

C A T A L O G U E



LEADER IN CATERING EQUIPMENT

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



Leader européen pour la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 70 ans d'expérience avec deux unités de production, une distribution dans plus de 100 pays à travers le monde. **Tous les produits Roller Grill sont fabriqués en France.**

La fabrication Roller Grill est maintenant entièrement automatisée permettant une meilleure productivité, plus de flexibilité et une excellente qualité de production de la conception à la finition des produits.

ROLLER GRILL, L'AMÉLIORATION EN CONTINU :

- **Renouvellement de l'outil de production** avec l'achat annuel de machines automatiques, de découpeuses à laser, des plieuses automatiques et de nouveaux logiciels informatiques de conception en 3D.
- **Recherche de nouveaux matériaux pour de meilleures performances.** Par exemple, depuis 2011, du corindon est ajouté dans notre émail (points blancs : dureté 9/10) : un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson ! (cf. p. 40).
- **Respect des normes les plus strictes** en termes d'hygiène et de sécurité (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI etc) et de protection de l'environnement **DEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Signature d'un contrat avec le plus grand laboratoire français pour **assurer une veille technologique.**

Présent sur tous les salons internationaux : Roller Grill, le partenaire qu'il vous faut ! Des produits innovants, de qualité, au meilleur rapport qualité/prix.

European leader for the production of catering equipment**, Roller Grill makes you benefit of its 70 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world. **Every Roller Grill product is manufactured in France.

Roller Grill production is entirely automated for higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

ROLLER GRILL, CONTINUOUS IMPROVEMENT!

- **Renewal of the production tool** thanks to the annual purchase of automatic machines, cutting laser machines, automatic bending machines and new computing software for 3D conception.
- **Research of new materials for the best performance!** For instance, in 2011, we added corundum to the enamelling used on our griddle plate (white spots within the enamel with a hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate. (see page 40).
- **Complying with the very high standards** of hygiene, safety (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), environment and waste **WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Contract with the biggest French laboratory to ensure a **technology survey.**

Taking part to all international exhibitions: Roller Grill, your partner for the future ! Regularly launching innovative products, of great quality, the best value for money.



SOMMAIRE / SUMMARY

4 - GAMME CUISSON / COOKING RANGE

5 - BAR / PETIT-DÉJEUNER / BAR / BREAKFAST

- 6 - Chauffe-pain / Bread warmer
- 7 - Cuiseur à œufs / Egg boiler
- 8 - Toasters infrarouge / Infrared toasters
- 9 - Toasters salamandres / Salamanders toasters
- 10 - Toaster convoyeur / Conveyor toaster
- 11 - Vitrites de comptoir / Counter top displays
- 12 - Vitrites chauffantes / Heated displays

14 - FUN FOOD / FUN FOOD

- 15 - Gaufriers / Waffle irons
- 19 - Crêpières / Crepe machines
- 22 - Chauffe-chocolat/sauce / Chocolate/sauce warmer
- 23 - Meubles concept / Concept carts

24 - SANDWICHERIE / SANDWICH CONCEPTS

- 25 - Hot-dog Station
- 26 - Machines à hot-dog / Hot-dog steamers
- 28 - Four convoyeur infrarouge / Infrared conveyor oven
- 29 - Contact-grills

36 - CUISSON HORIZONTALE / HORIZONTAL COOKING

- 38 - Planchas / Griddles
- 44 - Gamme snack in-line / Snack in-line
- 46 - Réchauds gaz / Gas stoves
- 48 - Réchauds électriques / Electric boiling tops
- 49 - Grils à pierres de lave / Lava rocks grills
- 50 - Plaques à induction / Induction cooktops
- 52 - Fumoirs automatiques / Automatic smokers
- 53 - Bains-marie / Bain-maries
- 54 - Friteuses / Fryers
- 62 - Salamandres / Salamanders

67 - FOURS MULTIFONCTIONS / MULTIFUNCTION OVENS

- 72 - Fours à boulangerie / Bakery ovens
- 73 - Étuve / Proofer
- 74 - Fours à pizza infrarouges / Infrared pizza ovens

76 - CUISSON VERTICALE / VERTICAL COOKING

- 77 - Rôtissoires / Rotisserie
- 82 - Gyros/Kebab grills

84 - MAINTIEN AU CHAUD / KEEPING WARM

- 85 - Chauffe-plats / Dishwarmers
- 86 - Armoires chauffantes / Foodwarmers
- 88 - Vitrites bain-marie / Bain-maries displays

90 - GAMME FROID / REFRIGERATED LINE

91 - VITRINES VERTICALES / VERTICAL DISPLAYS

- 92 - Vitrites verticales / Vertical display cabinets
- 96 - Vitrites horizontales / Horizontal display showcases

101 - VITRINES HORIZONTALES / HORIZONTAL DISPLAYS

- 106 - Vitrites de marché / Market displays
- 107 - Vitrites à tapas / Tapas displays

108 - BUFFETS / SALAD'BAR / BUFFET / SALAD'BAR

- 109 - Salad'bar mural / Wall side salad'bar
- 110 - Salad'bar central / Dual serving buffets
- 112 - Buffets îlots / Central islet buffet

113 - FONTAINES / DRINKING FOUNTAINS

- 114 - Fontaines réfrigérées / Drinking fountains
- 115 - Refroidisseurs / Water coolers



Electrique
Electric



Gaz
Gas



Humidité
Humidity



Chaleur
Warming



Chaleur tournante
ventilée
Ventilated heat



Température
Temperature



Réfrigération
Refrigeration



Réfrigération
ventilée
Ventilated
refrigeration



Dégivrage
automatique
Automatic
defrost



Capacité
Capacity



LED



Rendement
Output



Quartz infrarouge
Infrared quartz tubes
(1050°C)

The background is a warm, golden-yellow gradient. It features a series of thin, parallel lines that create a perspective effect, receding towards the right. Overlaid on these lines is a grid of slightly thicker, intersecting lines, forming a mesh-like structure. The overall effect is one of depth and modern design.

GAMME CUISSON

COOKING RANGE

BAR / PETIT-DÉJEUNER

BAR / BREAKFAST

- 6 CHAUFFE-PAIN / BREAD WARMER BW 30
- 7 CUISEUR À ŒUFS / EGGS BOILER CO 60
- 8 TOASTERS INFRAROUGE / INFRARED TOASTERS BAR 1000 / BAR 2000
- 9 TOASTERS SALAMANDRES / TOASTERS SALAMANDERS TS 1270 / TS 3270
- 10 TOASTER CONVOYEUR / CONVEYOR TOASTER CT 540 B
- 11 VITRINES DE COMPTOIR / HEATED DISPLAYS WDL 100 / 200
- 12-13 VITRINES CHAUFFANTES / VENTILATED HEATED DISPLAYS WD 780 S / WD 780 D





BW 30



Chaque-pain / Bun warmer
15°C > 82°C



Maxi 30 pieces

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

- **Chaque-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.

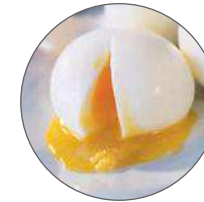


CO 60

GN 1/3



Œuf à la coque /
Boiled egg
3 mn



Œuf mollet /
Soft-boiled egg
5 mn



Œuf dur /
Hard-boiled egg
10 mn

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
CO 60	1,2 kW	225 x 430 x 255 mm	10 œufs maxi 10 eggs maxi	5 kg	230 V

• **Comme un bain-marie** : résistance sous le bac à eau, plaque aluminium de transfert de température et limiteur de température.

• Rangement facile avec le couvercle inox.

Équipement : limiteur de température, bouton poussoir marche/arrêt, voyant de contrôle. Livré avec 6 paniers numérotés.

Option : paniers supplémentaires.

• **Like a bain-marie**: heating element underneath the water container, aluminium plate for heat transfer and temperature limitation.

• Easy tidying with the stainless-steel lid.

Features: temperature limitation, on/off press button, pilot light. Supplied with 6 numbered baskets.

Option: additional baskets.

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



BAR 1000

150 toasts/h

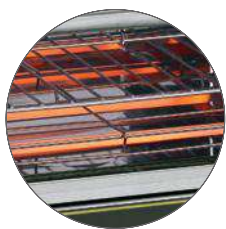


BAR 2000

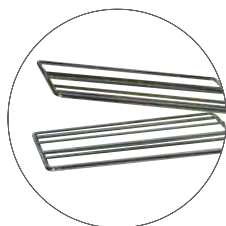
300 toasts/h



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



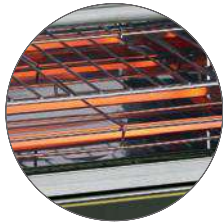
TS 3270

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.

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



1050°C



Sortie avant pour pain de mie, pain brioché, 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...

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

- 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.



20-90°C



WD 100

1 x GN 1/1



WDL 200

2 x GN 1/1

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg	230 V
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	15 kg	230 V
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	18 kg	230 V



WDL 100 / WDL 200 : bloc lumineux personnalisable sur demande /
WDL 100/WDL 200: customized illuminated top upon request

- **Vitrines chauffantes GN 1/1 panoramiques** pour quiches, pizzas, viennoiseries etc.
- Régulation de 20°C à 90°C.
- **Contrôle d'humidité** pour le moelleux des produits.
- **Ouvertures avant et arrière** par portes relevables.

Entretien : plateau inox et partie en verre amovibles.

Équipement : thermostat (20-90°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, pieds réglables. Livré sans plat GN.

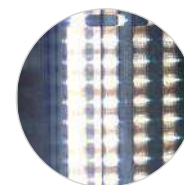
- **Panoramic counter top heated displays GN 1/1** for quiches, pizzas, pies, croissants etc.
- Heat regulation 20°C to 90°C.
- **Humidity control** to keep products moist.

Cleaning: removable stainless-steel bottom plate and glass shelf.

Features: thermostat (20-90°C), water tray, on/off switch, pilot lights, adjustable feet. Delivered with no GN tray.



WD 780 S



LED



Contrôle d'humidité /
Humidity control



Pierre réfractaire ventilée /
Ventilated firestone



Interrupteurs / Switches
on/off & Ventilation

- **Vitrines chauffantes GN ventilées et panoramiques à 3 ou 5 niveaux** pour friands, boulettes de viande, quiches, pizzas, viennoiseries etc.
 - Régulation précise **20°C à 90°C** par **thermostat électronique**.
 - **Chauffage à pierre réfractaire ventilée** : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans la vitrine.
- Entretien** : grilles, support grilles, plateau inox, tiroir à eau et chamotte amovibles.

- **Panoramic ventilated heated GN displays with 3 or 5 levels** for puffs, meat balls, pies, pizzas, croissants etc.
 - Precise regulation **20°C to 90°C** through **electronic thermostat**.
 - **Ventilated firestone heating system**: release, accumulation et spread of the heat in the display.
- Cleaning**: removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



20-90°C

LED



WD 780 D



**Option : vitrine self-service
avec grilles inclinées**

**Option: self-service display
with slanted grids**

Équipement : thermostat électronique (20-90°C), tiroir à eau, interrupteurs marche/arrêt et ventilation, 2 ou 3 grilles. Ouvertures des portes en verre à 180°. Livré sans plat GN.

Option : vitrine self-service avec grilles inclinées sur demande.

Features: electronic thermostat (20-90°C), water container, on/off switch, switch for ventilation, 2 or 3 grids. Flat opening doors. Delivered with no GN tray.

Option: self-service display with slanted grids upon request.



GN 1/1 ou plats 400 X 600 ou 3 plats américains.
GN 1/1 or pastry trays 400 X 600 or 3 American trays.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Grilles Grids	Poids Weight	Volts Volts
WD 780 S	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230 V
WD 780 D	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230 V

FUN FOOD



FUN FOOD

- 15 GAUFRIERS POUR GAUFRES SUR BÂTONNETS /
WAFFLE IRONS ON STICK GES 23 / GES 80
- 16 GAUFRIERS SIMPLES FONTE / *SINGLE WAFFLE IRONS*
FOR BELGIAN WAFFLES GES 10 / GES 20
- 17 GAUFRIERS DOUBLES / *DOUBLE WAFFLE IRONS* GED 10/20/40/75/80
- 18 ACCESSOIRES DE CRÊPIÈRES / *ACCESSORIES FOR CREPE MACHINES*
- 19 CRÊPIÈRES OUTDOOR / *OUTDOOR CREPE MACHINES* CFE 400 / CFG 400
- 20 CRÊPIÈRES SIMPLES / *SINGLE CREPE MAKERS*
CSE 350 / CSE 400 / CSG 350 / CSG 400 / CVE 400
- 21 CRÊPIÈRES DOUBLES / *DOUBLE CREPE MAKERS* CDE 350 / CDE 400 / CDG 350 / CDG 400
- 22 CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE / *CHOCOLATE/SAUCE-WARMER* WI-1 / WI-2 / WI-DP / BE 1/3
- 23 MEUBLES CONCEPT / *CONCEPT CARTS* MG-02 / MC-03



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)



GES 80

PACK



Présentoir /
Display P08002Z03



10 kg mix = 330 gaufres /
waffles



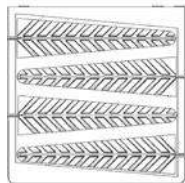
500 bâtonnets / sticks

1 kg mix
+
1,4 L d'eau / water
=
33 gaufres /
waffles



GES 23

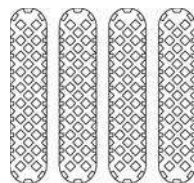
GES 23



230 mm

96 gaufres/h / 96 waffles/h

GES 80



230 mm

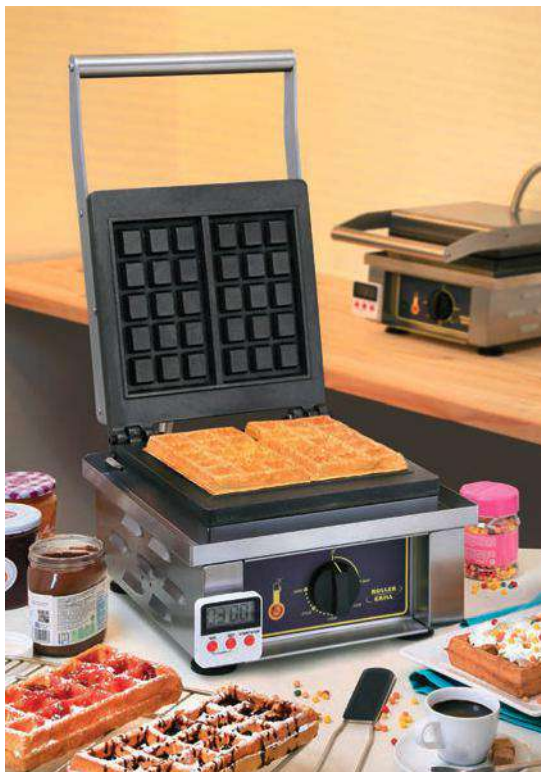
96 gaufres/h / 96 waffles/h

- La **solution gaufre clé en main** rentabilisée en quelques semaines : gaufrier électrique en **fonte brute** avec 4 empreintes pour des **gaufres sur bâtonnet**, 10 kg mix à gaufres soit 330 gaufres sur bâtonnets, 500 bâtonnets, le présentoir à gaufres P08002Z03.
- **Cuisson homogène** sur plaques en fonte brute à **fort pouvoir d'inertie**.
- **96 gaufres/h !** Soit 4 gaufres dorées sur bâtonnets en 2'30 min !
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte amovible (breveté).

Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, minuterie, voyants de contrôle. Mix et accessoires vendus séparément.

- The **turn-key waffle solution** refund in a few weeks: electric waffle iron with **cast-iron plates** for **waffles on stick**, 10 kg of waffle mix, namely 330 waffles on sticks, 500 sticks, display for waffles on sticks P08002Z03.
- **Even cooking** on cast-iron plates with **high inertia**.
- **96 waffles/h!** 4 golden waffles on sticks in 2'30 min!
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.

Features: commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights. Mix and accessories sold separately.



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

- Cuisson **homogène** sur plaques en fonte à **fort pouvoir d'inertie**.
- Conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre faite maison.
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en machine.

Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (sauf GES 40).

- **Even cooking** on cast-iron plates with **high inertia**.
- Meant for deep-frozen, precooked frozen or fresh home-made batter.
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.

Features: commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (except GES 40).

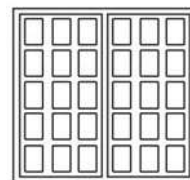


300°C



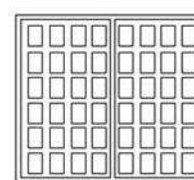
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V

GES 10



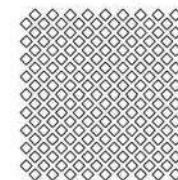
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



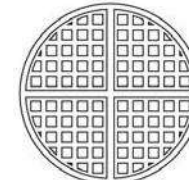
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



Ø185 mm,
Cuisson en 3 min !
Cooked in 3 min !



300°C



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

GED 10



Epaisseur : 26 mm /
Height: 1 Inch

GED 75

Mêmes caractéristiques que les gaufriers simples, avec **commandes indépendantes**.

Same characteristics as single waffle irons, with **independent control**.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers doubles / Double waffle irons					
GED 10	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 V
GED 20	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 V
GED 40	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 V
GED 75	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg	230 V
GED 80	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 V



Chaque-chocolat WI/1 /
Chocolate warmer WI/1



Kit crêpe CK 3 /
Crepe kit CK 3



Bac eutectique BE 1-3 /
Eutectic container BE 1/3



Lot de 10 kg de mix à crêpes F07030 /
10 kg crepe mix F07030



CFG 400 TH B



Tampon graisseur / Greasing pad
F07049 - Ø 70 mm



Lot de 10 feutres / Set of 10 felts
F07050 - Ø 70 mm



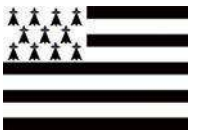
Pierre abrasive / Abrasive stone
F07051 - 145 x 70 x 70 mm



1 kg mix
+
1,8 L d'eau / *water*
=
20 crêpes



60 crêpes/h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
CFE 400	3,6 kW	400 x 190 mm	18 kg	230 V
CFG 400 TH B	3,6 kW	400 x 195 mm	17 kg	-
CK3	-	490 x 150 x 90 mm	2 kg	-

CFE 400

Crêpières Ø400 mm en **fonte émaillée** et encastrables :

- **Sans culottage**
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique
- Cuisson parfaitement homogène
- Livré avec râteau à crêpe en bois.

Version électrique : résistance en spirale intégrée dans la plaque, thermostat 0-300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : brûleur 8 branches en étoile et picots de répartition de chaleur. Modèle thermostaté avec allumage Piezo et isolation renforcée. Bouton de réglage et thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec lot d'injecteurs GN.

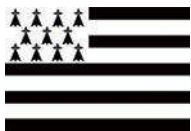
Built-in **enamelled cast-iron** crepe maker Ø400 mm

- **No seasoning**
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker
- Perfect even cooking
- Supplied with a rake to turn the crepe.

Electric version: spiral heating element integrated in the plate, thermostat 0-300°C, pilot light.

Gas version: star-shaped burner with 8 branches and spikes for even cooking. Thermostatic model with Piezo lighting and reinforced insulation. Safety thermocouple and regulation knob. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Crêpières simples "Bilig" / Single crepe machines "Bilig"



300°C



Ø 350 or 400 mm



CSG 400



Gaz / Gas



60 crêpes/h



CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h



CVE 400

RÉCHAUFFER / TO REHEAT

Crêpière vitrocéramique pour réchauffer les crêpes précuites
Vitroc ceramic crepe machine only to reheat precooked crepes

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	230 V	400 mm
Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	23 kg	-	400 mm

- Crêpières en **fonte émaillée sans culottage**.
- Cuisson de crêpes, galettes, blinis, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, canard laqué etc.
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce à la résistance en spirale intégrée dans le disque (électrique) ou grâce au brûleur étoile à 8 branches (gaz).
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique.
- **Équipement** : thermostat 300°C (électrique), allumage Piezo et livrée en butane-propane avec lot d'injecteurs GN (gaz), râteau à crêpe.

- Crepe machines with **enamelled cast-iron plates, no seasoning**.
- Cooking of crepes, galettes, blinis, Indian tampus, Indonesian chapatis, Peking duck etc.
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating element (electric) or thanks to star-shaped burner with 8 branches (gas).
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker.
- **Features**: thermostat 300°C (electric), Piezo lighting and delivered in LPG with a set of NG injectors (gas), supplied with a rake to turn the crepe.



CDE 400

⚡ Électrique / Electric



CDG 400

🔥 Gaz / Gas

Mêmes caractéristiques que les modèles simples avec **commandes indépendantes**.
Livrée avec un râteau à crêpe.

Same characteristics as single models with **independent control**.
Supplied with a wooden rake to turn the crepe.



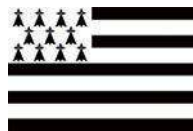
300°C



120 crêpes/h



Ø 350 or 400 mm



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CDE 350	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	37 kg	380 V or 230 V mono	350 mm
CDE 400	7,2 kW or 2 x 3,6 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	44 kg	380 V or 230 V mono	400 mm
Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CDG 350	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	39 kg	-	350 mm
CDG 400	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	44 kg	-	400 mm



WI/1

Single



WI/2

Double



WI/DP

encastré / built-in

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WI / 1	170 W	225 x 225 x 255 mm	1 l	2 kg	230 V
WI / 2	340 W	225 x 310 x 255 mm	2 x 1 l	3 kg	230 V
WI / DP	170 W	225 x 175 x 220 mm	1 l	2 kg	230 V
BE 1/3	-	225 x 410 x 255 mm	2 l	3 kg	-



Amovible / Removable



Système de froid régulé /
Regulated cold system

Bac eutectique /
Eutectic container

- **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquéfier** chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel ... en desserts, et aussi sauces, fromage fondu... pour le snacking salé.
 - Préchauffage à 75°C pendant 15 min. Maintien à température à 40°C.
 - Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties.
- BE 1/3** : maintien du bac eutectique à vide 8h au congélateur puis conservation de toute pâte pendant 3h à l'air libre selon les normes d'hygiène et sanitaires.

Équipement : régulateur de température, résistance autour du bac inox, présentoir amovible. Livré avec 2 bouteilles à pression (Ø 85mm, H : 250 mm).

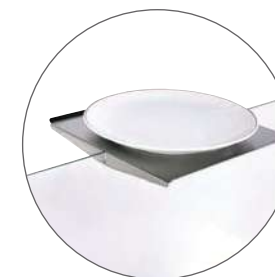
- **Dry chocolate/sauce warmer to reheat and melt** chocolate, hazelnut topping, honey, caramel ... for desserts, and also sauces, cheese... for savoury snacking.
 - Preheating at 75°C during 15 min. Keep warm at 40°C.
 - Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits.
- BE 1/3**: eutectic container in the freezer during 8 hours, then batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards.

Features: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 2 squeeze bottles (Ø 85mm, H: 250 mm).



MC-03 + CFE 400 + WI/DP + CK3

+ Tablettes / *Side shelves*



Pose-plat et verre pare-haleine /
Plate holder & glass sneeze guard



2 prises / *sockets*

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Dimensions intérieures <i>Inside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>	Volts <i>Volts</i>
MG-02	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V
MC-03	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V
MF-04	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V

Meubles inox roulants pour **concepts de vente à emporter** (crêpes, gaufres, snacks...).

- Espace de rangement avec étagère inox ajustable, verrouillé par 2 portes coulissantes.
- Pare-haleine en verre (H01085 = 1000 x 300 mm).
- Repose-plat inox (40308 = 250 x 265 mm).
- Affiche rétro-éclairée personnalisable sur demande (850 x 600 mm).
- 2 prises (16 A / 220-240 V / 1 Ph) pour le branchement des appareils.
- 4 roues dont 2 avec système de frein.
- Livré sans appareil.

MF-04 : meuble tout inox avec réfrigérateur, 1 porte coulissante et 1 poubelle inox.

Option : 2 tablettes inox avec butée (Réf. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).

*Wheeled cart in stainless steel for **takeaways concepts** (crepes, waffles, snacks...).*

- *Storage area with adjustable stainless-steel shelf, locked with 2 sliding doors.*
- *Glass sneeze guard (H01085 = 1000 x 300 mm).*
- *Stainless steel plate (40308 = 250 x 265 mm).*
- *Customized backlit poster upon request (850 x 600 mm).*
- *2 plugs (16 A / 220-240 V / 1 Ph) to plug in the equipment.*
- *4 castors, 2 with braking system.*
- *Delivered with no appliance.*

MF-04: *cart in all stainless steel with chiller, 1 sliding door, 1 stainless-steel bin.*

Option: *2 stainless steel side shelves with stop (Ref. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).*

SANDWICHES



SANDWICH CONCEPTS

- 25 HOT-DOG STATION HDS 60
- 26 MACHINES À HOT-DOG / HOT-DOG STEAMERS
CS 0 E / CS 2 E / CS 3 E / CS 4 E
- 27 CONCEPT ROLLER GRILLS RG 5 / 7 / 9 / 11 + CB 20
- 28 FOUR CONVOYEUR INFRAROUGE / INFRARED CONVEYOR OVEN CT 3000 B
- 29 CONTACT-GRILL EXTRA-LARGE / EXTRA-LARGE CONTACT-GRILL PANINI XLB
- 30-31 CONTACT-GRILLS EN FONTE / CAST-IRON CONTACT-GRILLS
SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / DOUBLE PANINI
- 32-33 CONTACT-GRILLS FONTE ÉMAILLÉE / ENAMELLED CAST-IRON CONTACT-GRILLS
PREMIUM / DOUBLE PREMIUM
- 34-35 CONTACT-GRILLS VITROCÉRAMIQUES / VITRO-CERAMIC CONTACT-GRILLS GVS 335 / GVD 335



HDS 60 + Kit hot-dog KHDS 60



Eau / Water
65°C > 97°C - 800 W



Chaufe-pain / Bun warmer
15°C > 82°C - 200 W



Kit hot-dog KHDS 60

- Station hot-dog compacte tout inox.
- Double régulation : cuisson vapeur des saucisses et réserve chauffe-pain.
- Préchauffage = 30 min puis **60 hot-dogs/h** !

Entretien : couvercles, montants, parois, paniers à saucisse et à pain amovibles. Vidange.

Équipement : 2 résistances, interrupteur on/off, voyant rouge de détection d'eau, voyants thermostatiques.

Option : kit hot-dog inox avec 3 bouteilles pression Ø55 mm et 2 pinces inox (H : 300 mm).

- **Compact hot-dog station in all stainless steel.**
- **Double regulation: Steamer for sausages and bread warmer.**
- **Preheating = 30 min, then 60 hot-dogs/h.**

Cleaning: removable lids, uprights, walls and baskets for sausages and bread. Draining system.

Features: 2 heating elements, on/off switch, red pilot light for water detection, thermostatic pilot lights.

Option: stainless steel holder with 3 squeeze bottles Ø55 mm and 2 stainless-steel tongs (H:300 mm).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (saucisses/pain/eau) Capacity (sausages/bread/water)	Poids Weight	Volts Volts
HDS 60	1 kW	500 x 445 x 410 mm	60 / 30 / 4 L	13 kg	230 V
KHDS 60	-	115 x 405 x 90 mm	3 squeezes Ø 75 mm maxi 2 pinces / tongs 30 cm	1 kg	-



CS 0 E



CS 2 E



CS 3 E



40 saucisses / sausages



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Plots Spikes	Poids Weight	Volts Volts
CS 0 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	-	7 kg	230 V
CS 2 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	2	8 kg	230 V
CS 3 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	3	10 kg	230 V
CS 4 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	4	10 kg	230 V

- Cuisson vapeur de saucisses fraîches.
- Enveloppe en verre haute température (Ø 200 mm, Hauteur : 240 mm) reposant sur un bac à eau.
- Réserve de 40 saucisses dans le panier à 2 compartiments pour séparer les saucisses déjà cuites des autres à cuire.
- Plots chauffants aluminium alimentaire pour toaster le pain spécial hot-dog.

CS0E : modèle sans plot.

Équipement : 2,3 ou 4 plots, bac téflonné, doseur d'énergie, voyant de contrôle.

- Steam cooking of fresh sausages.
- High temperature glass cylinder (Ø 200 mm ; Height : 240 mm) above a pan of water.
- Store up to 40 sausages in a split basket to separate the already cooked sausages from the fresh ones.
- Alimentary aluminium heating spikes to toast hot-dog buns.

CS0E: model with no spike.

Features: 2,3 or 4 heating spikes, teflon container, power control with lock position for non-stop use, pilot light.



RG 11 B + CB 20 B

+ Pare-haleine /
Protection H01077SE

96 hot-dogs/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Rouleaux Rolls	Poids Weight	Volts Volts
RG 5 B	0,6 kW	545 x 320 x 240 mm	5	13 kg	230 V
RG 7 B	0,9 kW	545 x 320 x 240 mm	7	14 kg	230 V
RG 9 B	1,1 kW	545 x 460 x 240 mm	9	19 kg	230 V
RG 11 B	1,4 kW	545 x 460 x 240 mm	11	20 kg	230 V
CB 20 B	0,7 kW	545 x 460 x 220 mm	-	17 kg	230 V

Ref.	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Écart entre rouleaux Space between rolls
Chaque rouleau Each roll	0,125 kW	L = 440 mm Ø 30 mm	15 mm

Grills à rouleaux pour réchauffer des saucisses précuites.

- Maintien à température jusqu'à 20 saucisses précuites, **96 hot-dogs à l'heure !**
- Entretien : plat ramasse jus amovible.
- Grands modèles avec 2 zones de chauffe à commandes indépendantes.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance.

Option : pare-haleine H01077SE (580 x 450 x 250 mm) pour tout RG Roller Grill.

CB 20 B : chauffe-bun GN 2/3 pour le maintien au chaud des petits pains à hot-dog. Contrôle d'humidité. Tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.

Roller grills to **reheat precooked sausages.**

- Keep warm up to 20 precooked sausages, **96 hot-dogs/h!**
- Cleaning: removable juice tray.
- RG 9 and RG 11 with independent control of 2 heating zones.

Features: switch on/off, power control, pilot light, high-powered motor.

Option: protection H01077SE (580 x 450 x 250 mm) for every RG Roller Grill.

CB 20 B: bun warmer GN 2/3 to keep warm and soft hot-dog buns. Humidity controls. Removable drawer and dishwasher-safe GN 2/3 container.

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



CT 3000 B



Croissants 50 s



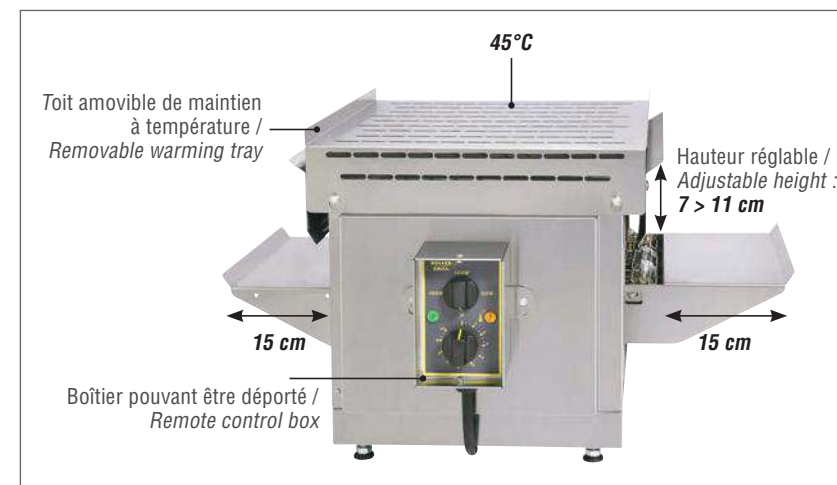
Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



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).



Sélection des plaques /
Plates selection: contact-grill & plancha



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer for 3 menus

PANINI XLE B

 **130 panini/h**
415 hamburgers/h

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PANINI XL B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V
PANINI XLE B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V

1. **Fonction contact-grill extra-large** (360 x 360 mm) : 5 panini en 1 cuisson, soit **130 panini/h** !

2. **Fonction plancha** : 9 steaks ou hamburgers frais ou surgelés à la fois, soit **415 hamburgers/h** !

- Construction robuste avec **plaques en fonte** et klixon de sécurité pour usage intensif.
- Disponible avec des plaques lisses pour la cuisson d'omelettes, d'œufs sur le plat, de galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Entretien : grattoir inox et ramasse-jus lavable en machine.

Équipement : thermostat à bulbe précis (0-300°C), poignée inox robuste, commutateur.

Option : minuterie électronique avec 3 temps de cuisson personnalisables (PANINI XLE B).

1. **XL contact-grill function** (360 x 360 mm): 5 panini in 1 cooking, namely **130 panini/h**!

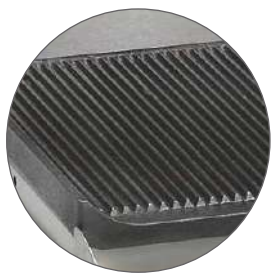
2. **Plancha grill function**: 9 fresh or frozen steaks/hamburgers in 1 cooking, namely **415 hamburgers/h**!

- Robust construction with **cast-iron plates** and safety device for heavy duty use.
- Available with flat plates for the cooking of omelettes, fried eggs, galettes, Swedish bread, blinis, wraps...

Cleaning: stainless steel scraper and dishwasher-safe juice tray.

Features: precise bulb-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, commutator.

Option: electronic timer with 3 independent cooking times (PANINI XLE B).



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 the heat and,
with enough power, release of energy
during cooking. Very good inertia.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



96 hamburgers or steaks/h



PANINI



48 panini/h



300°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kW	280 x 460 x 280 mm	260 x 240 mm	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	380 x 460 x 280 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V

Configuration des plaques / Plates configuration

Savoye
Panini



- Préchauffage = 15 min.
- **Cuisson homogène** grâce aux résistances en serpentin sous la plaque.
- Cuisson adaptée : **plaque supérieure auto-balançée** et **ressort de pression réglable**.
- Entretien :** ramasse-juis lavable en machine et grattoir inox pour les plaques.
- Équipement :** commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

- Preheating = 15 min.
- **Even cooking** thanks to spiral heating element.
- Adjusted cooking: **self-balanced upper plate** and **adjustable pressure spring**.
- Cleaning:** dishwasher-safe juice tray and stainless steel scraper for cast-iron plates.
- Features:** commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.



300°C

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



MAJESTIC



192 hamburgers or steaks/h



PANINI



96 panini/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC	4 kW or 2 x 2 kW	560 x 460 x 280 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V or 230 V mono
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	760 x 460 x 280 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

Configuration des plaques / Plates configuration

Majestic			
Double	R	FT	L
Panini			

- Contact-grills doubles pour les fast-foods et établissements à haut débit.
- Saisie **en grande quantité** et possibilité d'alterner les cuissons entre les plaques.
- Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills Savoye et Panini, avec **commandes indépendantes**.

Options :

- minuterie électronique avec 3 temps de cuisson indépendants (pour PANINI et DOUBLE PANINI),
- système de réglage automatique de la hauteur de cuisson,
- plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes...

- Double contact-grills for fast-foods and high output chains.
- Grilling in **high quantities** and alternate cooking between both plates.
- Same characteristics as Savoye and Panini contact-grills, with **independent controls**.

Options:

- Electronic timer with 3 independent cooking times (for PANINI and DOUBLE PANINI).
- Auto regulation system of the height of cooking.
- Individual plates available in grooved or flat versions for wraps, blinis, Swedish bread, omelettes...



FONTE ÉMAILLÉE/
ENAMELLED CAST-IRON

Le + de la fonte émaillée :

Entretien facile.

Résistances intégrées

=

Préchauffage réduit de moitié.

The best of enameled cast iron:

Easy cleaning.

Integrated heating elements

=

Preheating halved.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Sélecteur de plaques /
Commutator for plate selection

1. **Fonction contact-grill : 48 panini/h !**
2. **Fonction plancha :** 6 steaks ou hamburgers frais ou surgelés à la fois, soit **135 steaks/h !**
3. **Fonction marquage/réchauffage** en quelques secondes avec la plaque supérieure.

- Montée rapide en température en **8'30 min à 280°C !**
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce aux résistances intégrées dans les plaques.
- **Cuisson adaptée :** plaque supérieure auto-balancée et ressort de pression réglable.
- **Minuterie électronique** avec 3 temps de cuisson personnalisables

1. **Contact-grill function: 48 panini/h!**
2. **Plancha grill function:** 6 fresh or frozen steaks/hamburgers in 1 cooking, namely **135 steaks/h!**
3. **Grill marking/reheating function** in a few seconds with the top plate.

- **High temperature rise in 8'30 min at 280°C!**
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating elements integrated in the plates.
- **Adjusted cooking:** self-balanced upper plate and adjustable pressure spring.
- **Electronic timer** with 3 independent cooking times.



300°C



DOUBLE PREMIUM

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PREMIUM	3,4 kW	400 x 475 x 310 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V
DOUBLE PREMIUM	6,8 kW or 2 x 3,4 kW	800 x 475 x 310 mm	2 x (360 x 240) mm	48 kg	380 V or 2 x 230 V

Mêmes caractéristiques que le modèle PREMIUM, **avec commandes indépendantes**.

Entretien : revêtement émail facile à nettoyer et tiroir ramasse-jus lavable en machine.

Équipement : commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

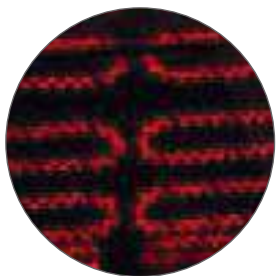
Options : plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes, œufs sur le plat...

Same characteristics as PREMIUM model, **with independent controls**.

Cleaning: mass enamel coating easy to clean and dishwasher-safe drainage drawer.

Features: commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.

Options: individual plates available in grooved or flat versions for wraps, blinis, Swedish bread, omelettes, fried eggs...



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /
INFRARED VITROCERAMIC

Le + du foyer infrarouge :
montée ultra-rapide en température :
270°C en 2'30 min. Cuisson < 2 min.

The best of the infrared hobs :
ultra-fast temperature rise :
270°C in 2'30 min. Cooking < 2 min.

APPLICATION



Panini & sandwiches

GVS 335



Cadre chauffant /
Heating spacer H: 25 mm



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray

- **Contact-grill vitrocéramique infrarouge avec cadre chauffant** pour tous les sandwiches.
- **La combinaison de 3 technologies de cuisson :**
 1. la **cuisson par contact** sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses,
 2. le **rayonnement infrarouge** des foyers vitrocéramiques,
 3. la pression calibrée avec effet four grâce au **cadre chauffant "spacer"**.
- **Cuisson homogène sans dégagement de fumée** (et donc sans extracteur).
- Sandwiches au pain croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur (**65°C à cœur**).

- **Infrared vitro-ceramic contact-grill with heating spacer** for all kinds of sandwich
- **The association of 3 cooking technologies:**
 1. **contact-cooking** with grooved or flat vitro-ceramic plates,
 2. **infrared rays** of the vitro-ceramic hob,
 3. calibrated pressure with oven effect thanks to the **heating "spacer"**.
- **Even cooking** with no smoke (and thus with no kitchen hood).
- Sandwiches with crispy bread outside and melting filling inside (**65°C at core**).



300°C



3 panini in 1'45 min
Fajitas, wraps, tacos in 30 s



GVD 335



APPLICATION



Panini & sandwiches

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
GVS 335	3kW	390 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	14 kg	230 V
GVD 335	2 x 3 kW	780 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	20 kg	2 cords 230 V

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills GVS 335, avec **commandes indépendantes**.

Entretien par simple coup d'éponge et tiroir ramasse-jus intégré lavable en machine.

Équipement : thermostat 0-350°C, poignée inox robuste, plaque supérieure contre-balancée, foyers vitrocéramiques, minuterie électronique 3 menus, voyants. Version lisse ou rainurée.

Double model with same specifications as GVS 335 with **independent controls**.

Easy cleaning with a wet sponge and dishwasher-safe drainage drawer.

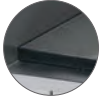
Features: thermostat 0-350°C, robust stainless-steel handle, self-balanced top plate, vitro-ceramic hobs, electronic timer with 3 independent cooking times, pilot lights. Grooved or flat version.

CUISSON HORIZONTALE

HORIZONTAL AND IN-LINE COOKING

- 38 PLANCHA PRO FONTE / *CAST-IRON GRIDDLE*
- 39 PLANCHA PRO ACIER DÉCARBURÉ / *DECARBONIZED STEEL GRIDDLE*
- 40 PLANCHA PRO ACIER ÉMAILLÉ / *ENAMELLED STEEL GRIDDLE*
- 41 PLANCHA PRO CHROME / *CHROME GRIDDLE*
- 42 PLANCHA PRO 100 % INOX / *100 % STAINLESS STEEL GRIDDLE*
- 43 ACCESSOIRES POUR PLANCHA / *ACCESSORIES FOR GRIDDLE*
- 44-45 GAMME SNACK IN-LINE / *SNACK IN-LINE*
- 46-47 RÉCHAUDS GAZ / *GAS STOVES*
- 48 RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES / *ELECTRIC BOILING TOPS*
- 49 GRILS ÉLECTRIQUES À PIERRES DE LAVE / *ELECTRIC LAVA ROCKS GRILLS*
- 50-51 PLAQUES À INDUCTION PRO / *PROFESSIONNAL INDUCTION COOKTOPS*
- 52 FUMOIRS AUTOMATIQUES / *AUTOMATIC SMOKERS*
- 53 BAINS-MARIE GN HAUTE PERFORMANCE / *HIGH POWERED BAIN-MARIES*

PLANCHAS

	Préchauffage <i>Preheating</i>	Matériaux <i>Materials</i>	Avantages <i>Key points</i>	Entretien <i>Cleaning</i>	Applications <i>Applications</i>
Fonte brute / Cast iron 	> 15 min	Fonte brute / <i>Cast iron</i>	Très bonne inertie / <i>Very good inertia</i> 1 et 2 zones de chauffe / <i>1 or 2 heating zones</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants
Acier / Steel 	10 min	Acier / <i>Steel</i> = 10 mm Aspect lisse / <i>Smooth</i>	Montée rapide en température / <i>Fast temperature rise</i> Très bon transfert de température / <i>Very good heat transfer</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants, fast-foods
Email / Enamel 	10 min	Acier / <i>Steel</i> = 10 mm Email / <i>Enamel</i> : ultra-lisse et dureté proche du diamant / <i>Ultra-smooth, tough as diamond</i>	Plaque parfaitement lisse => transfert température optimal / <i>Perfect smooth plate => optimal heat transfer</i> Email masse résistant au frottement / <i>Enamel with good rub resistance</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants, fast-foods, franchises
Chrome 	10 min	Chrome lisse et poli par 3 passages / <i>Chrome smooth and polished 3 times</i>	Le meilleur revêtement pour la cuisson par contact malgré une certaine fragilité et coloration / <i>The best coating for contact cooking despite coloration and some fragility</i>	  Pas d'ustensile métallique / <i>No metallic utensil</i>	Restaurants
Inox / Stainless steel 	< 10 min	Inox / <i>Stainless steel</i> = 4 mm Brossé et lisse / <i>Brushed and smooth</i>	Montée très rapide en température / <i>Fast temperature rise</i> 2 zones de chauffe / <i>2 independent cooking areas</i>	  Pas de déglçage / <i>No ice-deglazing</i>	Fast-foods, franchises
Entretien / Cleaning  Éponge / <i>Sponge</i>  Spatule / <i>Spatula</i>  Déglçage / <i>Ice-glazing</i>					

Une large gamme de plancha professionnelle :

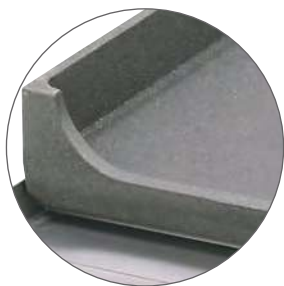
- 24 modèles
- 5 matériaux : fonte, acier, émail, chrome, inox
- 3 dimensions : 400 x 400 mm, 600 x 400 mm ou 900 x 400 mm
- 2 énergies : électrique ou gaz
- Un large choix d'accessoires en option (p. 43)

A wide range of plancha grill:

- 24 models
- 5 materials: cast iron, steel, enamel, chrome, stainless steel
- 3 dimensions: 400 x 400 mm, 600 x 400 mm ou 900 x 400 mm
- 2 energies: electric or gas
- A wide range of accessories upon request (p. 43)



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.



300°C



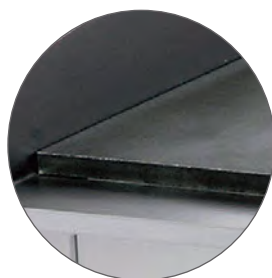
PSR 600 G

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.

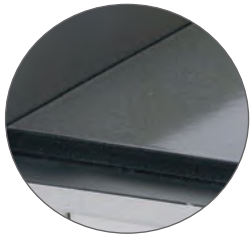
Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

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

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.



PSR 400 EE



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GE



2 zones de cuisson / 2 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 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. Déglçage 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.**



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	-

- 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.

- **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.



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.



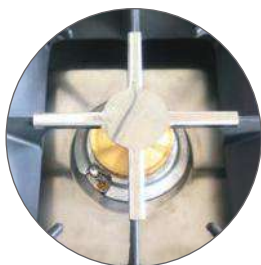
GST 7



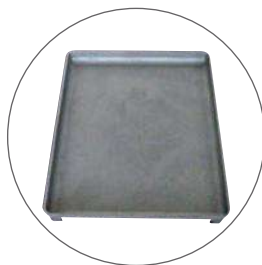
GST 12



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.



ELR 2



ELR 3



ELR 5 XL

5 kW

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).

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

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.

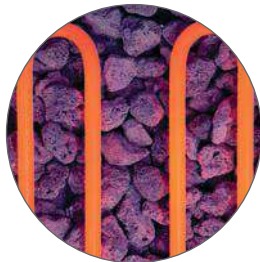
Features: cast-iron plate 400 x 400 mm, 4 heating elements, commutator, adjustable feet (H: 100 mm- CE/UL-NSF).



140



140 D



Résistance + pierre de lave /
Heating element + lava rocks

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
140	2,5 kW	300 x 545 x 160 mm	230 x 310 mm	8 kg	230 V
140 D	2 x 2,5 kW (2 cords)	590 x 500 x 305 mm	2 x (230 x 310 mm)	15 kg	2 x 230 V

Grills électriques à pierres de lave pour des grillades naturelles et saines.

- **Répartition homogène** de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- **Absorption des graisses** par les pierres de lave.
- Cuissons successives et alternées de poissons, viandes, charcuterie **sans transmission de goût ni d'odeur.**

Entretien : bac à lave émaillé, pierres de lavables en machine et boîtier électrique amovible.

Équipement : boîtier électrique, bouton commutateur, bac émaillé, pare-feu inox.

Electric lava rocks grills natural and healthy grills.

- **Even heat** on the whole cooking surface.
- **Fat absorption** thanks to lava rocks.
- **Cooking** of fish, meat, delicatessen **in succession without taste and smell transfer.**

Cleaning: enamelled lava tray, dishwasher-safe lava rocks and removable control box.

Features: control box, commutator, enamel tray, fire-guard.



DPI 300



PIS 30 / PIC 25



PID 30

Maintien au chaud 90°C tout chafing-dish couvercle fermé /
To keep warm at 90°C every chafing-dish with closed lid

En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions vitro. Vitroc ceramic glass dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PIC 25	2,5 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PIS 30	3 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PID 30	2 x 3 kW	590 x 380 x 102 mm	555 x 280 x 4 mm	555 x 280 mm	11 kg	2 cords 230 V (mono)
DPI 300	0,3 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 kg	230 V

Plaques à 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.**
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique.**
- Possibilité de rissoler **de 30 à 40 mm de hauteur.**
- **Rendement > 95 %.**

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

Induction cooktop with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. **French and professional induction technology.**

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

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



**En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight	Volts Volts
PIW 30	3 kW	390 x 430 x 165 mm	360 mm	7 kg	230 V

Induction professionnelle spécial WOK. Technologie de l'induction française.

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

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

Professional WOK induction. French induction technology.

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

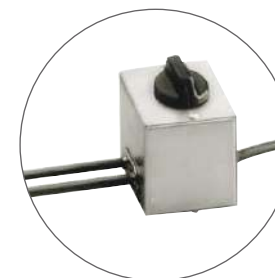
Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



FM 4



Boîtier de contrôle
+ ventilation /
Control box + ventilation



Épingle chauffante
+ minuterie /
Heating element + timer

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Grille de cuisson Cooking grid	Poids Weight	Volts Volts
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg	230 V
FM 3	0,25 kW	1 000 x 410 x 200 mm	400 x 800 mm	18 kg	230 V
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg	230 V

Fumoir électrique : fumage à froid homogène obtenu par combustion lente et refroidie de la sciure de hêtre.

Allumage automatique : épingle chauffante et minuterie.

Sciure de hêtre 100% naturelle.

FM4 : fumoir à double utilisation :

- sur 1 niveau pour fumer des jambons entiers à l'os,
- sur 2 niveaux pour le fumage en grande quantité de poissons, charcuterie etc.

Electric smoker: cold smoke thanks to the slow burning of beech wood, then cooled down.

Automatic ignition: heating element and timer.

100% natural beech wood.

FM4: smoker for a double use :

- on 1 level to smoke a whole ham on the bone,
- on 2 levels to smoke in quantity fish, meat, delicatessen etc.



90°C



BM 21

2 GN 1/1



BMP 11

1 GN 1/1



BML 11

1 GN 1/1



BM 23

1 GN 2/3

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
BM 23	1,70 kW	360 x 355 x 280 mm	335 x 310 x 160 mm	18 kg	230 V
BML 11	1,75 kW	535 x 370 x 260 mm	510 x 305 x 160 mm	12 kg	230 V
BMP 11	1,75 kW	320 x 580 x 260 mm	305 x 510 x 160 mm	12 kg	230 V
BM 21	3,50 kW	695 x 650 x 260 mm	625 x 505 x 165 mm	21 kg	230 V

- Cuisson au bain-marie haute performance et maintien au chaud (90°C).
- Système de chauffe spécifique pour éviter toute déformation de la cuve.
- Limiteur de température avec réarmement automatique.
- Capacité : tous bacs GN (Hauteur : 150 mm maxi).

BM 21 : bain-marie double GN 2/1 encastrable ou à poser avec 2 puissances de chauffe modulables.

Équipement : résistances, commutateur-thermostat 90°C, voyant de contrôle, vidange tout inox (sauf BM2/3).

- High performance bain-maries to cook or to keep warm (90°C).
- Specific heating system to prevent from distortion of the tank.
- Temperature control with automatic reset.
- Capacity: every GN containers (Height : 150 mm maxi).

BM 21 : built-in or table top double bain-marie GN 2/1 with 2 independent heating elements.

Features: heating elements, thermostat-commutator 90°C, pilot, stainless steel draining device (except for BM2/3).

FRITEUSES / FRYERS



La gamme friteuse Roller Grill c'est :

- un large choix de **friteuses électriques**,
- une ligne **exclusive de friteuses gaz** avec la **plus petite friteuse gaz au monde : RFG 8 !**

Energies

- **Électrique** : résistances Incoloy. MONO - 1 Ph + N + T/220-240 V ou TRI - 380V 5 fils
- **Gaz** : brûleurs multi-flammes. Monté en butane/propane et livré avec lot d'injecteurs gaz naturel.

Qualité de cuisson

- **Forte puissance** pour la saisie du produit et la remontée rapide en température après chaque bain de friture.
- **Électrique: zone froide et filtrage de l'huile par vidange.** La zone froide créée sous la résistance présente un différentiel d'environ 100°C par rapport à l'huile située au-dessus de la résistance : la différence de densité entraîne un filtrage par décantation et assure une cuisson saine.
- **Gaz** : cuve alvéolée de transfert de température pour augmenter le rendement. Possibilité de cuire sans panier.

Sécurité

- Thermostat précis de régulation et thermostat de sécurité positive en cas de manque d'huile ou de surchauffe
- **Vidange sécurisée obligatoire pour toute friteuse > ou = 10 kg ou de capacité > 5L d'huile.** Selon la Norme Européenne EN-60335-2-37, toute friteuse sans vidange ayant une capacité de plus de 5 litres ou un poids supérieur à 10 Kg est interdite à la vente en Union Européenne. En revanche, ces friteuses sans vidange restent à ce jour commercialisables pour tous les marchés du grand export hors Union Européenne.

The range of Roller Grill fryers is:

- a wide choice of **electric fryers**,
- an **exclusive line of gas fryers** with the **world's smallest gas fryer: RFG 8!**

Energies

- *Electric: Incoloy heating elements. MONO - 1 Ph + N + T/220-240 V or TRI - 380V 5 cables.*
- *Gaz : multi-flame burners. Supplied in LPG with a set of NG injectors.*

Quality of cooking

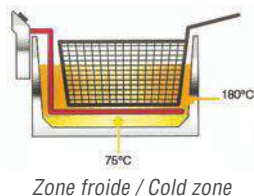
- **High power** for product first frying and fast rise in temperature after each frying bath.
- **Electric: cold zone and filtering of the oil by draining.** The cold zone created under the heating element is 100 ° C less warm than above the heating element: the difference in density results in filtering by decantation and ensures a healthy cooking.
- **Gaz:** dimpled tank for temperature transfer and better efficiency. Possibility of frying without basket.

Safety

- *Accurate regulation thermostat and positive safety thermostat in case of lack of oil or overheating.*
- **Safe emptying and draining required for any fryer > or = 10 kg or capacity > 5 L of oil.** According to the European Standard EN-60335-2-37, any fryer without emptying having a capacity of more than 5 liters or a weight higher than 10 Kg is prohibited on sale in the European Union. However, these fryers without emptying remain to date marketable for all major export markets outside the European Union.

FRITEUSES / FRYERS

Friteuses électriques à zone froide / Electric fryers with cold zone



de table /
table top

sur coffre /
on cabinet

Cuissons Cooking

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

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

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

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

Produits frais et surgelés Fresh and frozen food

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

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

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

Rendement (frites) Output (French fries)

8 > 24 kg/h

25 > 70 kg/h

12 > 18 kg/h

18 > 30 kg/h

Applications Applications

Brasseries, métiers de bouche

Brasseries, catering

Restaurants

Foodtrucks, associations, catering

Friteries, restauration nomade, associations

Chip stands, takeaways, associations

Friteuses gaz / Gas fryers



de table /
table top

sur coffre /
on cabinet

Avec ou sans panier /
With or without basket

Avec ou sans panier /
With or without basket

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

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

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

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



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.



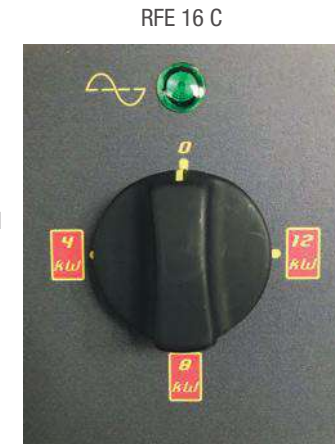
RFE 16 C

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



RFG 16



30 kg French fries/h



Piezo + battery



Cuisson sans panier /
Frying without basket !

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 (Dossieret / gas pipe: H=180 mm)	250 x 300 x 145 mm	4 kg	30 kg/h	38 kg

- **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 : 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. Ajustable stainless-steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF) Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.



35 % energy saving



Vitrocéramique / Glass ceramic

SEM 600 PDS



PDS : détection de plat /
Plate detection



Mise en chauffe instantanée
par contact /
Instant heat-up through bar contact

Salamandres vitrocéramiques intelligentes avec système de détection de plat pour une utilisation "coup de feu".

- **400°C en 5 s et 570°C sur la plaque vitrocéramique !**
- Mise en chauffe des foyers vitrocéramiques dès contact du plat avec la barre inox.
→ **Mise en chauffe automatique, cuisson instantanée et 35% économie d'énergie.**
- Régulation précise des foyers vitrocéramiques par **doseur d'énergie** : position mini = maintien au chaud ; position maxi = saisie du plat.
→ **Cuisson précise et variée.**
- Contrôle indépendant des zones de chauffe par commutateur.
→ **Flexibilité et maîtrise de l'énergie.**

Smart vitroc ceramic salamanders with plate detection system for a use in rush period.

- **400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate!**
- Instant heat up through contact with the stainless-steel bar.
→ **Instant heat-up and cooking + energy saving.**
- Regulation of vitroc ceramic plate thanks to **power control**: position mini = to keep warm; position maxi = to brown.
→ **Various and precise cooking.**
- Independent control of heating zones thanks to commutator.
→ **Flexibility and energy control.**



Selection PDS



Doseur d'énergie / Power control



Sélection de zones de chauffe /
Selection of heating zones



SEM 800 PDS

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.
Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

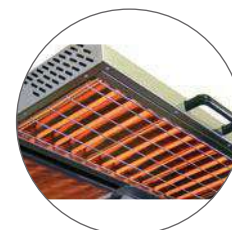
Features: independant heating areas, removable inside tray and grid. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option: wall-mounting set SM1 for samamander 600 mm and SM2 for samanders 800 mm.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 PDS	3 kW ou 5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V ou 380 V
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V



SEM 600



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)

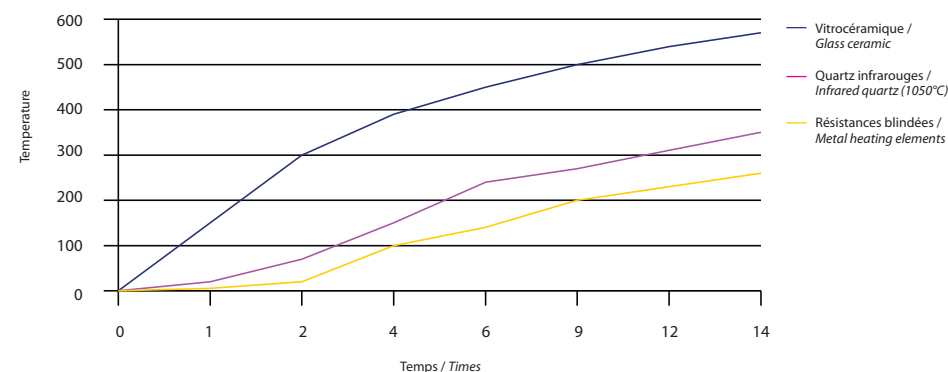


Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 B	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SEM 600 Q	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SGM 600	5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	53 kg	-

Salamandres à plafond mobile pour décongeler, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

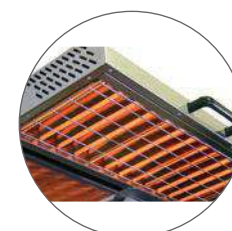
- Ajustement précis et facile de la voûte grâce au système de contre-poids de la salamandre.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats. Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Salamanders with mobile top to defrost, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Precise adjustment of the top thanks to the counterweight system of the salamander.
- Independent heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.



SEM 800 VC



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SEM 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SGM 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	70 kg	-

3 technologies de cuisson :

- **le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEM 600 /800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,
- **le gaz SGM 600 / SGM 800** : 2 brûleurs infrarouges (largeur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs GN.

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

3 cooking technologies:

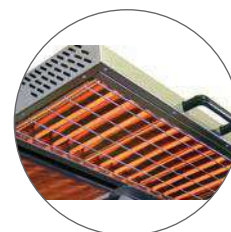
- **the infrared quartz (1050°C) SEM 600/800 Q**: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- **the electric SEM 600 /800 B**: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C,
- **the gas SGM 600/800**: 2 infrared burners (width = 60 mm) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: independent heating zones, removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM1 for salamanders 600 mm and SM2 for salamanders 800 mm.



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas
(largeur brûleur = 60 mm/
60 mm-wide-burner)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SGF 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	42 kg	-

Salamandres à plafond fixe pour décongeler, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

- Crémaillère à 4 niveaux de grilles.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats.

3 technologies de cuisson :

- **le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEM 600 / SEM 800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,
- **le gaz SGM 600 / SGM 800** : 2 brûleurs infrarouges (largeur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs GN.

Entretien : plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM2 pour salamandres 800 mm.

Salamanders with fixed top to defrost, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Rack with 4 cooking levels.
- Independent control of heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray.

3 cooking technologies:

- **the infrared quartz (1050°C) SEF 800 Q**: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- **the electric SEF 800 B**: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C,
- **the gas SGF 800**: 2 infrared burners (width = 60 mm) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM2 for salamanders 800 mm.



FOURS MULTIFONCTIONS

MULTIFUNCTION OVENS

- 68 FOUR VERTICAL / *SPACE SAVER VERTICAL OVEN* FCV 280
- 69 FOURS MULTIFONCTIONS COMPACTS / *COMPACT MULTIFUNCTION OVENS*
FC 280 / FC 380
- 70-71 FOUR MULTIFONCTION GN 2/3 TURBO QUARTZ® / *MULTIFUNCTION OVEN GN 2/3
TURBO QUARTZ®* FC 60 TQ
- 72 FOUR À BOULANGERIE / *BAKERY OVEN* FC 110 E
- 73 CHAMBRE DE POUSSE / *PROOFER* EP 800
- 74-75 FOURS À PIZZA / *INFRARED PIZZA OVENS* PZ 430 S / PZ 430 D / PZ4302D

Four vertical GN 1/2 / Space saver vertical oven GN 1/2



GN 1/2



270°C



FCV 280 + 3 GN 1/2



Thermo-ventilateur / Fan



FCV 280

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Four vertical compact 28 L pour cuire ou réchauffer croissants, pâtisseries et plats préparés (surgelés, frais ou pré-cuits).

- Montée rapide en température: **270°C en 12 min.**
- Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- croissants poussés surgelés : 180°C, 16 min,
- petits pains poussés surgelés : 220°C, 18 min,
- pains au chocolat poussés surgelés : 200°C, 16 min.

Entretien : intérieur inox et supports amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 plaques de cuisson 255 x 310 mm perforées avec plat ramasse-miettes, porte à double-vitrage.

28 L compact vertical oven to cook or reheat croissants, pastries and ready-made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- Fast temperature rise: **270°C in 12 min.**
- Even cooking thanks to ventilation holes.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- raised frozen croissants : 180°C, 16 min,
- raised frozen buns : 220°C, 18 min,
- raised chocolate bread rolls : 200°C, 16 min.

Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator 0-270°C, fan, 2 punched plates 255 x 310 mm with crumb tray, double-glazed door.



270°C



FC380 TQ®



FC 280



Infrarouge /
Infrared **1050°C** (FC 380 TQ)



Plat / Tray (FC 380 TQ)



FC 380 TQ

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
FC 280	1,6 kW	315 x 315 mm	460 x 550 x 355 mm	315 x 315 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

Fours 28 et 38 L pour cuire, réchauffer sans dessécher : viennoiseries, pâtisseries, plats préparés frais ou surgelés.

- **Montée en température à 270°C en 7 min.**
- **Cuisson homogène** grâce aux ouïes de ventilation intérieures.
- **FC 380 TQ** allie chaleur tournante, Turbo Quartz®, four à pâtisseries ventilé et fonction salamandre ventilée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- **18 croissants** poussés surgelés en 16 min à 180°C,
- **20 petits pains** poussés surgelés en 18 min à 220°C,
- **18 pains au chocolat** poussés surgelés en 16 min à 200°C.

Entretien : intérieur inox et échelles inox amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 ou 3 grilles, plat à pâtisserie, porte à double-vitrage.

Option : pierre à pain pour la cuisson de pizzas (FC 380/ FC 380 TQ).

28 and 38 L ovens to cook or reheat croissants, pastries and ready made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- **Fast temperature rise: 270°C in 7 min.**
- **Even cooking** thanks to ventilation holes.
- **FC 380 TQ** associates ventilated heat, Turbo Quartz®, ventilated pastry oven and ventilated salamander functions.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- **18 raised frozen croissants:** 180°C, 16 min,
- **20 raised frozen buns:** 220°C, 18 min,
- **18 raised chocolate bread rolls:** 200°C, 16 min.

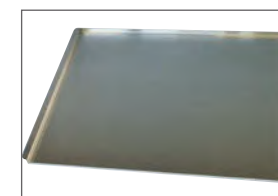
Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator (0-270°C), fan, 2 or 3 grids, baking tray, double-glazed door.

Option: fire stone for pizza (FC 380 /FC 380 TQ).



FC 60



Plat / Tray

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V

- Montée rapide en température : **300°C en 10 min.**
- Rapidité + puissance de convection = multiplication des possibilités de cuisson de tout type de plats.

Entretien : chambre intérieure tout inox et supports grilles amovibles. Double-porte retirable en 2 coups.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

Option : plat à pâtisserie.

- Fast temperature rising : **300°C in 10 min.**
- Rapidity + power of convection = increasing cooking possibilities of every kind of dishes.

Cleaning: baking chamber in all stainless steel, removable grid holders, double-door easy to remove.

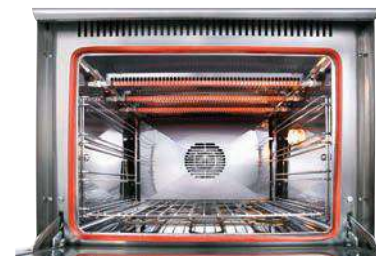
Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

Option: pastry tray.



FC 60 TQ®

4 GN 2/3



FC 60 TQ®



Pompe à eau / Water pump
(FC 60 P)

Unique en restauration, le four multifonction FC 60 TQ® allie :

- la **chaleur tournante** pour une cuisson homogène,
- le **four pâtissier ventilé** : la sole à plein régime, la salamandre ventilée et régulée par thermostat à bulbe précis,
- le **Turbo Quartz®**, une technologie développée exclusivement par Roller Grill : salamandre et sole ventilées et régulées par thermostat à bulbe. 30% de réduction de temps de cuisson !
- le **grill quartz (salamandre ventilée)** indispensable pour dorer, griller ou glacer.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

FC 60 P : mêmes caractéristiques que le FC 60 TQ ci-dessus avec pompe à eau. Humidification instantanée à haute température.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates:

- **ventilated heat** for even cooking,
- **ventilated pastry oven**: lower heating element at full power and the salamander ventilated and regulated through precise bulb thermostat,
- **Turbo Quartz®**, a unique technology developed by Roller Grill: salamander and bottom, heating element are ventilated and regulated through bulb thermostat. 30% cooking time saving!
- **quartz grill (ventilated salamander)** essential to brown, broil or glaze.

Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

FC 60 P: same specifications as FC 60 TQ with water pump. Instant humidification at high temperature.



FC 110 E

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

4 niveaux de cuisson et différentes propositions d'utilisation : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1

4 cooking levels and different use tips: American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	60 kg	380 V

Véritable four à boulangerie pour cuire baguettes, pains et aussi pâtisseries, soufflés, plats en sauce...

- **Montée rapide en température : 300°C en 10 min.**
- **Fonction four boulangerie :** chaleur tournante + injection de vapeur préprogrammée en quantité et en temps. **Turbine réversible** toutes les 2 minutes et **moteur à 2 vitesses :**
 - pleine puissance,
 - demie puissance pour les soufflés, meringues, muffins etc.
- **Fonction décongélation** par brassage d'air tiède.
- **Four multifonction (FC110 EG)** avec salamandre quartz infrarouge (1050°C) ventilée pour varier les cuissons (gratins, viandes, poissons etc.).

Équipement : thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, minuterie sonore 120 min avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, bouton-poussoir vapeur, système de refroidissement du moteur, pieds (H : 40 mm). Livré sans grille.



FC 110 EG

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

1050°C

The right bakery oven to bake baguettes, breads, pastries, soufflés and also to cook savoury meals ...

- **Fast temperature rise: 300°C in 10 min.**
- **Bakery function:** ventilated heat + steam production preset in quantity and time. Reversible turbine every 2 minutes and 2-speed-motor:
 - full power,
 - half power for soufflés, meringues, muffins etc.
- **Defrost function** through warm air brewing.
- **Multifunction oven (FC110 EG)** with ventilated infrared salamander (1050°C) for various cooking (gratins, meat, fish etc.).

Features: thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, bell timer 120 min with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, push-on knob for steam production, air cooling system, feet (H: 40 mm). Delivered with no grid.



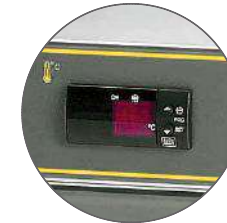
EP 800

 600 x 400 mm

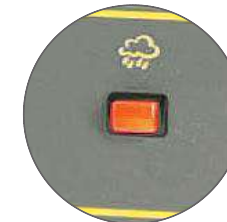
Chambre de pousse tout inox pour la levée de la pâte à pain en 2h à 29°C.

- Injection de vapeur programmée automatiquement en temps et en quantité.
- Électrovannes de remplissage.
- Étuve montée sur 4 roues avec système de freins.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, voyant, bouton-poussoir injection de vapeur, bac inox récupérateur d'eau.



Thermostat électronique /
Electronic thermostat



Humidification

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
EP 800	1,4 kW	795 x 640 x 910 mm	600 x 545 x 680 mm	80 kg	230 V

Stainless steel proofer to make the dough rise in 2h at 29°C.

- Steam production automatically preset in time and quantity.
- Solenoid valves for humidification.
- Mounted on 4 castors with brake system.

Features: switch on/off, electronic thermostat, pilot light, push-on knob for steam production, stainless steel water tray.



350°C



40 pizzas/h



PZ 430 2D + Pizza Traiteur

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm



PZ 4302 D + 2 pizzas Ø 32 cm

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 4302 D	5 or 3+2 kW 2 cords	895 x 580 x 270 mm	660 x 430 x 110 mm	57 kg	380 V or 230 V mono

Unique au monde, cette gamme de fours à pizza infrarouges (1050°C) avec chamotte et double régulation :

- **régulation de la voûte** et des quartz infrarouges supérieurs par thermostat,
- **régulation de la sole** en fonction de l'épaisseur de la pâte à pizza par doseur d'énergie.

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm en 3 min !

1 pizza / min avec 2 fours PZ 4302 D superposés !

Possibilité de cuire aussi chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.

A unique range of pizza ovens (1050°C) in catering with firestone and double regulation:

- **regulation of baking chamber** and top infrared quartz tubes thanks to the thermostat,
- **regulation of the firestone** according to the thickness of pizza base thanks to the power control.

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm in 3 min!

1 pizza Ø41 cm / minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D!

Can be used for chapatti, Flammekueche, pastries etc.



PZ 430 D

-  2 pizzas Ø 41 cm (16")
-  40 pizzas/h

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges, minuterie 15 min avec position pour utilisation en continu, thermostat 0-350°C, doseur d'énergie, voyants. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : kit superposition KPZ 430.

Features: 8 infrared quartz tubes, 15 min timer with lock position for non-stop use, thermostat 0-350°C, power control, pilot lights. Double-insulated door with tempered glass.

Option: stackable device KPZ 430.



Pizza Ø 41 cm/16"



PZ 430 S

-  1 pizza Ø 41 cm (16")
-  20 pizzas/h



Fours superposés avec kit KPZ 430 /
Stackable ovens with kit KPZ 430

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono

CUISSON VERTICALE

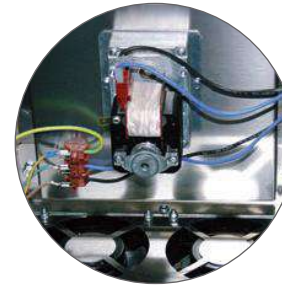
VERTICAL COOKING

- 77 RÔTISSOIRES 2 BROCHES / *ROTISSERIES 2 SPITS* RBE / RBG 80
- 78 RÔTISSOIRES 3 BROCHES / *ROTISSERIES 3 SPITS* RBE / RBG 120
- 79 RÔTISSOIRES 5 BROCHES / *ROTISSERIES 5 SPITS* RBE / RBG 200
- 80 RÔTISSOIRE PANORAMIQUE / *PANORAMIC ROTISSERIE* RBE 25
- 81 RÔTISSOIRE GAZ DE MARCHÉ / *GAS MARKET ROTISSERIE* RBG 30
- 82-83 GYROS/KEBAB GRILL GR 40 / 60 / 80 E/G





RBG 80


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 80 Q	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBE 80 B (Incoloy)	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBG 80	11 kW	940 x 450 x 845 mm	8	59 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Modèle électrique : 4 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.

Modèle gaz : 2 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.
- Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Electric model: 4 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- **Top heated display** to keep warm.

Gas model: 2 infrared burners with safety thermostat.

- Independent control of spits with regulation knob.
- **Top heated display** to keep warm.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 120 Q

Modèle électrique : 6 rampes quartz infrarouges (1050°C) pour une cuisson à cœur.

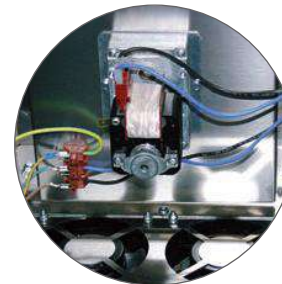
- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- Entretien : paroi arrière amovible.

Modèle gaz : 3 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



RBE 120 Q

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 120 Q	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBE 120 B (Incoloy)	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBG 120	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	12	63 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Electric model: 6 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- Cleaning: Removable rear wall.

Gas model: 3 infrared burners with safety thermocouple.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: switches, safety glass door, removable juice tray.

Options: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 200 Q



RBG 200



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 200 Q	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200 B (Incoloy)	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200	27,5 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	86 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Modèle électrique : 10 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Réglage individuel de chaque broche : 1 ou 2 résistances infrarouges.
- Paroi arrière amovible pour entretien.

Modèle gaz : 5 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE – UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Electric model: 10 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control of spits : 1 or 2 infrared heating elements.
- Cleaning: removable rear wall.

Gas model: 5 infrared burners with safety thermocouples.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Options: feet 100 mm (CE – UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.

Rôtissoire panoramique à balancelles / *Panoramic rotisserie with swings*



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



1050°C



RBE 25 + RE 2



Option B1



Option B2



Option MS4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 25	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	25	100 kg	380 V
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V
MS 4	-	1060 x 615 x 1380 mm	-	38 kg	-
TS 2	-	1040 x 600 x 810 mm	-	20 kg	-

Rôtissoire électrique panoramique à 5 paniers balancelles pour 25 pièces de viande (volailles, gigots, gibier, rôtis).

- Réglage indépendant du carrousel et des sources de chaleur : résistances Incoloy en partie inférieure, tubes quartz infrarouges (1050°C) et lampe halogène (300 W).

- **Entretien** : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague amovibles.

- **Superposable sur l'étuve ventilée panoramique RE 2** pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties. Etuve livrée avec 10 grilles démontables comme les échelles.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle.

Options : **B1** - jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles). **B2** - broche pour grosses pièces (mouton, porc...). **TS2** - table support mobile avec tablette escamotable. **MS4** - meuble de soubassement mobile avec freins.

Panoramic electric rotisserie with 5 swings for 25 pieces of meat (chickens, legs of lamb, game, roasts).

- Independent control of carousel and heating sources: Incoloy heating elements on bottom, infrared quartz tubes (1050°C) and halogen (300 W).

- **Cleaning**: removable swings, shaft, reflectors and anti-wave plate.

- **Can be placed on the panoramic ventilated heated display RE 2** to store and to keep warm roasted pieces of meat. Supplied with 10 removable grids and holders.

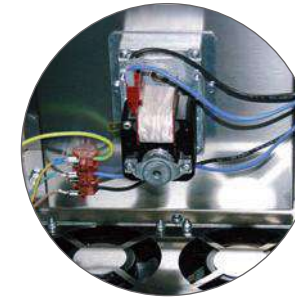
Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot lights.

Options: **B1** - set of 5 high-capacity spits (30 poultries). **B2** - spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...).

TS2 - wheeled table support with stand. **MS4** - wheeled cart with storage area and brake system.



RBG 30


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight
RBG 30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	30	114 kg
TS5	-	1350 x 520 x 760 mm	-	118 kg

Rôtissoire à grande capacité (30 poulets) conçue pour les marchés et établissement à grand débit.

- **5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge** avec thermocouple de sécurité.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe par bouton petite/grande flamme.
- Larges broches (longueur utile = 1083 mm / 1115 mm avec poignée) d'une capacité de 6 poulets chacune : broches à 2 branches pour un embrochement direct des poulets ou broches simples avec fourches en Z et U.
- Ventilation des moteurs de broche.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Option : table support mobile avec freins TS5.

High capacity rotisserie (30 chickens) meant for markets and restaurants/butchers with high outputs.

- **5 double infrared ceramic burners** with safety thermocouple.
- Independent control of spits with regulation knob.
- Long spits (Working length = 1083 mm / 1115 mm with handle) with a capacity of 6 chickens each : spits with 2 branches to directly skewer the chickens or classic spit with forks Z and U.
- Ventilated motor for each spit.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Option: wheeled table TS 5 with brake system.



GR 40 E



GR 60 E



Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (viande) Capacity (meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight	Volts Volts
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 V
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg	230 V
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg	380 V

Grils gyros / kebab modulables.

- **Cuisson homogène et adaptée** au volume de viande : dosseret et source de chaleur mobiles et réglable par rapport à la broche de viande.
- **Contrôle indépendant des zones de chauffe.**
- **Support broche hermétique** : moteur monté sur roulement à billes (ne supporte ni poids ni risque de torsion) protégé de toute infiltration de graisse et jus de viande.

Entretien : grand plat ramasse-jus embouti et tiroir récupérateur des graisses amovibles.

Modèles électriques : 3 à 5 résistances Incoloy, réglage individuel demie/pleine puissance, pierres réfractaires pour l'accumulation de chaleur.

Modèles gaz : 2 à 4 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité, réglage individuel avec position ralenti. Livré en butane/propane, avec pochette d'injecteurs GN.

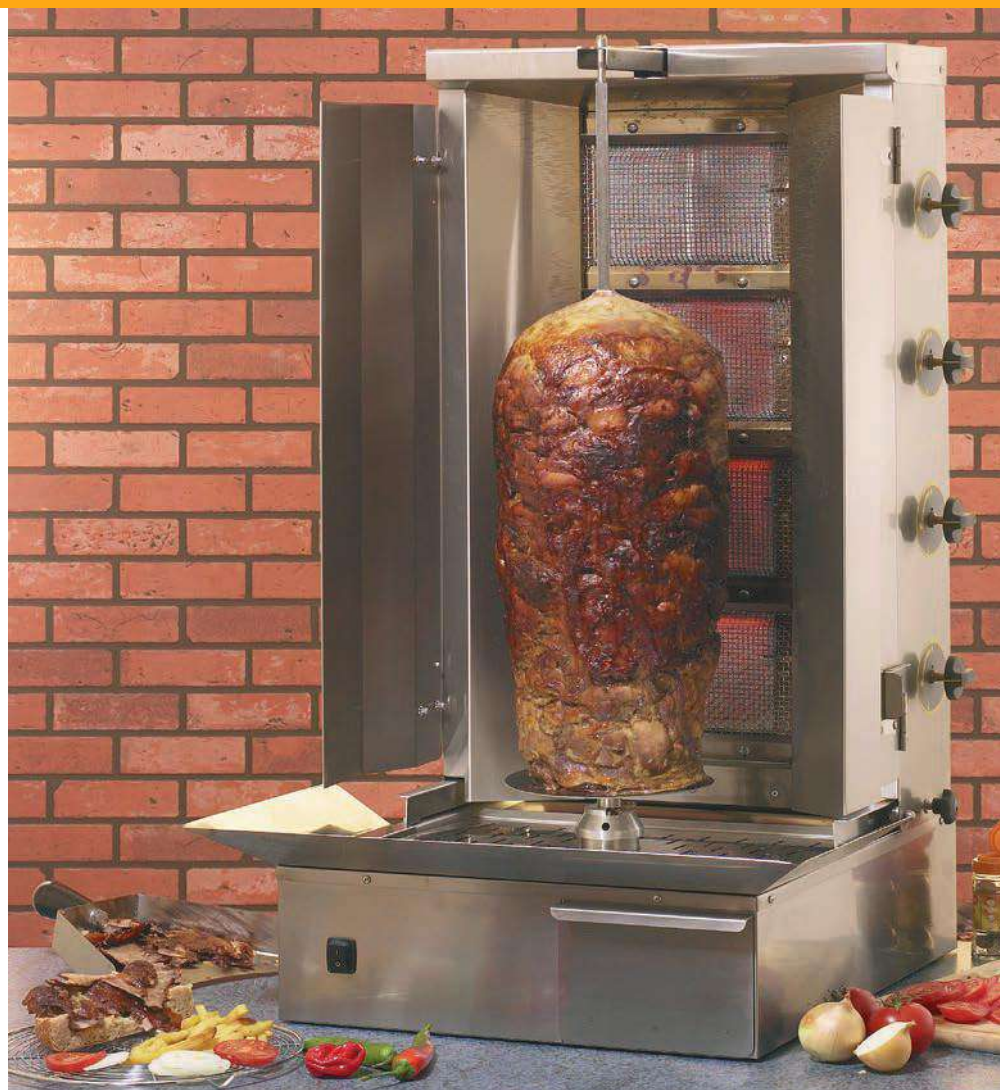
Modular gyros / kebab grills.

- **Even cooking** according to the volume of the meat: movable and adjustable back and heating zones according to the carrot-shaped piece of meat.
- **Independent control of heating zones.**
- **Fully hermetic bottom support**: motor on ball-bearings (does not bear weight of meat and user's strong handling) and protected from any infiltration of grease and juice.

Cleaning: wide stamped juice collector and removable juice drawer.

Electric models: 3 to 5 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.

Gas models: 2 to 4 infrared burners with safety thermocouple, regulation knob with slow position. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

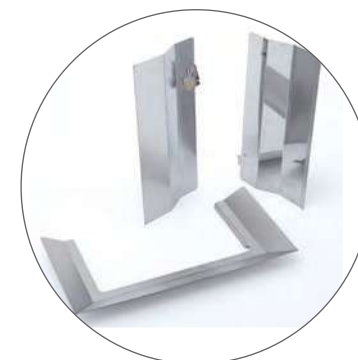


GR 80 G + Options A + B + G

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (kg viande) Capacity (kg meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight
GR 40 G	7 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	28 kg
GR 60 G	10,5 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	32 kg
GR 80 G	14 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	38 kg



Options E + F



Options A + B



Options D + G

En options, un large choix d'accessoires : **A** - Bavette de protection inox à poser autour du plat embouti pour récupérer jus et viande coupée. **B** - 2 réflecteurs latéraux inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions). **C** - 2 portes en verre panoramiques (GR 60). **D** - Couteau à viande électrique pour couper et calibrer les lamelles de viande. **E** - Jeu de 4 broches BG1 pour rôtir 8 poulets (GR 60/80). **F** - Jeu de 12 brochettes barbecue BG4 pour griller schachliks, brochettes de viande, de poisson etc. **G** - Pelle à viande.

Optional, a wide range of accessories: **A** - Stainless steel protection to be placed around the stamped bottom plate to collect juice and slices of meat. **B** - 2 stainless steel side reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions). **C** - 2 panoramic glass doors (GR 60). **D** - Electric knife to cut and calibrate the slices of meat. **E** - Set of 4 spits BG1 to roast 8 chickens (GR 60/80). **F** - Set of 4 barbecue skewers BG4 to grill schachliks, skewers of meat, fish etc. **G** - Meat pan.



MAINTIEN AU CHAUD

KEEPING WARM

85 CHAUFFE-PLATS / *DISH WARMERS* DW 106 / 110

86-87 ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES / *VENTILATED FOODWARMERS* HVC 60 / 120 GN

88-89 VITRINES BAIN-MARIE / *BAIN-MARIES DISPLAYS* BMV 2/3/4 + MS



DW 106

DW 110


Poignées thermo-résistantes /
Heat-resistant handles

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions plaques Plates dimensions	Nombre de plaques Plates quantity	Poids Weight	Volts Volts
DW 106	0,65 kW	400 x 215 x 335 mm	270 x 150 mm	6	16 kg	230 V
DW 110	1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	270 x 150 mm	10	23 kg	230 V

Chauffe-plats électriques avec plaques en alliage spécial **haute teneur en température**.

- 15 min de préchauffage pour 45min de maintien à température des plats.
- Capacité d'accumulation optimale.

Équipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices.

Electric dish-warmers with specific alloy plates for a high temperature resistance.

- 15 min of preheating for 45min of warm keeping.
- Optimal heat retention.

Features: thermostat, pilot light, heat-resistant handles.



1^{er} flux / 1st flow



2^e flux / 2nd flow



HVC 60 GN

 3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm

Véritables étuves ventilées de maintien à température avec double-paroi isolée.

- Réchauffe ou maintient à température jusqu'à 130°C, sans coupure du chaud, des plats, assiettes ou préparations culinaires en bacs GN.
- Parfaite répartition de la chaleur par **thermo-ventilateur**.
- Contrôle d'humidité.
- **Utilisable en chauffe-assiettes ventilé** : 60 assiettes Ø34 cm (HVC 60) ; 120 assiettes Ø34 cm (HVC 120).

Ventilated foodwarmers with double insulated walls.

- To reheat or to keep warm plates, dishes or food in GN containers till 130°C, without any cut off of the hot chain.
- Perfect even heat thanks to the fan.
- Water tray for humidity control.
- **Can be used as ventilated plate-warmer**: 60 plates Ø34 cm (HVC 60 GN) ; 120 plates Ø34 cm (HVC 120 GN).



130°C


1^{er} flux / 1st flow

2^e flux / 2nd flow


HVC 120 GN

3 GN 1/1 or 120 plates Ø 34 cm

Équipement : thermostat 130°C, thermo-ventilateur, portes à fermeture magnétique. Livré avec 3 grilles et un plat émaillé, sans bac GN. 4 roues avec système de frein.

Features: thermostat 130°C, fan, magnetic door closing. Supplied with 3 grids and an enamelled tray, no GN container. 4 castors with brake system.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm	32 kg	230 V
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	3 GN 1/3 or 120 plates Ø 34 cm	49 kg	230 V



BMV 2



BMV 3



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Etagère Middle shelf	Poids Weight	Volts Volts
BMV 2	3,5 kW	700 x 645 x 700 mm	655 x 535 x 160 mm	2 x GN 1/1	655 x 200 mm	43 kg	230 V
BMV 3	3,5 kW	1025 x 645 x 700 mm	980 x 535 x 160 mm	3 x GN 1/1	980 x 220 mm	55 kg	230 V
BMV 4	3,6 kW	1400 x 645 x 700 mm	1340 x 535 x 160 mm	4 x GN 1/1	1340 x 220 mm	85 Kg	230 V

Vitrines panoramiques chauffantes GN à poser ou encastrables associant :

- le chauffage du bain-marie en partie inférieure,
- la lampe halogène en partie supérieure.
- Maintien à température (90°C maxi) de soupes, légumes, riz, plats en sauce etc.
- Vidange complète par robinet tout inox.
- Bâti inox encastrable dans un plan de cuisson.

Panoramic heated built-in or table-top GN displays combining the heating of:

- the bain-marie in the low part,
- the halogene lamp in the top part.
- Keep warm (90°C maxi) soups, vegetables, rice, ready-made dishes etc.
- Draining with stainless steel tap.
- Built-in casing in a work top.



BMV 2 + MS 2



Arrière / Back BMV 4

BMV 4 + MS 4



4 GN 1/1



Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, thermostat, lampe halogène. Livré sans bac ni plat GN.

BMV 4 : modèles double avec les mêmes caractéristiques et les **commandes indépendantes**.

Features: switch on/off, pilot lights, thermostat, halogene lamp. Delivered without any tray or GN container.

BMV 4: double model with **independent control** and same specifications as above.

Ref.	Appareils à encastrer <i>Built-in appliances</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
MS 1	Appareils à poser <i>Table top appliances</i>	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 2	1 BMV 2	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 3	1 BMV 3	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 4	1 BMV 4	1420 x 615 x 920 mm	38 kg

GAMME FROID / RÉFRIGÉRATION

REFRIGERATED LINE

VITRINES VERTICALES

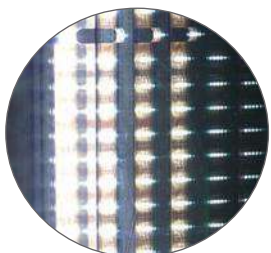
VERTICAL DISPLAYS

- 92-93** VITRINES VERTICALES POSITIVES VENTILÉES / *POSITIVE COLD DISPLAYS* RD 60 / RD 80
- 94-95** VITRINES VERTICALES NÉGATIVES VENTILÉES / *NEGATIVE COLD DISPLAYS* RDN 60 / RDN 80
- 96-97** VITRINES POSITIVES VENTILÉES / *POSITIVE COLD DISPLAYS* RD 600 / RD 800
- 98-99** VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES / *NEGATIVE COLD DISPLAYS* RDN 600 / RDN 800
- 100** VITRINES BITEMPÉRATURES VENTILÉES / *BITEMPERATURE COLD DISPLAYS* RDB 800





RD 60 : +2°C/+10°C
RDC 60 : +14°C/+17°C



LED



RD 60 T



RD 60 F

Froid positif ventilé +2°C/+10°C. Classe T3 (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Évaporateur en partie supérieure.
- Inox, blanc ou noir.
- **Version tournante** : 5 plateaux tournants dont un verre miroir. Carrousel entraîné par moteur fixé sur roulement à billes. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte.
- **Version fixe** : 5 grilles fixes réglables sur 7 niveaux.

RDC 60 / RDC 80 : froid spécial chocolat +14°C/+17°C et 50 % d'hygrométrie. Classe T3 (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

Équipements : parois et porte à double-vitrage, fermeture magnétique, 4 roues à double-patin. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Option : vitrage avec micro-trous pour une utilisation en altitude.

Ventilated refrigeration system (+2°C/+10°C). Class T3 (tested at 25°C - 60 % of humidity).

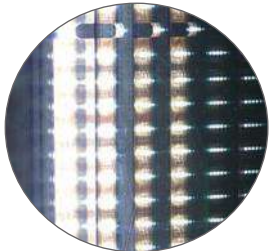
- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- Evaporator on top.
- Stainless steel, white or black.
- **Rotating version**: 5 rotating glass shelves including 1 mirror shelf. Carrousel moved through the motor fixed on ball-bearing. Automatic stop of the carrousel by door opening.
- **Fixed version**: 5 adjustable grids on 7 levels.

RDC 60 / RDC 80: Specific cold for chocolate +14°C/+17°C and 50 % of humidity. Class T3 (tested at 25°C - 60% of humidity).

Features: double-glazed walls and doors, magnetic door closing, 5 glass shelves and 6 levels, 4 double wheels. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Option: glass with micro-holes for a use at high altitude.

RD 80 : +2°C/+10°C
RDC 80 : +14°C/+17°C



LED



RD 80



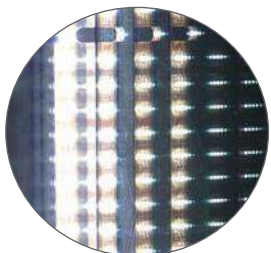
RD 80

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions (grilles ou plateaux tournants) Dimensions (grids or rotating glass shelves)	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts
Vitrines à plateaux tournants / Displays with turning plates							
RD 60 T / RDC 60 T	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	Ø 47 mm	360 l	135 kg	230 V
Vitrines à grilles fixes / Displays with fixed grids							
RD 60 F / RDC 60 F	0,43 kW	600 x 630 x 1850 mm	545 x 545 x 1200 mm	535 x 495 mm	360 l	130 kg	230 V
RD 80 F / RDC 80 F	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	735 x 495 mm	480 l	190 kg	230 V





-5°C/-18°C



LED



RDN 60 T



RDN 60 F

Froid négatif ventilé -5°C/-18°C. Classe T3 (testée à 25°C – 60% d'humidité).

- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Évaporateur en partie supérieure.
- Inox, blanc ou noir.

Version tournante : 5 plateaux tournants dont un verre miroir. Carrousel entraîné par moteur fixé sur roulement à billes. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte.

Version fixe : 5 grilles fixes réglables sur 7 niveaux.

Équipement : parois et porte à **triple-vitrage**, fermeture magnétique, 4 roues à double-patin. Compresseur Tecumseh France. Gaz R452A.

Option : vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.

Ventilated negative cold system (-5°C/-18°C). Class T3 (tested at 25°C – 60% of humidity).

- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- Evaporator on top.
- Stainless steel, white or black.

Rotating version: 5 rotating glass shelves including 1 mirror shelf. Carrousel moved through the motor fixed on ball-bearing. Automatic stop of the carrousel by door opening.

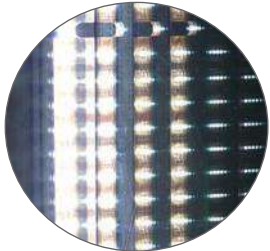
Fixed version: 5 adjustable grids on 7 levels.

Features: triple-glazed walls and doors, magnetic door closing, 5 glass shelves and 6 levels, 4 double wheels. Compressor Tecumseh France. Gas R452A.

Option: glass with micro-holes for a use at high altitude.



-5°C/-18°C



LED



RDN 80 F



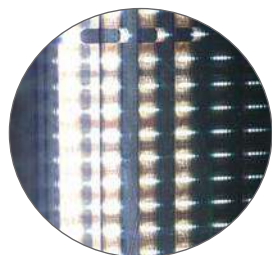
RDN 80 F



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions (grilles ou plateaux tournants) Dimensions (grids or rotating glass shelves)	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts
Vitrines à plateaux tournants / Displays with turning plates							
RDN 60 T	0,80 kW	600 x 630 x 1865 mm	545 x 545 x 1200 mm	Ø 37,5 mm	360 l	198 kg	230 V
Vitrines à grilles fixes / Displays with fixed grids							
RDN 60 F	0,80 kW	600 x 630 x 1865 mm	545 x 545 x 120 mm	535 x 495 mm	360 l	188 kg	230 V
RDN 80 F	0,80 kW	800 x 645 x 1865 mm	710 x 560 x 1170 mm	735 x 495 mm	480 l	200 kg	230 V



+2°C/+10°C



LED



RD 600 Inox



RD 600 Noire/Black



RD 600 Blanche/White

- **Froid positif ventilé (+2°C/+10°C). Classe T3** (testée à 25°C – 60% d'humidité).
- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Evaporateur placé en partie supérieure.
- Disponible en inox, noir ou blanc.

Équipement : Parois et portes à **double-vitrage**, fermeture magnétique, 5 étagères en verre et 6 niveaux, 4 roues à double-patin. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Options : serrure ; vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.

- **Froid positif ventilé (+2°C/+10°C). Classe T3** (testée à 25°C – 60% d'humidité).
- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Evaporateur placé en partie supérieure.
- Disponible en inox, noir ou blanc.

Features: Parois et portes à **double-vitrage**, fermeture magnétique, 5 étagères en verre et 6 niveaux, 4 roues à double-patin. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Options: serrure ; vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.



RD 800 Inox



RD 800 Noire/Black



RD 800 Blanche/White



+2°C/+10°C

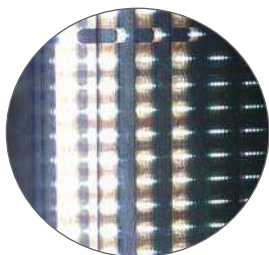


10 kg
par étagère verre / per glass level

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions étagères verres Dimensions glass shelves	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
RD 600	0,43 kW	600 x 645 x 1850 mm	520 x 580 x 1170 mm	445 x 455 mm	360 l	150 kg	230 V
RD 800	0,43 kW	800 x 645 x 1850 mm	750 x 580 x 1170 mm	665 x 455 mm	480 l	190 kg	230 V



-5°C/-18°C



LED



RDN 600 Inox



RDN 600 Noire/Black



RD 600N Blanche/White

- **Froid négatif ventilé (-5°C/-18°C). Classe T3** (testée à 25°C - 60% d'humidité).
- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Évaporateur placé en partie supérieure.
- Disponible en inox, noir ou blanc.

Équipement : parois et porte à **triple-vitrage**, fermeture magnétique, 5 étagères en verre et 6 niveaux, 4 roues à double-patin. Compresseur Tecumseh France. Gaz R452A.

Options : serrure ; vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.

- **Ventilated negative cold system (-5°C/-18°C). Class T3** (tested at 25°C - 60% of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- Evaporator on top.
- Available in stainless steel, black or white.

Features: **triple-glazed** walls and doors, magnetic door closing, 5 glass shelves and 6 levels, 4 double wheels. Compressor Tecumseh France. Gas R452A.

Options: lock system; glass with micro-holes for a use at high altitude.



RDN 800 Inox



RDN 800 Noire/Black



RDN 800 Blanche/White



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions des étagères Shelves dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
RDN 600	0,80 kW	600 x 645 x 1865 mm	480 x 560 x 1170 mm	445 x 455 mm	360 l	160 kg	230 V
RDN 800	0,80 kW	800 x 645 x 1865 mm	710 x 560 x 1170 mm	665 x 455 mm	480 l	200 kg	230 V

Vitrines bitempératures VENTILÉES RDB 800 / RDB 800 VENTILATED bitemperatures cold displays



0°C/+5°C
-5°C/-20°C



10 kg
par étagère verre / per glass level



Thermostat électronique haute précision /
High precise electronic thermostat



RDB 800 Inox



RDB 800 Noire/Black



RDB 800 Blanche/White

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions des étagères Shelves dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
RDB 800	940 W	800 x 645 x 1850 mm	710 x 560 x 1170 mm	665 x 455 mm	480 l	200 kg	230 V

- **Froid positif ventilé (0°C/+5°C). Classe T3** (testée à 25°C - 60% d'humidité).
- **Froid négatif ventilé (-15°C/-20°C). Classe T3** (testée à 25°C - 60% d'humidité).
- Passage simplifié de positif à négatif ou vice versa, grâce à un commutateur facilement accessible.
- **Dégivrage automatique piloté par un thermostat électronique et par une sonde dans l'évaporateur.**
- **Sécurité électronique du condenseur et de son nettoyage.**
- Évaporateur placé en partie supérieure.

Équipement : parois et porte à **triple-vitrage**, haute performance, fermeture magnétique, 5 étagères en verre et 6 niveaux, 4 roulettes doubles. Compresseur Tecumseh France. Gaz frigorigène R290.

Options : serrure, vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.

- **Ventilated positive display (0°C/+5°C). Class T3** (tested at 25°C – 60% of humidity).
- **Ventilated negative display (-15°C/-20°C). Class T3** (tested at 25°C – 60% of humidity).
- Easy transition from positive to negative or vice versa thanks to an easily accessible switch.
- **Automatic defrost controlled by an electronic thermostat and a probe in the evaporator.**
- **Electronic safety of the condenser and of its cleaning.**
- Evaporator on top.

Features: triple-glazed walls and doors, high performance, magnetic door closing, 5 glass shelves and 6 levels, 4 double wheels. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Options: lock system, glass with micro-holes for a use at high altitude.



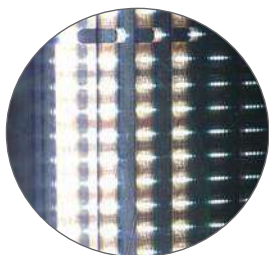
VITRINES HORIZONTALES

HORIZONTAL DISPLAY SHOWCASES

- 102-103** VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES / POSITIVE REFRIGERATED DISPLAY SHOWCASES CD 800 / CD 1200
- 104-105** VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES / VENTILATED HEATED DISPLAY SHOWCASES HD 800 / HD 1200
- 106** VITRINES DE MARCHÉ VENTILÉES ET MODULABLES / VENTILATED MODULAR MARKET DISPLAYS VHF/C 1000
- 107** VITRINES À TAPAS STATIQUES / STATIC TAPAS DISPLAYS TPR 60 / TPR 80



 +2°C / +10°C



LED

CD 800

 2 GN 1 / 1

CD 800 / CD 1200 : froid positif ventilé +2°C/+10°C. Classe T3 (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Disponible en noir ou blanc.

CDC 800 / CDC 1200 : froid spécial chocolat +14°C/+17°C et 50% d'hygrométrie. Classe T3 (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

Équipement : 5 faces à **double-vitrage**, portes coulissantes et amovibles, pieds réglables. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290. Livrée sans plat GN.

Option : vitrage avec micro-trous pour une utilisation en altitude.

CD 800 / CD 1200: ventilated positive cold +2°C/+10°C. Class T3 (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- 2 colours: black or white.

CDC 800 / CDC 1200: specific cold for chocolate +14°C/+17°C and 50% of humidity. Class T3 (tested at 25°C - 60 % of humidity).

Features: 5 **double-glazed sides**, removable sliding doors, adjustable feet. Compressor Tecumseh France. Gas R290. Delivered without GN tray.

Option: glass with micro-holes for a use at high altitude.



Flux d'air lent /
Slow air flow

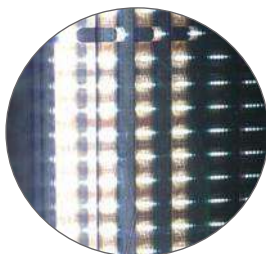
CD 1200

3 GN 1/1



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions étagères Shelves dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
CD 800	390 W	785 x 675 x 720 mm	665 x 620 x 410 mm	2 x (645 x 490 x 4 mm)	2 x GN 1/1	105 kg	230 V
CD 1200	490 W	1185 x 650 x 735 mm	1065 x 620 x 410 mm	2 x (1045 x 490 x 4 mm)	3 x GN 1/1	150 kg	230 V

 +20°C / +90°C



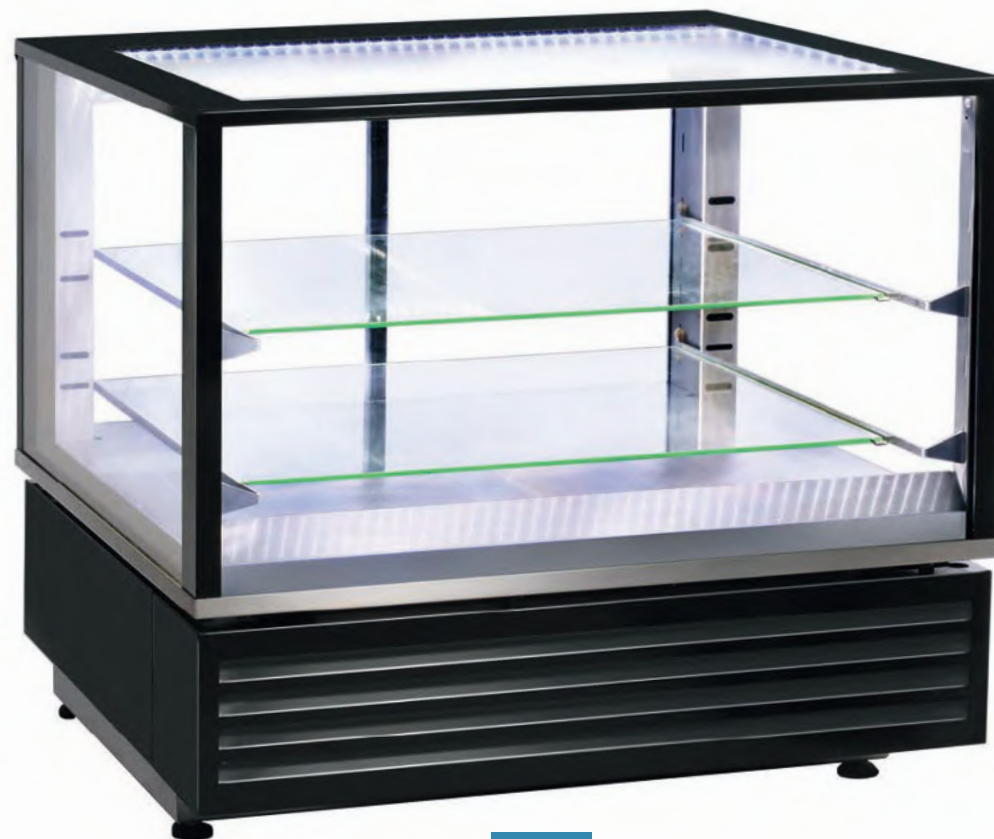
LED



Contrôle d'humidité /
Humidity control



Repose-plat chauffant arrière GN /
Rear hot reserve GN



HD 800

 2 GN 1 / 1

- **Système de chauffe ventilée +20°C/+90°C.**
- Régulation précise de la température par **thermostat électronique**.
- Repose-plat chauffante (capacité = GN 1/1) à l'arrière.
- Disponible en noir ou blanc.
- Design, coloris et dimensions identiques aux modèles réfrigérés CD 800/CD 1200 pour la présentation harmonieuse d'une lignée de vitrines chaudes et froides.

HD 800 : 2 GN 1/1 + 2 étagères verre réglables sur 4 niveaux.

HD 1200 : 3 GN 1/1 + 2 étagères verre réglables sur 4 niveaux.

Équipement : 4 faces dont les portes coulissantes à **double-vitrage**, pieds réglables. Livrée sans plat GN.

- **Ventilated heating system +20°C/+90°C.**
- Precise regulation of temperature through **electronic thermostat**.
- Rear hot reserve for empty plate (capacity = GN 1/1).
- Available in black or white.
- Same design, colours and sizes as refrigerated versions CD 800/CD 1200 for the presentation of a harmonious line of hot and cold showcases.

HD 800: 2 GN 1/1 + 2 adjustable glass shelves on 4 levels.

HD 1200: 3 GN 1/1 + 2 adjustable glass shelves on 4 levels.

Features: 4 **double-glazed** sides including the sliding doors, adjustable feet. Delivered without GN tray.



HD 1200

3 GN 1/1



Option : vitrine avec supports-étagères inclinées
Option: display with slanted support for shelves

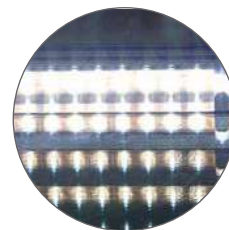


20-90°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Dimensions étagères Shelves dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
HD 800	3 kW	785 x 675 x 720 mm	665 x 620 x 410 mm	2 x (645 x 490 x 4 mm)	2 x GN 1/1	92 kg	230 V
HD 1200	3 kW	1185 x 650 x 735 mm	1065 x 620 x 410 mm	2 x (1045 x 490 x 4 mm)	3 x GN 1/1	133 kg	230 V



VHC 1000



LED



Bloc réfrigérant / Refrigerating unit



Bloc chauffant / Warming unit

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
VHF 1 000	500 W	1 000 x 900 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Étagère / Shelf: 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height: 160 mm	110 L	61 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc froid / Cooling unit	500 W	965 x 330 x 255 mm	-	-	33 kg	230 V	-
VHC 1 000	2,4 kW	1 000 x 720 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Étagère / Shelf: 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height: 160 mm	110 L	44 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc chaud / Warming unit	2,4 kW	965 x 145 x 250 mm	-	-	16 kg	230 V	-

- **Vitrines panoramiques modulables** composée de **2 parties amovibles** : le bloc réfrigéré ou chauffant et la vitrine d'exposition assemblés par 2 molettes.
- Blocs réfrigéré et chauffant interchangeable.
- Chargement et service faciles : portes avant et arrière relevables.
- Capacité : 3 plats GN 1/1 + 1 étagère intermédiaire.

VHF 1000 : froid ventilé +2°C/+10°C avec thermostat réglable pour une diffusion homogène du froid. Évaporation des condensats.

VHC 1000 : convection par air pulsé +20°C/+90°C pour le maintien au chaud de produits traiteurs, plats préparés etc.

Option : table support roulante avec système de frein (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.

- **Panoramic and modular display** composed of **2 removables parts**: the cold or hot unit and the display assembled with rollers. Interchangeable cold and hot units.
- Interchangeable refrigerated and heated blocks.
- Easy loading and serving: liftable front and rear doors.
- Capacity: 3 GN 1/1 trays + 1 middle shelf.

VHF 1000: ventilated cold +2°C/+10°C through thermostat for an even spread of refrigerated air. Evaporation of the condensation.

VHC 1000: pulsed air convection system +20°C/+90°C to keep warm starters, meals and ready-made dishes etc.

Option: wheeled table with brake system (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.



+1/+5°C
sur bac/on GN



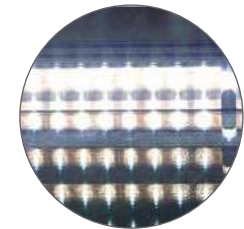
TPR 80

8 GN 1/3



TPR 60

6 GN 1/3



LED

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
TPR 60	160 W	1450 x 400 x 260 mm	1075 x 335 x 150 mm	6 x GN 1/3 H : 40 mm	35 kg	230 V	6 GN 1/3
TPR 80	165 W	1800 x 400 x 260 mm	1425 x 335 x 150 mm	8 x GN 1/3 H : 40 mm	42 kg	230 V	8 GN 1/3

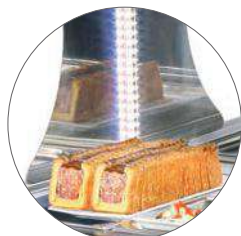
- **Vitrines réfrigérées de comptoir (+1°C/+5°C sur bacs GN).**
 - Système de **diffusion de froid uniforme et statique** sur toute la surface de la cuve.
 - Régulation précise de la température par **thermostat électronique**.
 - Éclairage intérieur par **LED blanc-froid**.
 - Isolation injectée écologique.
 - Construction inox et finitions en aluminium anodisé.
- Entretien :** portes arrières plexi coulissantes, vitre bombée relevable et système de vidange.
- Équipement :** compresseur Tecumseh France. Condenseur, évaporateur. Gaz R290. Livré avec bacs GN.

- **Refrigerated counter displays (+1°C/+5°C on GN containers)** meant for the presentation of cold starters, vegetables, meat, fish etc. at right temperature.
 - Specific and **static even spread of the cold** on the whole surface of the container.
 - Precise regulation of temperature through **electronic thermostat**.
 - **White-cold LED** lighting system.
 - Ecological injected insulation.
 - Stainless steel construction and finishing in anodized aluminium.
- Cleaning:** rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass and draining device.
- Features:** compressor Tecumseh France. Condenseur, evaporator. Gas R290. Supplied with GN containers.

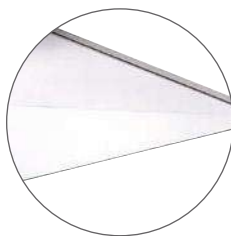
BUFFETS / SALAD'BAR

- 109 SALAD'BAR MURAL GN 1/1 / WALL SIDE SALAD'BAR GN 1/1 SBM 40 F/C/M
- 110 SALAD'BAR CENTRAL 4 GN 1/1 / DUAL SERVING BUFFETS 4 GN 1/1 SB 40 F/C/M
- 111 SALAD'BAR CENTRAL 6 GN 1/1 / DUAL SERVING BUFFETS 6 GN 1/1 SB 60 F/C/M
- 112 BUFFETS ÎLOTS / CENTRAL ISLET BUFFET SBC 40 F/C

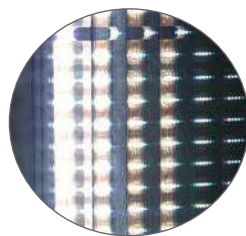




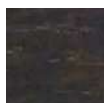
Miroir / Mirror



Toit en verre / Glass top



LED


Wenge /
Wenge

Chêne clair /
Light oak

Bois blanc césuré /
Limed white wood


Noir / Black



4 GN 1/1



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SBM 40 F	0,5 kW	1442 x 834 x 1370 mm	99 kg	230 V
SBM 40 C	3 kW	1442 x 834 x 1370 mm	83 kg	230 V
SBM 40 M	2,25 kW	1442 x 834 x 1370 mm	120 kg	230 V

Buffets muraux en bois avec miroir et soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**
Modèle réfrigéré self-service SBM 40 F B (froid de contact : +2°C/+10°C).

Double froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la plaque inox. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air => **pas de dégivrage** ! Régulation précise par **thermostat électronique**. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Modèle chauffant self-service SBM 40 C B (+20°C/+90°C).

2 résistances blindées de chauffe dans la cuve. Bain-marie avec système de vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Modèle combiné mixte SBM 40 M B composé de 2 cuves séparées : **1 cuve réfrigérée (+2°C/+10°C)** de capacité 2 x GN 1/1 et **1 cuve chauffante** avec système de bain-marie (+20°C/+90°C) de capacité 2 x GN 1/1 selon les caractéristiques ci-dessus.

Éléments communs : pare-haleine en verre, LED blanc-froid, profilé alu sur tablettes rabattables et démontables (1370 x 165 mm) pour le passage de portes standards 0,8 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.



SBM 40 FB

Wenge / Wenge

Wooden wall side buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

Cold self-service buffet SBM 40 F B (contact cold: +2°C/+10°C).

Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless-steel plate. Pipe of evaporator protected from the air => **no defrost**! Precise regulation through **electronic thermostat**. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Hot self-service buffet SBM 40 C B (+20°C/+90°C).

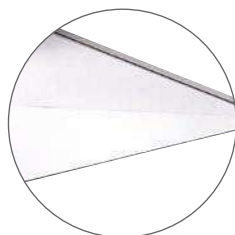
Heating element in the tank. Bain-marie with draining device. Precise regulation through electronic thermostat.

Combined model SBM 40 M B composed of 2 separated tanks: **1 cold tank (+2°C/+10°C)** with capacity 2 x GN 1/1 and **1 hot tank** with bain-marie (+20°C/+90°C) and 2 x GN 1/1 capacity (same specifications as above).

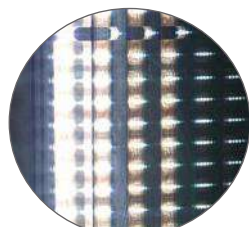
Common features: sneeze guards in glass, white-cold LED, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (1370 x 165 mm) for 0,8-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H : 150 mm maxi). Delivered without GN container.



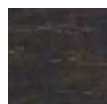
4 GN 1/1



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge /
Wenge



Chêne clair /
Light oak



Bois blanc césuré /
Limed white wood



Noir / Black

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
SB 40 F B	0,5 kW	1442 x 950 x 1370 mm	99 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 C B	3 kW	1442 x 950 x 1370 mm	83 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 M B	2,25 kW	1442 x 950 x 1370 mm	120 kg	230 V	4 GN 1/1

Buffets traversants en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**

Modèle réfrigéré self-service SB 40 F B (froid de contact : +2°C/+10°C).

Double froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la plaque inox. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air => **pas de dégivrage** ! Régulation précise par **thermostat électronique**. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Modèle chauffant self-service SB 40 C B (+20°C/+90°C).

Bain-marie avec système de vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Modèle combiné mixte SB 40 M B composé de 2 cuves séparées : **1 cuve réfrigérée (+2°C/+10°C)** de capacité 2 x GN 1/1 et **1 cuve chauffante** avec système de bain-marie (+20°C/+90°C) de capacité 2 x GN 1/1 selon les caractéristiques ci-dessus.

Éléments communs : pare-haleine en verre, LED blanc-froid, profilé alu sur tablettes rabattables et démontables (1370 x 165 mm) pour le passage de portes standards 0,8 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.



SB 40 F B

Chêne clair / Light oak

Wooden dual-serving buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

Cold self-service buffet SB 40 F B (contact cold: +2°C/+10°C).

Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless-steel plate. Pipe of evaporator protected from the air => **no defrost**! Precise regulation through **electronic thermostat**. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Hot self-service buffet SB 40 C B (+20°C/+90°C).

Heating element in the tank. Precise regulation through electronic thermostat.

Combined model SB 40 M B composed of 2 separated tanks: **1 cold tank (+2°C/+10°C)** with capacity 2 x GN 1/1 and **1 hot tank** with bain-marie (+20°C/+90°C) and 2 x GN 1/1 capacity (same specifications as above).

Common features: sneeze guards in glass, white-cold LED, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (1370 x 165 mm) for 0,8-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H : 150 mm maxi). Delivered without GN container.

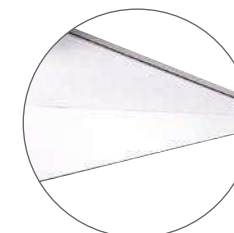


6 GN 1/1

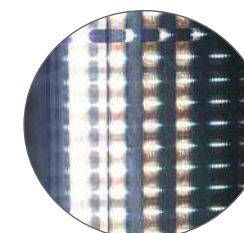


SB 60 F B

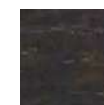
Wenge / Wenge



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge /
Wenge



Chêne clair /
Light oak



Bois blanc césuré /
Limed white wood



Noir / Black

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SB 60 F B	0,5 kW	2092 x 950 x 1370 mm	135 kg	230 V
SB 60 C B	3,6 kW	2092 x 950 x 1370 mm	115 kg	230 V
SB 60 M B	2,25 kW	2092 x 950 x 1370 mm	130 kg	230 V

Buffets traversants en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**

Mêmes caractéristiques que les modèles 4 bacs GN 1/1, avec une capacité de 6 bacs GN 1/1 ou 3 bacs GN 1/1 par cuve.

Dimensions des tablettes rabattables : 1970 x 165 mm.

Options :

- 77043SE : kit de jonction droit pour 2 buffets traversants et buffets miroirs,
- 77045SE : kit de jonction corner pour 2 buffets traversants et buffets miroirs,
- 77052 : 2 tablettes tout inox pour buffets traversants.

Wooden dual-serving buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

Same specifications as the 4 x GN 1/1 models, with a capacity of 6 containers GN 1/1 or 3 containers GN 1/1 in each tank.

Dimensions of knockdown plate holders: 1970 x 165 mm

Options:

- 77043SE: Straight joining kit for 2 dual-serving buffets and for wall side buffets,
- 77045SE: Corner joining kit for 2 dual-serving buffets and for wall side buffets.
- 77052: 2 side shelves in all stainless steel for dual-serving buffets.

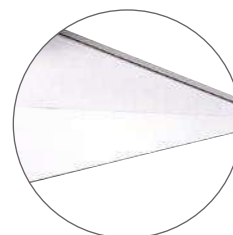


SBC 40 F

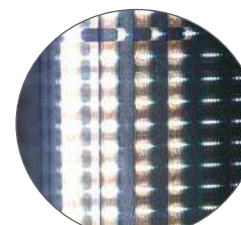
Wenge / Wenge



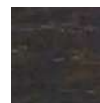
4 GN 1/1



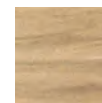
Toit en verre / Glass top



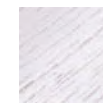
LED



Wenge /
Wenge



Chêne clair /
Light oak



Bois blanc césuré /
Limed white wood



Noir / Black



**SBC 40 C avec toit motorisé /
with motor driven top**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions tablettes rabattues Dimensions with knockdown plate holders	Poids Weight	Volts Volts
SBC 40 C	3 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	83 kg	230 V
SBC 40 F	0,5 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	99 kg	230 V

Îlots centraux en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**

SBC 40 F (+2°C/+10°C) : modèle réfrigéré self-service.

Double froid de conduction. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air (pas de dégivrage). Régulation précise par thermostat électronique. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

SBC 40 C (+20°C/+90°C) : modèle chauffant self-service.

Résistance de chauffe dans la cuve. Bain-marie avec vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Éléments communs : pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges et rabattables (920 x 250 mm) pour le passage de portes de 1 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.

Option : toit motorisé (sans étagère centrale).

Wooden central islet buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

SBC 40 F (contact cold +2°C/+10°C): cold self-service buffet.

Double contact cold. Pipe of evaporator protected from the air (no defrost). Precise regulation through electronic thermostat. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

SBC 40 C (+20°C/+90°C): hot self-service buffet.

Heating element in the tank. Bain-marie with draining device. Precise regulation through electronic thermostat

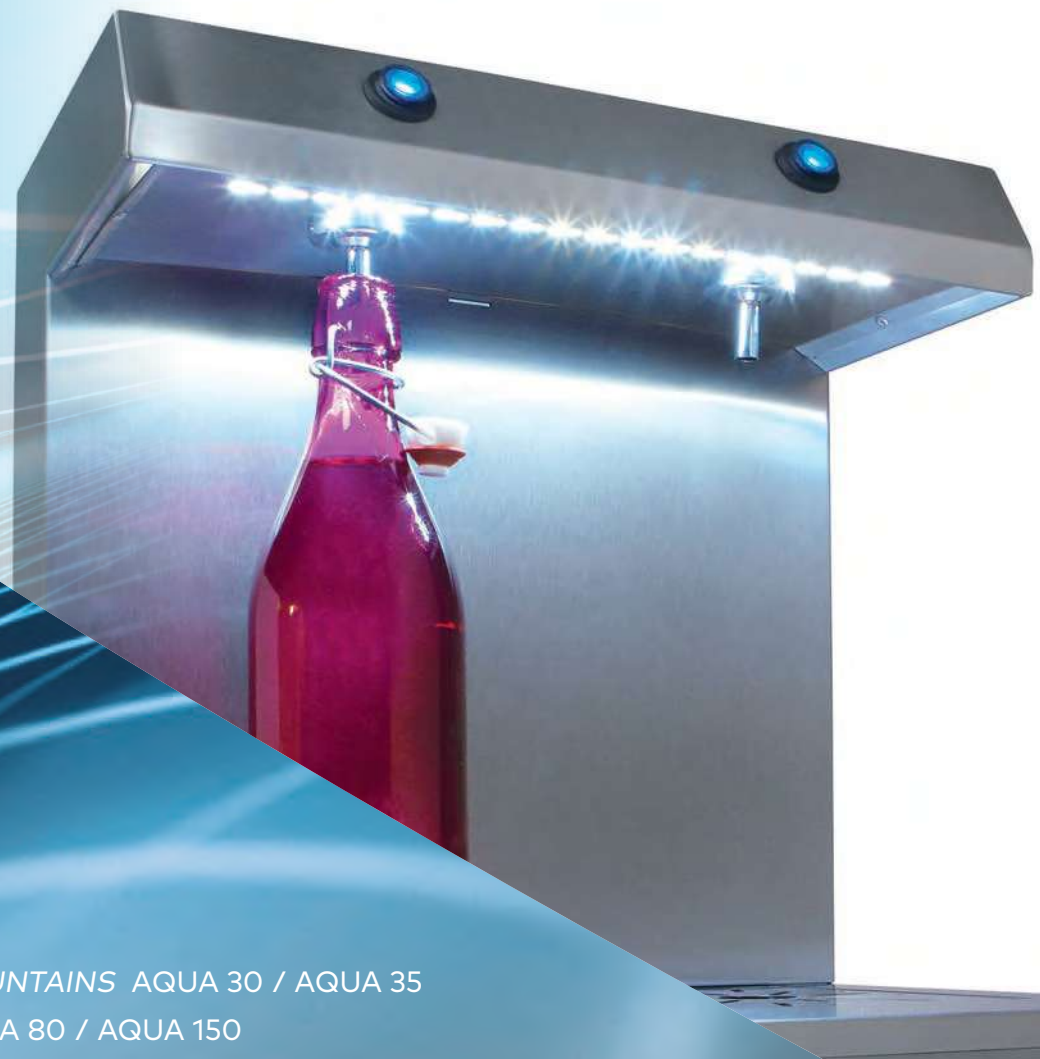
Common features: sneeze guards in glass, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (920 x 250 mm) for 1-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H: 150 mm maxi). Delivered without GN container.

Option: motor-driven top (without middle shelf).

FONTAINES

DRINKING FOUNTAINS

- 114 FONTAINES RÉFRIGÉRÉES / *DRINKING FOUNTAINS* AQUA 30 / AQUA 35
- 115 REFROIDISSEURS / *WATER COOLERS* AQUA 80 / AQUA 150





AQUA 30



AQUA 35



Col de cygne / Glass filler



Robinet rince-bouche /
Water jet tap (AQUA 35)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Débit Output	Poids Weight	Volts Volts
AQUA 30	0,28 kW	300 x 340 x 1010 mm	30 l/h	34 kg	230 V
AQUA 35	0,28 kW	400 x 440 x 1250 mm	35 l/h	34 kg	230 V
AQUA 80	0,75 kW	400 x 440 x 1420 mm	80 l/h	67 kg	230 V
AQUA 150	1,25 kW	400 x 440 x 1420 mm	150 l/h	88 kg	230 V

De l'eau potable bien fraîche (+8°C/+10°C) en continu par détente directe... aux bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, gymnases, parcs d'attractions et autres collectivités.

• Directement raccordées au réseau d'alimentation en eau.

AQUA 30 : débit 30 l/h, robinet col de cygne pour les verres. **Option** : Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).

AQUA 35 : débit 35 l/h, robinet col de cygne et robinet rince-bouche avec protection sanitaire, filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). **Entretien** : liftable plate. Removable and dish-washable tray.

An unlimited supply of cold, fresh and pure water (+8°C/+10°C)... for offices, workshops, canteens, hospitals, schools, sport centers, leisure parks and other public places.

• Directly connected to the main water supply.

AQUA 30: output 30 l/h, glass filler. **Optional**: triple action filter (sediment, limescale, chlorine).

AQUA 35: output 35 l/h, glass filler and water jet tap with sanitary protection, triple action filter (sediment, limescale, chlorine). **Cleaning**: liftable plate. Removable and dish-washable tray.

Common features: stainless steel construction. Hermetic circuit. Gas R290. Compressor Tecumseh France. Adjustable feet.

Équipement commun : construction inox. Circuit hermétique. Gaz R290. Compresseur Tecumseh France. Pieds réglables.


AQUA 80

AQUA 150

LED

De l'eau potable bien fraîche (+8°C/+10°C) en continu par détente directe... aux bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, gymnases, parcs d'attractions et autres collectivités.

AQUA 80 : débit 80 l/h.

AQUA 150 : débit 150 l/h.

- Directement raccordés au réseau d'alimentation en eau.
- Utilisés en libre-service pour le remplissage de 2 carafes.
- 2 sorties commandées par électrovannes et actionnées par 2 boutons-poussoirs lumineux

Entretien : plateau inox relevable. Cuvette inox lavable en machine.

Équipement commun : construction inox, LED, circuit hermétique, gaz R290, filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore), Compresseur Tecumseh France, pieds réglables.

An unlimited supply of cold, fresh and pure water (+8°C/+10°C)... for offices, workshops, canteens, hospitals, schools, sport centers, leisure parks and other public places.

AQUA 80: output 80 l/h.

AQUA 150: output 150 l/h.

- Directly connected to the main water supply.
- Meant for 2 jugs of water.
- 2 water outlets controlled by solenoid valves activated by 2 illuminated push buttons.

Cleaning: liftable plate, removable and dish-washable tray.

Common features: stainless steel construction, LED, hermetic circuit, gas R290, triple action filter (sediment, limescale, chlorine), Compressor Tecumseh France, adjustable feet.

PREAMBULE

Les présentes conditions générales de ventes annulent et remplacent les précédentes. Elles sont elles-mêmes susceptibles de faire l'objet d'une nouvelle édition.

1. GENERALITES

1.1 Les présentes dispositions sont les conditions générales de vente (ci-après CGV) de la société ROLLER GRILL INTERNATIONAL S.A.S (ci-après désigné sous le nom commercial ROLLER GRILL) pour les produits proposés à la vente à une clientèle professionnelle de distributeurs (ci-après CLIENT(S) ou ACHETEUR(S)).

1.2 Conformément à la législation en vigueur, ces CGV sont la seule et unique base de négociation commerciale entre ROLLER GRILL et ses CLIENTS. En l'absence d'un accord écrit, toute commande reçue implique l'acceptation sans réserves des présentes conditions générales de vente, nonobstant toutes stipulations contraires pouvant figurer notamment sur les bons de commande de l'ACHETEUR.

1.3 Toutes commandes transmises à ROLLER GRILL impliquent de la part de l'ACHETEUR l'acceptation des conditions générales de ventes. Ainsi, si les CGV se trouvent en opposition avec d'autres clauses ou toute autre convention, les CGV prévalent sur ces documents.

1.4 En passant commande dans les conditions prévues dans l'article « COMMANDES », l'ACHETEUR est réputé avoir expressément reconnu les présentes CGV.

1.5 Les CGV sont applicables à la vente des produits livrés et facturés à l'ACHETEUR en FRANCE et à l'international.

2. OFFRES

2.1 Les offres sont valables 30 jours et peuvent faire l'objet de modifications avant toute acceptation de l'ACHETEUR, notamment au niveau du planning de fabrication.

2.2 Les renseignements portés sur les catalogues, documentations techniques et commerciales de ROLLER GRILL ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent être sujets à modification.

2.3 ROLLER GRILL se réserve le droit de retirer sans préavis un produit de ses documents précités. De même, l'amélioration des produits par ROLLER GRILL dans le cadre de sa progression technologique ou de la réglementation applicable ne fait l'objet d'aucune notification préalable, même si elle entraîne des variations dans les caractéristiques techniques desdits produits.

3. COMMANDES

3.1 Par commande, il faut entendre tout ordre portant sur les produits, les pièces détachées et les éventuelles prestations de service commercialisés par ROLLER GRILL.

3.2 Toute commande doit préciser au minimum :

- Un numéro de commande
- La désignation de chaque produit ou pièce détachée
- La quantité de chaque produit ou pièce détachée
- L'adresse de livraison
- L'adresse de facturation, si différente de l'adresse de livraison
- Le n° de TVA de l'ACHETEUR à sa première commande chez ROLLER GRILL

3.3 Pour toute commande dédiée à l'export, il appartient à l'ACHETEUR, au moment de la commande, d'informer ROLLER GRILL des dispositions réglementaires de son pays et de son souhait éventuel d'un conditionnement ou d'un marquage spécifique. Pour le cas où le marquage ou le conditionnement spécifique entraîneraient des coûts supplémentaires, cette somme sera facturée en sus du prix fixé dans les offres de ROLLER GRILL.

3.4 Toute commande d'un ACHETEUR est ferme à compter de la validation par email de la bonne réception de la commande par ROLLER GRILL avec le mois au cours duquel la commande sera fabriquée et prête à expédier.

3.5 En tout état de cause, l'acceptation par ROLLER GRILL, même écrite, reste soumise à la condition que, jusqu'à la livraison, il ne soit apparu aucun risque financier ou autre de nature à la remettre en cause. En effet, si une commande présente un caractère anormal ou un risque financier excessif ou provient d'un ACHETEUR qui ne se serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, ou qui aurait manifesté à l'égard de ROLLER GRILL un comportement déloyal ou contraire aux bons usages commerciaux, ROLLER GRILL se réserve le droit de la refuser ou, à sa discrétion, de soumettre son acceptation à l'application de conditions particulières appropriées à la situation.

4. PRIX

4.1 Le tarif des produits ROLLER GRILL est un tarif net (emballage inclus, sauf palettisation facturée 13,- EUR H.T./palette) dédié uniquement aux distributeurs. Le tarif des pièces détachées est fourni aux distributeurs sur demande.

4.2 Les prix et la devise de paiement sont indiqués en Euros (€).

4.3 Des frais administratifs sont facturés 6,- EUR H.T. pour toute commande d'une valeur inférieure à 100 EUR H.T.

4.4 Les tarifs, conditions et éventuelles remises ou ristournes sont communiqués par ROLLER GRILL à l'ACHETEUR sur simple demande. Les éventuels rabais, remises ou ristournes n'auront d'effet qu'après leur signature et ne pourront être appliqués de manière rétroactive. Escompte 0 pour tout paiement anticipé.

4.5 Pour les ventes en FRANCE :

Le prix des produits et des pièces détachées sont nets hors taxes (H.T) et droits divers, et départ usine Bonneval

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES FRANCE ET EXPORT – ROLLER GRILL - FR

pour les ventes en FRANCE Métropolitaine. Les factures sont affectées de la TVA sur les prix hors taxes, au taux en vigueur au moment de la facturation.

4.6 Pour les ventes à l'export :

Concernant les ventes à l'export, les prix s'entendent Ex-Works Bonneval (EXW) selon l'Incoterm CCI 2010. Les produits destinés à l'export sont exonérés de TVA en application de l'article 262 ter du Code Général des Impôts (CGI).

4.7 Prix des Produits :

Les produits sont facturés selon le tarif en vigueur le jour de la mise à disposition des produits. ROLLER GRILL révisé son tarif produits tous les ans en fin d'année N pour l'année N+1 et veille à envoyer le tarif N+1 dans un délai raisonnable (6 à 8 semaines avant le 1er janvier de l'année N+1) pour informer ses CLIENTS. Un envoi anticipé et antérieur à 8 (huit) semaines est possible sur demande écrite.

4.8 Prix des pièces détachées :

Les pièces détachées sont facturées selon le tarif en vigueur le mois de l'expédition. Le tarif des pièces détachées est révisé en janvier de chaque année.

4.9 Tout impôt, droit, toute taxe ou autre prestation à payer en application des droits français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'ACHETEUR.

5. LIVRAISONS

5.1 Sauf convention expresse, les produits et pièces détachées sont livrés selon l'Incoterm CCI 2010 - EXW – 28800 Bonneval.

5.2 L'expédition des marchandises s'effectue toujours aux risques et périls, ainsi qu'aux frais de l'ACHETEUR, qui exerce seul un recours éventuel contre le transporteur.

5.3 La livraison a lieu au moment de la remise pour enlèvement à l'ACHETEUR ou à son transporteur après avoir communiqué le colisage de la commande à l'ACHETEUR quelques jours auparavant. ROLLER GRILL peut effectuer des cotations de transport à la demande de l'ACHETEUR. Dans le cas où l'ACHETEUR retient l'offre d'un transporteur sollicité par ROLLER GRILL, les frais de port sont ajoutés sur la facture éditée par ROLLER GRILL.

5.4 Des livraisons partielles sont permises, toujours selon l'Incoterm CCI 2010 Ex-Works (EXW) Bonneval.

6. DELAIS

6.1 Les délais de fabrication à prendre en compte sont exclusivement ceux précisés sur les accusés de réception de commande. La date d'expédition ou d'enlèvement de marchandise sera précisée lors de l'envoi par email ou par fax du colisage, établi quelques jours avant la finalisation de la commande.

6.2 ROLLER GRILL s'efforce de respecter les délais de fabrication indiqués à l'acceptation de la commande et d'exécuter les commandes acceptées sauf cas de force majeure (cf. Article 15. FORCE MAJEURE) sous réserve du respect par l'ACHETEUR des conditions de paiement et d'une manière générale du respect des présentes conditions générales de vente.

6.3 En cas de retard ou d'impossibilité pour une raison ou une autre pour ROLLER GRILL de maintenir les délais de fabrication, aucune obligation n'entraînera de la part de ROLLER GRILL de verser une quelconque indemnité ou pénalité.

6.4 Les délais de livraison des transporteurs ne sont donnés qu'à titre informatif et indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et des infrastructures portuaires.

7. RECEPTION

7.1 Conformément à la loi L133-3 du Code de Commerce, il appartient à l'ACHETEUR d'effectuer toute réserve auprès du transporteur sur le récépissé de livraison et par lettre recommandée avec avis de réception (LRAR) au transporteur dans les 3 jours ouvrés qui suivent la réception des produits, avec copie envoyée à ROLLER GRILL.

7.2 S'il s'agit d'un transport international, il appartient à l'ACHETEUR de se conformer à la Convention Internationale applicable.

7.3 Les produits ne seront ni repris ni échangés sauf cas exceptionnels. Conformément aux dispositions de l'article L442-6-1-8 du Code du Commerce, tout produit retourné sans l'accord de ROLLER GRILL ne pourra donner lieu à l'établissement d'un avoir, à déduction ou à compensation.

7.4 Toute demande de retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR. Tout produit retourné sans l'accord écrit de ROLLER GRILL sera tenu à la disposition de l'ACHETEUR et ne donnera pas lieu à remboursement ou à échange. Les frais et risques du retour des produits sont à la charge de l'ACHETEUR. Le retour des produits accepté par ROLLER GRILL donnera lieu au choix de ce dernier, après vérification qualitative et quantitative des produits, à l'éventuel échange des produits retournés.

8. GARANTIE CONSTRUCTEUR

8.1 Les produits fabriqués par ROLLER GRILL sont conformes CE et revêtus du label CE.

8.2 La garantie est de 12 mois à compter de la date de fabrication indiquée sur la plaque signalétique selon l'ordre suivant AAMMxxxx. (AA= année et MM = mois)

8.3 Afin de faire valoir ses droits, l'ACHETEUR devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer ROLLER GRILL, par écrit, de l'existence d'un vice dès sa découverte.

8.4 La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par ROLLER GRILL défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux

prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation), de conditions de stockage inappropriées ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse chez ROLLER GRILL en port payé, accompagnée d'une copie de la plaque signalétique de l'appareil concerné.

8.5 En cas de défectuosité ou de panne épidémique reconnues par ROLLER GRILL, l'obligation de ce dernier sera limitée au remplacement ou au remboursement des quantités et pièces défectueuses, sans autre indemnité.

8.6 Aucune réclamation ne sera acceptée en dehors des procédures décrites dans les présentes CGV.

9. GARANTIE COMMERCIALE

9.1 A la revente des produits à un tiers, l'ACHETEUR prend en charge la garantie commerciale des produits revendus à l'utilisateur final des produits.

9.2 ROLLER GRILL refuse toute politique de retour d'inventus.

9.3 Disponibilité des pièces détachées : Conformément à l'article L 111-3 du Code de la Consommation ROLLER GRILL indique que la durée de disponibilité des pièces détachées des produits ROLLER GRILL est de 5 ans.

9.4. La vente par correspondance, les sites e-commerce et les revendeurs peuvent être amenés à commercialiser les produits Roller Grill. Ils prétendent parfois les vendre avec une garantie fabricant et un SAV assurés par Roller Grill. Roller Grill n'assure en aucun cas le SAV et la maintenance hors et sous garantie de ses produits ni sur site ni dans ses ateliers.

10. STOCKAGE ET GESTION DES STOCKS

10.1 Il appartient à l'ACHETEUR de s'assurer que les produits et pièces détachées seront stockés de leur livraison à leur mise en vente à l'abri de l'humidité, et que les produits seront manipulés avec précaution.

10.2 ROLLER GRILL ne pourra être tenu responsable des défauts de qualité des produits dus à des conditions de stockage et de manipulation inadéquates.

10.3 En conséquence, le non-respect des conditions de stockage et de gestion de stocks ne peut engager la responsabilité de ROLLER GRILL ni donner lieu au retour des produits ou des pièces concernés.

11. REGLEMENT

11.1 En FRANCE :

Selon la loi LME n°2008-776 du 4 août 2008, toute facture est payable à quarante-cinq (45) jours fin de mois ou à soixante (60) jours date de facture.

11.2 A l'export :

Sauf convention contraire, toute facture doit être payée avant expédition, sans escompte (Escompte 0 pour paiement anticipé).

11.3 Tout paiement peut s'effectuer par virement bancaire SWIFT selon le RIB fourni par ROLLER GRILL, frais à la charge de l'ACHETEUR ou par carte bancaire (VISA ou MASTERCARD).

11.4 Tous les paiements sont à effectuer en EUROS (€) sans tenir compte des fluctuations des cours des monnaies et sans décompte.

11.5 ROLLER GRILL se réserve le droit de demander à l'ACHETEUR toutes garanties utiles.

11.6 Toute modification de délai de paiement doit être spécifiée sur la commande et doit avoir été acceptée au préalable par écrit expressément par ROLLER GRILL.

11.7 En cas de difficultés d'encaissement des sommes dues, ROLLER GRILL se réserve le droit de suspendre toute livraison de ses produits.

11.8 Conformément à l'article L441-6 du Code du commerce, tout retard de paiement donnera lieu et dès le premier jour de retard :

- A l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majoré de dix (10) points (loi de modernisation de l'économie – LME- N°2008 – 776 du 4 août 2008)

- A l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) Euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012 et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012)

- Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justificatifs.

11.9 En outre, le défaut de paiement d'une seule échéance entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours. ROLLER GRILL se réserve le droit de réclamer à ce titre le paiement immédiat de toutes les autres factures, quelles que soient leurs échéances, et de suspendre toute livraison et/ou d'annuler toute commande en cours jusqu'au règlement complet de toutes les factures en cours.

12. LITIGE PARTIEL – COMPENSATION ET DEDUCTION

12.1 En cas d'un litige ne portant que sur une partie des produits ou pièces détachées facturés, il est expressément convenu que seul le montant des produits ou pièces concernées pourrait être pris en considération, à l'exclusion des autres montants détaillés dans la facture qui devront être payés dans les conditions prévues. Aucun frais de gestion ne sera accepté par ROLLER GRILL pour les recherches ou le traitement des litiges.

12.2 L'encaissement par ROLLER GRILL d'un paiement de l'ACHETEUR comportant des déductions ou des compensations, ne vaut, en aucun cas, accord ou acceptation de ROLLER GRILL, de l'objet des sommes déduites.

En tout état de cause, le paiement du montant total de la facture telle qu'elle a été initialement établie est dû. Le résultat du traitement d'un litige, s'il donnait raison à l'ACHETEUR, ferait l'objet d'un avoir de régularisation émis par ROLLER GRILL.

13. RESERVE DE PROPRIETE ET TRANSFERTS DE RISQUES

13.1 ROLLER GRILL se réserve la propriété des produits et emballages jusqu'à l'encaissement complet du prix et accessoires y afférents, notamment des intérêts de retard dus.

13.2 La remise de lettres de change ou d'autres titres créant l'obligation de payer ne constitue pas un paiement au sens des présentes CGV. Le paiement ne pourra être considéré comme effectué que lors de l'encaissement effectif du montant dû sur le compte de ROLLER GRILL.

13.3 Les risques des produits sont transférés à l'ACHETEUR selon l'Incoterm CCI 2010 – Ex-Works Bonneval (EXW) de la commande et ce pendant la durée de la réserve de propriété. De ce fait, l'ACHETEUR est tenu d'assurer les produits dès que le transfert des risques aura été opéré à son profit.

13.4 Pendant toute la durée de la réserve de propriété, l'ACHETEUR s'interdit de donner les produits et les emballages en gages, de les modifier ou de les transférer à titre de garantie.

13.5 L'ACHETEUR s'engage à identifier dans ses locaux et à assurer les produits sous réserve de propriété, à inclure ROLLER GRILL en tant que bénéficiaire de la dite assurance, et en cas de sinistre de subroger ROLLER GRILL dans ses droits vis-à-vis de l'assureur.

13.6 L'ACHETEUR est tenu d'informer immédiatement ROLLER GRILL de la saisie, au profit d'un tiers, des produits livrés sous réserve de propriété.

14. RESPONSABILITES

14.1 La responsabilité de ROLLER GRILL est exclue pour tous dommages résultant de la force majeure, de conditions de stockage inadéquates, de vices cachés non connus de ROLLER GRILL dans ses composants, d'utilisation inappropriée, d'entretien inexistant ou inadéquat des produits, ainsi que pour tous les dommages liés aux fautes ou négligences de l'ACHETEUR ou des clients de ce dernier.

14.2 La responsabilité de ROLLER GRILL ne pourra être engagée pour tous dommages causés à des biens et lié à l'utilisation du produit par l'ACHETEUR ou par les clients de ce dernier.

14.3 ROLLER GRILL ne pourra voir sa responsabilité engagée qu'en cas d'inexécution ou de violation totale ou partielle de ses obligations aux termes des présentes CGV.

14.4 La responsabilité de ROLLER GRILL sera exclusivement limitée au dommage direct, à l'exclusion notamment, mais pas limitativement, du manque à gagner et des pertes d'exploitation, de l'augmentation des coûts et

dépenses, de la perte de profits, de clients ou de contrats futurs et des dommages subis par l'ACHETEUR ou par un tiers.

14.5 Dans tous les cas, la responsabilité totale et définitive de ROLLER GRILL devra être limitée exclusivement au prix des produits concernés.

14.6 L'ACHETEUR s'engage à indemniser et à décharger ROLLER GRILL de toute responsabilité concernant toute réclamation, coût ou dommage provenant d'une utilisation anormale, impropre ou non conforme des produits, de la négligence, de toute violation des présentes CGV, ou de toute faute de l'ACHETEUR notamment mais non limitativement, le stockage des produits dans des conditions inappropriées, l'utilisation des produits dans des conditions ou à des fins autres que celles pour lesquelles ils sont destinés.

15. FORCE MAJEURE

15.1 Tout retard ou défaut d'exécution des obligations par ROLLER GRILL ne pourra engager la responsabilité de ROLLER GRILL dans la mesure où ce retard ou ce défaut d'exécution sont liés à un cas de force majeure.

15.2 Sont notamment assimilés à des cas de force majeure : l'arrêt accidentel de production, les incidents de fabrication, les grèves totales ou partielles, les inondations, les incendies ou toute autre catastrophe naturelle, l'interruption de sources d'approvisionnement en matières premières ou en énergie, les accidents importants affectant la production des sous-traitants, les embargos, les émeutes, les épidémies, les actes de violences et de terrorisme, les incidents ou défaillances de transport, tous événements indépendants de la volonté de ROLLER GRILL et ayant pour effet d'empêcher ou de retarder la fabrication, la mise à disposition ou la livraison des produits.

15.3 Dans de telles circonstances, ROLLER GRILL préviendra l'ACHETEUR par écrit (email, fax ou courrier) dès que possible de la survenance des événements. Le contrat entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR est alors suspendu de plein droit sans indemnités, à compter de la date de survenance de l'événement. Le délai de livraison est alors prolongé de la durée de la force majeure.

15.4 La force majeure ne suspend pas le paiement des marchandises déjà livrées.

15.5 Si l'événement venait à durer plus de 60 jours, le contrat liant ROLLER GRILL et l'ACHETEUR pourra être résilié par ROLLER GRILL, sans que l'ACHETEUR puisse prétendre à l'octroi de dommages et intérêts.

16. DIRECTIVE DEEE ET REGLEMENT REACH 1907/2006

16.1 Conformément à l'article R543-195 du Code de l'Environnement, ROLLER GRILL contribue à la protection de l'environnement. ROLLER GRILL a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECO-SYSTEMES, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences

réglementaires.

16.2 Par son adhésion à un éco-organisme, ROLLER GRILL participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en FRANCE, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

16.3 Conformément au règlement REACH 1907/2006, les substances, seules ou contenues dans des préparations et des composants, que ROLLER GRILL a montés pour la fabrication de ses produits, ont été utilisées conformément aux dispositions relatives à l'enregistrement, à l'autorisation et à la restriction.

17. CONTREFACON

17.1 Conformément aux lois en vigueur, il est interdit à l'ACHETEUR, sous peine de poursuites judiciaires, de reproduire en tout ou partie les produits qu'il aura achetés ou qu'il aura vus.

17.2 L'utilisation de composants contrefaits entraînera la perte de garantie accordée par ROLLER GRILL.

17.3 Il est également interdit à l'ACHETEUR de transmettre à des tiers des informations permettant la reproduction totale ou partielle de ces produits, auquel cas il se rendrait coupable de complicité et délit de contrefaçon.

18. RENONCIATION

Le fait pour ROLLER GRILL de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une ou de plusieurs des dispositions des conditions générales de vente ne peut être assimilé à une renonciation, ROLLER GRILL restant toujours libre d'exiger leur stricte application.

19. APPLICATION

Si un tribunal arbitral ou judiciaire compétent considérerait un des termes des présentes conditions comme étant non valable, cette invalidité n'affectera pas la validité des autres termes des présentes conditions.

20. ATTRIBUTION DE JURIDICTION ET DROIT APPLICABLE

20.1 Tous différends découlant du contrat entre ROLLER GRILL et l'ACHETEUR, ou en relation avec celui-ci seront tranchés définitivement suivant le Règlement d'arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale, ou par un ou plusieurs arbitres conformément à ce Règlement.

20.2 Si les deux parties décident de ne pas avoir recours à l'arbitrage et à défaut de résolution amiable, le litige sera porté en premier lieu devant le Tribunal de Commerce de Chartres et le droit applicable sera le droit français.

21. LANGUE

Les présentes conventions générales de vente sont rédigées en français et traduites en anglais. Seule la version française vaut foi.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALES - FRANCE AND EXPORT – ROLLER GRILL INTERNATIONAL

PREAMBLE

These general terms and conditions of sales cancel and replace the previous ones. They can be themselves subjected to a new edition.

1. GENERAL

1.1 The present terms are the General Terms and Conditions of Sales (hereinafter GTCS) of ROLLER GRILL INTERNATIONAL SAS (hereinafter referred to as ROLLER GRILL) for products offered for sale to professional customers, namely distributors (hereinafter referred to as CUSTOMER(S) or BUYER(S)).

1.2 In accordance with current legislation, these GTCS are the sole basis for commercial negotiations between ROLLER GRILL and its CUSTOMERS. Without any written agreement, every order received implies unreserved acceptance of these general conditions of sale, notwithstanding any contrary stipulation, which may appear in particular on the BUYER's purchase orders.

1.3 All orders sent to ROLLER GRILL imply acceptance of the general conditions of sale by the BUYER. Thus, if the GTCS are in opposition to other clauses or any other agreement, the GTCS prevail over these documents.

1.4 By placing an order under the conditions stipulated in the article 3."ORDERS", the BUYER is deemed to have expressly recognized the present GTCS.

1.5 The GTCS apply to the sale of products delivered and invoiced to the BUYER in FRANCE and internationally.

2. OFFERS

2.1 The offers are valid for 30 days and can be modified before any acceptance of the BUYER, especially in terms of schedule.

2.2 The information contained on ROLLER GRILL catalogs, technical and commercial documents is for notice only and may be subject to change.

2.3 ROLLER GRILL reserves the right to withdraw a product from its above mentioned documents without prior notice. Similarly, the improvement of products by ROLLER GRILL in the context of its technological progress or due to applicable regulations is not subject to prior notification, even if it results in variations in the technical characteristics of those products.

3. ORDERS

3.1 "Order" means any order relating to products, spare parts and any services proposed by ROLLER GRILL.

3.2 All orders must specify at least:

- An order number
- The designation of each product or spare part
- The quantity of each product or spare part
- The delivery address
- The billing address, if different from the delivery address
- The VAT number of the BUYER at his first order at ROLLER GRILL.

3.3 For any order dedicated to export and at the time of the order, the BUYER has to inform ROLLER GRILL of the regulations of his country and his possible wish for a specific packaging or marking. In case of additional costs due to the marking or the specific packaging, this amount will be invoiced in addition to the price fixed in ROLLER GRILL offers.

3.4 Any order from a BUYER is binding as soon as ROLLER GRILL acknowledges receipt of the order and specifies the month in which the order will be manufactured and ready to be shipped.

3.5 In any event, the acceptance by ROLLER GRILL, even in writing, shall remain subject to the condition that until the date of delivery no financial or other risk has arisen which may call it into question. If an order is abnormal or an excessive financial risk or comes from a BUYER who has not fulfilled all his obligations resulting from previous business or who has demonstrated towards ROLLER GRILL an unfair behavior or contrary to good commercial practices, ROLLER GRILL reserves the right to refuse it or, in its discretion, to submit its acceptance to the application of specific conditions appropriate to the situation.

4. PRICES

4.1 The price of the ROLLER GRILL products is a net price dedicated only to distributors (packaging included, except palletization invoiced 13, - EUR net of taxes / pallet). Spare parts prices are provided to distributors upon request.

4.2 The prices and the currency of payment are indicated in Euros (€).

4.3 Administrative costs are charged 6, - EUR net of taxes for any order below 100 EUR net of taxes.

4.4 Tariffs, conditions and any discount or refund are communicated by ROLLER GRILL to the BUYER on request. Any reduction in prices, discounts or rebates will only be effective after they have been signed and may not be applied retroactively. Discount 0 for any prepayment.

4.5 In case of sales in France :

The prices of products and spare parts are net of taxes (H.T.) and other duties, and ex works Bonneval for sales in Metropolitan France. Invoices are subject to Value Added Taxes (VAT) on prices exclusive of taxes, at the rate in force at the time of invoicing.

4.6 In case of export sales :

Concerning export sales, prices are Ex-Works Bonneval (EXW) according to the Incoterm CCI 2010. Products intended for export are exempt from Value Added Tax (VAT) according to Article 262 ter of the General Code of Taxes (CGI).

4.7 Prices of products:

The products are invoiced according to the tariff in effect on the day of the availability of the products. ROLLER GRILL revises its product tariff every year at the end of year N for year N + 1 and ensures that the N + 1 tariff is sent within a reasonable period of time (6 to 8 weeks before 1 January of year N + 1) to inform its CUSTOMERS. An advance and prior to 8 - (eight)-week- notice is possible upon written request.

4.8 Prices of spare parts:

The spare parts are invoiced according to the tariff in effect the month of the dispatch. The tariff of spare parts is revised in January every year.

4.9 The BUYER shall bear all taxes, duties, taxes or other charges payable under French law or those of an importing country or a transit country.

5. DELIVERIES

5.1 Unless expressly otherwise stated, the products and spare parts are delivered according to the Incoterm CCI 2010 - EXW - 28800 Bonneval.

5.2 The shipment of the goods always takes place at the risk and peril, as well as at the expenses of the BUYER, who alone exercises a recourse against the forwarder.

5.3 Delivery takes place at the time of availability of the goods for collection through the BUYER or through its forwarder after having communicated the packing list to the BUYER a few days before. ROLLER GRILL can make transport quotations upon request. In the event that the BUYER accepts the offer of a carrier requested by ROLLER GRILL, the shipping costs are added on the invoice printed by ROLLER GRILL.

5.4 Partial shipments are allowed according to the Incoterm CCI 2010 Ex-Works (EXW) Bonneval.

6. DEADLINES

6.1 The manufacturing times to be taken into account are exclusively those specified on order confirmations. The date of shipment or collection of goods will be specified by sending the packing list per email or fax. This packing list is established a few days before the finalization of the order.

6.2 ROLLER GRILL endeavors to respect the manufacturing deadlines mentioned on the order confirmation and to execute the confirmed orders except in cases of "force majeure" (see Article 15. FORCE MAJEURE), provided that the BUYER honors the payment conditions and these general terms and conditions of sale.

6.3 In the event of delay or impossibility for ROLLER GRILL to meet the manufacturing deadlines, ROLLER GRILL will not be liable for any compensation or penalty.

6.4 Delivery times for carriers are given only for information and guidance purposes. It depend in particular on the availability of carriers and port infrastructures.

7. RECEPTION

7.1 In accordance with Law L133-3 of the French Commercial Law, it is the BUYER's responsibility to notify expressly some reserves on the delivery receipt in front of the driver and by registered letter with acknowledgment of receipt to the forwarder within 3 working days after goods reception, with a copy sent to ROLLER GRILL.

7.2 In the case of international transport, it is the BUYER's responsibility to comply with the applicable International Convention.

7.3 The products will not be taken back or exchanged except in exceptional cases. In accordance with the terms of article L442-6-1-8 in the French Commercial Law, any product returned without the consent of ROLLER GRILL cannot give rise to the establishment of a credit, deduction or compensation.

7.4 All requests for product returns must be the subject of a formal agreement between ROLLER GRILL and the BUYER. Any product returned without the written consent of ROLLER GRILL will be held at the disposal of the BUYER and will not give rise to refund or exchange. The costs and risks of the return of the products are the responsibility of the BUYER. The return of the products accepted by ROLLER GRILL will give rise to the choice of ROLLER GRILL, after qualitative and quantitative control of the products, to the possible exchange of returned products.

8. MANUFACTURER WARRANTY

8.1 The products manufactured by ROLLER GRILL are CE compliant and CE marked.

8.2 The warranty period is 12 months from the date of manufacture indicated on the product plate as follows YYMMxxxx. (YY= year and MM = month)

8.3 In order to assert his rights, the BUYER shall, in the event of forfeiture of any related action, inform ROLLER GRILL, in writing, of the existence of a defect upon discovery.

8.4 The guarantee is strictly limited to the free replacement of any original part, which ROLLER GRILL recognizes as defective due to a defect or a construction defect and identified as belonging to the product concerned. It does not apply to damage caused by installation or use which is not in accordance with the instructions accompanying each product (user's manual), improper storage conditions or in case of an obvious lack of cleaning and maintenance, or failure in basic rules of electrical safety. The warranty does not apply to natural wear-and-tear. Any replacement of parts under warranty is done after returning the defective part to ROLLER GRILL prepaid, accompanied by a copy of the nameplate of the concerned product.

8.5 In the event of a defect or an epidemic breakdown recognized by ROLLER GRILL, ROLLER GRILL's obligation will be limited to the replacement or refund of defective quantities and parts without further compensation.

8.6 No claim will be accepted outside of the procedures described in these GTCS.

9. COMMERCIAL GUARANTEE

9.1 Upon resale of the products to a third party, the BUYER assumes the commercial guarantee of the products resold to the end user.

9.2 ROLLER GRILL refuses every return policy of unsold products.

9.3 Spare parts availability: In accordance with article L 111-3 of the Consumer French Code ROLLER GRILL indicates that the spare parts life span of ROLLER GRILL products is 5 years.

9.4. Mail order companies, e-commerce websites and resellers may commercialize Roller Grill products. They sometimes claim to sell them with a manufacturer's warranty and an after-sales service provided by Roller Grill. Roller Grill does not insure the service and maintenance outside and under warranty of its products neither on site nor in its factories.

10. STORAGE AND STOCK MANAGEMENT

10.1 It is the BUYER's responsibility to ensure that the products and spare parts are stored from the time of their delivery to their sales, and that the products will be handled with care.

10.2 ROLLER GRILL cannot be held responsible for product quality defects due to unsuitable storage and handling conditions.

10.3 Consequently, failure to comply with the storage and stock management conditions cannot commit ROLLER GRILL's liability and it cannot give rise to the return of the products or parts concerned.

11. PAYMENT

11.1 In FRANCE : According to the law LME n ° 2008-776 of August 4th, 2008, any invoice is payable in forty-five (45) days end of month or sixty (60) days invoice date.

11.2 International (except for France):

Unless otherwise expressly stated, all invoices must be paid before shipment, without discount (Discount 0 for prepayment).

11.3 Any payment can be made by SWIFT bank transfer according to the bank details provided by ROLLER GRILL, or by credit card (VISA or MASTERCARD). Bank charges are to be borne by the BUYER.

11.4 All payments are to be made in EUROS (€) without taking account of fluctuations in the currencies and without discount.

11.5 ROLLER GRILL reserves the right to ask the BUYER for any useful bank guarantees.

11.6 Any modification of payment deadline must be specified on the order and must have been previously agreed in writing expressly by ROLLER GRILL.

11.7 In case of difficulties in collecting the money due, ROLLER GRILL reserves the right to suspend any delivery of its products and spare parts.

11.8 In accordance with article L441-6 of the French Commercial Law, any delay in payment will give rise from the first day of delay to:

- The application of interest for late payment equal to the most recent refinancing rate of the European Central Bank plus ten (10) points (Law on the Modernization of the Economy - LME-No. 2008 - 776 of August 4th, 2008)

- The application of a lump sum indemnity for recovery costs in the amount of forty (40) Euros (European Directive 2011/7 of February 16th, 2011, Law 2012-387 of March 22nd, 2012 and Decree 2012-1115 of October 2nd, 2012)

- Where the recovery costs incurred are greater than the amount of the flat-rate allowance, additional compensation will be requested upon presentation of receipts.

11.9 In addition, failure to pay a single invoice will result in the payment of all other outstanding invoices. ROLLER GRILL reserves the right to demand immediate payment of all other invoices, regardless of their due dates, and to suspend any delivery and / or cancel any order in progress until all outstanding invoices have been fully paid.

12. PARTIAL LITIGATION – COMPENSATION AND DEDUCTION

12.1 In the event of a dispute involving only part of the invoiced products or spare parts, it is expressly agreed that only the amount of the products or parts concerned may be taken into account, excluding the other amounts detailed in the invoice which shall be paid under the conditions provided for. No management fees will be accepted by ROLLER GRILL for research or litigation.

12.2 The receipt by ROLLER GRILL of a payment from the BUYER involving deductions or compensations, does not in any case, imply the agreement or acceptance of ROLLER GRILL on the object of the sums deducted. In any case, the payment of the total amount of the invoice as originally established is due. The result of the treatment of a dispute, if it was proven right to the BUYER, would be the object of a credit note of regularization issued by ROLLER GRILL.

13. OWNERSHIP RESTRICTION AND TRANSFERS OF RISKS

13.1 ROLLER GRILL reserves the ownership of products and packaging until the complete collection of the payment of products and related accessories, and in particular the interest of delay due.

13.2 The delivery of bills of exchange or other notes creating the obligation to pay does not constitute a payment within the meaning of these GTCS. The payment can only be considered to have been effected when the complete amount is on the account of ROLLER GRILL.

13.3 The risks of the products are transferred to the BUYER according to the Incoterm CCI 2010 - Ex-Works Bonneval (EXW) of the order for the duration of the title retention. As a result, the BUYER is obliged to insure the products as soon as the transfer of the risks has been carried out to him.

13.4 For the duration of the retention of title, the BUYER is not allowed himself to provide the products and the packings in pawns, to modify them or to transfer them as guarantee.

13.5 The BUYER undertakes to identify on its premises and to insure the products subject to retention of title, to include ROLLER GRILL as the beneficiary of said insurance, and in the event of a claim to substitute ROLLER GRILL in its rights towards the insurer.

13.6 The BUYER is obliged to immediately inform ROLLER GRILL of the seizure, for the benefit of a third party, of products delivered and subject to retention of title.

14. RESPONSIBILITIES

14.1 ROLLER GRILL is not liable for any damage resulting from "force majeure" (see Article 15. FORCE MAJEURE), improper storage conditions, latent defects not known by ROLLER GRILL in the components, improper use, non-existent or inadequate maintenance of the products, and for all damages arising from the faults or negligence of the BUYER or his customers.

14.2 The liability of ROLLER GRILL cannot be incurred for damages caused to goods and linked to the use of the product by the BUYER or by his clients.

14.3 ROLLER GRILL can only be held liable for any partial or total breach of its obligations under these GTCS.

14.4 The liability of ROLLER GRILL shall be limited exclusively to direct damage, excluding, but not limited to, loss of substantial gains and operating losses, increased costs and expenses, loss of profits, customers or future

contracts and damages suffered by the BUYER or by a third party.

14.5 In all cases, the total and final liability of ROLLER GRILL shall be limited exclusively to the price of the products concerned.

14.6 The BUYER agrees to indemnify and hold ROLLER GRILL harmless from and against all claims, costs or damages arising out of any abnormal, improper or non-conforming use of the products, negligence, breach of these GTCS, or any fault of the BUYER including but not limited to the storage of products under inappropriate conditions, use of the products under conditions or for purposes other than those for which they are intended.

15. FORCE MAJEURE

15.1 Any delay or failure to perform the obligations by ROLLER GRILL cannot be held responsible for ROLLER GRILL as far as this delay or failure to perform is linked to a case of "force majeure".

15.2 The following shall in particular be treated as "force majeure": accidental production stoppage, manufacturing incidents, total or partial strikes, floods, fires or other natural disasters, interruption of sources of raw materials or energy, major accidents affecting the production of subcontractors, embargoes, riots, epidemics, acts of violence and terrorism, transport incidents or failures, all events beyond the control of ROLLER GRILL and having effect of preventing or delaying the manufacture, supply or delivery of the products.

15.3 In such circumstances, ROLLER GRILL will notify to the BUYER in writing (email, fax or mail) the occurrence of the events as soon as possible. The contract between ROLLER GRILL and the BUYER is then suspended full rights without compensation, from the date of the occurrence of the event. The delivery period is then extended by the duration of the force majeure.

15.4 Force majeure shall not suspend the payment of goods already delivered.

15.5 If the event lasts more than 60 days, the contract between ROLLER GRILL and the BUYER may be terminated by ROLLER GRILL, without the BUYER being entitled to damages.

16. DIRECTIVE DEEE AND REGULATION REACH 1907/2060

16.1 In accordance with article R543-195 of the Environmental Law, ROLLER GRILL contributes to the protection of the environment. ROLLER GRILL has chosen the approved eco-organism ECO-SYSTEMES, which carries out on its behalf all the operations of collection, depollution and recovery in accordance with the regulatory requirements.

16.2 By joining an approved eco-organization, ROLLER GRILL participates in the collective effort and the statistics on the collection and treatment of WEEE in France, of which the Member State is responsible towards the European Union.

16.3 In accordance with REACH 1907/2060, substances, alone or in preparations and components, which ROLLER GRILL has assembled for the manufacture of its products have been used in accordance with the conditions on registration, authorization and restriction.

17. COUNTERFEITING

17.1 In accordance with the laws in force, the BUYER is prohibited, under penalty of legal proceedings, from reproducing in whole or in part the products he has bought or that he has seen.

17.2 The use of counterfeit components will result in the loss of warranty granted by ROLLER GRILL.

17.2 It is also forbidden to the BUYER to transmit to third parties information allowing the total or partial reproduction of these products, in which case it would be guilty of complicity and offense of counterfeiting.

18. WAIVER

The fact that, ROLLER GRILL does not avail itself at any given time of one or more of the provisions of the general conditions of sale, cannot be assimilated to a waiver, since ROLLER GRILL remains free to demand their strict application.

19. APPLICATION

If a competent arbitral or judicial court considers any of the terms of these conditions to be invalid, such invalidity shall not affect the validity of the other terms of these conditions.

20. ATTRIBUTION OF JURISDICTION AND APPLICABLE LAW

20.1 Any disputes arising out of, or in connection with, the contract between ROLLER GRILL and the BUYER shall be settled definitively in accordance with the International Chamber of Commerce's Arbitration Rules or by one or more arbitrators in accordance with these Rules.

20.2 If both parties decide not to resort to arbitration and in the absence of an amicable resolution, the dispute will be brought first to the "Tribunal de Commerce de Chartres" (Commercial Court in Chartres) and the applicable law will be French law.

21. LANGUAGE

These general sales agreements are written in French and translated into English. Only the French version is legally valid.

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