verre et réserve à pain amovibles.

Équipement : résistance 200 W, interrupteur on/off, régulateur, voyant thermostatique.

- **Ventilated and compact bread-warmer.**
- Keep warm every kind of bread for breakfast.
- Control of humidity.
- 2 presentation levels.
- Access in front and on top for service.

Cleaning: removable lids, top, glass wall, glass shelf and container.

Features: heating element 200 W, on/off switch, regulation knob, thermostatic pilot light.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight	Volts Volts
BW 30	0,2 kW	500 x 445 x 410 mm	2 x (305 x 465 mm)	10 kg	230 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

Toasters infrarouges 1 ou 2 étages / Infrared toasters 1 or 2 levels



BAR 1000

150 toasts/h



BAR 2000

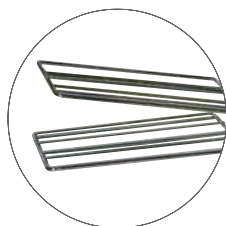
300 toasts/h



1050°C



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)



Pince / Sandwich tong (F01013)

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
BAR 1000	2 kW	4	450 x 300 x 305 mm	350 x 240 mm	75 mm	9 kg	230 V
BAR 2000	3 kW	6	450 x 300 x 420 mm	2 x (350 x 240) mm	75 mm	11 kg	230 V

- Toaster à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Rapide montée en température en 30 s.**
- **Cuisson instantanée à cœur** sans fumée ni odeur.
- **Pour cuire, réchauffer ou gratiner** baguettes, buns, sandwiches, croque-monsieur, pizzas, friands, soupes à l'oignon, cassolettes, lasagnes...

Entretien : paroi arrière et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, poignée amovible. Grilles protège-tubes brevetées.

Option : pinces à sardine (F01013).

- Compact toaster with infrared quartz tubes: rays of **1050°C**.
- **Fast temperature rise in less than 30 s.**
- **Instant cooking at core**, without smoke or smell.
- **To cook, reheat or brown or reheat** baguettes, buns, sandwiches, croquemonsieur, pizzas, puffs, onion soups, lasagna...

Cleaning: dishwasher-safe back panel and crumb tray.

Features: quartz tubes selector, timer 15min with lock position for non-stop use, pilot lights, removable handle. Patented protection grids for quartz tubes.

Option : sandwich tong (F01013).



1050°C



TS 1270

1 x GN 1/1

200 toasts/h



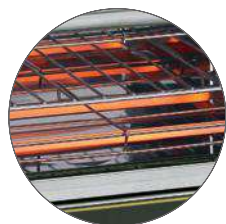
TS 3270

2 x GN 1/1

400 toasts/h



Poignée thermorésistante / Heating resistant handle



Grilles protège-tubes (breveté) / Protection grids for tubes (patented)

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
TS 1270	2,7 kW	6	640 x 380 x 340 mm	520 x 320 mm	85 mm	13 kg	230 V
TS 3270	4 kW or 2x2 kW (2 cords)	9	640 x 380 x 480 mm	2 (520 x 320) mm	85 mm	19 kg	380 V or 230 V mono

- Toasters-salamandres GN à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Cuisson instantanée à cœur** sans fumée ni odeur.
- **Cuisson en grandes quantités** : GN 1/1 dans le TS 1270 et 2 x GN 1/1 dans le TS 3270.
- Pour cuire, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats.
- **TS 3270** : compartiment supérieur fermé avec grille-plateau à poignées pour un service rapide.

Entretien : plat ramasse-miettes lavable en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, grilles avec poignées thermo-résistantes. Grilles protège-tubes brevetées. Livré sans plat GN.

- GN salamander toaster with infrared quartz tubes: rays of **1050°C**.
- **Instant cooking at core** without smoke or smell.
- **Cooking in quantities**: GN 1/1 in TS 1270 and 2 x GN 1/1 in TS 3270.
- To cook, brown, glaze, grill, toast or melt every kind of meals.
- **TS 3270**: closing top part with a tray and handles for fast service.

Cleaning: dishwasher-safe crumb tray.

Features : quartz tubes selector, timer 15 min with lock position for non-stop use, pilot lights, grids with heat-resistant handles. Patented protection grids for quartz tubes. Delivered with no GN tray.

Four convoyeur infrarouge CT 3000 B / Infrared conveyor oven CT 3000 B



CT 3000 B



Croissants 50 s



Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts,
bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min

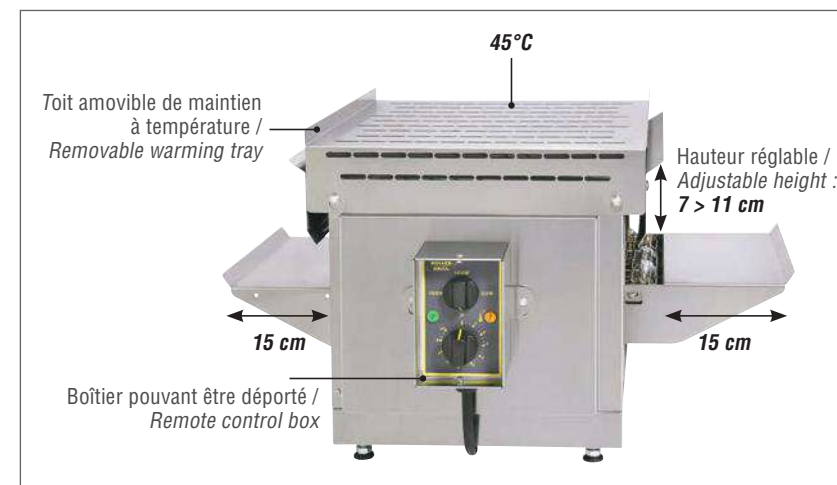
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT 3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

- **Cuisson infrarouge (1050°C)** sans préchauffage et en continu de sandwiches : 1'30 min en moyenne.
- **Remise en température** de gaufres et viennoiseries en 50 s.
- **Maintien à température** sur la partie supérieure.
- 3 réglages possibles :
 - la **vitesse de rotation du tapis** : de 47 s à 2'30 min,
 - la **puissance de chauffe** : pleine ou demie puissance,
 - la **hauteur de passage** de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox réglables.

Entretien : 2 bacs récupérateurs amovibles.

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges (1550 W en haut, 1450 W en bas) avec grille protège-tubes (brevetée), sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis convoyeur inox, plateaux avant et arrière 15 cm, pieds réglables. Four superposable.

Option : table support inox (475 x 360 x 300 mm).



- **Infrared (1050°C)** and non-stop cooking of every snack with no preheating: 1'30 min in average.
- **Heat up** of waffles and croissants in 50 s.
- **Keep warm** on top of the oven.
- 3 settings:
 - **speed of conveyor belt**: 47 s to 2'30 min,
 - **heating power**: full or half power,
 - **height of the tunnel**: 7 to 11 cm thanks to adjustable reflectors.

Cleaning: 2 removable crumbs trays.

Features: 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 W at bottom) with grid protection (patented), heat selector, speed regulator, stainless steel conveyor belt, front and rear trays (15 cm), adjustable feet.

Option: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm).

Toaster convoyeur spécial petit-déjeuner / Conveyor toaster for breakfast buffet



Sortie avant pour pain de mie, pain brioiché, bagels... / **Front exit** for soft bread, brioche, bagels...



Sortie arrière pour baguettes, tranche de pain de campagne (Ø 30 cm), gaufres, viennoiseries, pain garni... / **Rear exit** for baguettes, slices of country bread (Ø30 cm), waffles, croissants, filled bread...



• Cuisson infrarouge (rayonnements 1050°C) **sans préchauffage.**

• **2 réglages indépendants :**

- les 2 rampes de 4 quartz infrarouges,
- la vitesse de rotation du tapis inox.

Entretien : toit chauffe croissant, fermeture arrière, tiroir inox et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : 8 tubes quartz (1200 W - 4 hauts, 1450 W - 4 bas), sélecteur de rampes quartz, variateur de vitesse, tapis convoyeur en maille inox souple, moteur ventilé, voyants de contrôle, pieds réglables.

• **Infrared cooking (rays of 1050°C) with no preheating.**

• **2 independent regulations:**

- both sets of 4 infrared quartz tubes,
- speed of conveyor belt.

Cleaning: dishwasher-safe top, rear closing system and crumb trays.

Features: 8 quartz tubes (1200 W - 4 on top, 1450 W - 4 on bottom), quartz tubes selector, speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, ventilated motor, pilot lights, adjustable feet.

CT 540 B



300 > 540 toasts/h

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT 540 B	2,65 kW	8	510 x 680 x 455 mm	330 x 335 mm	85 mm	20 kg	230 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
www.rollergrill.nt-rt.ru | rgo@nt-rt.ru

Киргизия +996(312)96-26-47