

ROLLER[®]
GRILL

A Cook at Home



MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE





Unités de production à Bonneval / Production units in Bonneval

Roller Grill®

LEADER EUROPÉEN POUR LA FABRICATION D'ÉQUIPEMENTS DE CUISSON POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION, ROLLER GRILL VOUS FAIT BÉNÉFICIER DE SES PLUS DE 75 ANS D'EXPÉRIENCE DANS CE MÉTIER AVEC DEUX UNITÉS DE PRODUCTION À BONNEVAL EN FRANCE (28 - EURE-ET-LOIR) ET UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION DANS PLUS DE 100 PAYS SUR LES 5 CONTINENTS.

Roller Grill est l'unique **fabricant français** de matériel de cuisine issu du secteur professionnel de la restauration. Nous adaptons les technologies qu'utilisent les grands Chefs pour vous offrir une ligne de produits Gourmet haut-de-gamme aussi performante et durable que notre gamme professionnelle.

Par des **investissements réguliers**, Roller Grill a acquis une réelle **expertise de la fabrication industrielle** et **compétitive** : une meilleure productivité, plus de flexibilité et une excellente qualité de production de la conception à la finition des produits.

Élaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art, nos produits répondent aux **normes** les plus strictes en matière d'**hygiène**, de **sécurité** et d'**environnement** : **CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti, WEEE, RoHS** etc.

Chaque appareil Roller Grill que vous achetez valorise notre **savoir-faire** industriel, participe à l'**économie française** et à la sauvegarde de l'**emploi en France**, ainsi qu'au **respect de l'environnement**.



Facebook



YouTube



Linkedin

Roller Grill®

EUROPEAN LEADER IN THE PRODUCTION
OF COOKING EQUIPMENT RESTAURANTS, FAST-FOOD AND BAKERY
CHAINS, ROLLER GRILL MAKES YOU BENEFIT OF ITS OVER
75 YEARS OF EXPERIENCE IN THIS FIELD, WITH TWO PRODUCTION
WORKS IN BONNEVAL IN FRANCE (28 - EURE-ET-LOIR)
AND A DISTRIBUTION NETWORK IN MORE THAN 100 COUNTRIES
ON THE 5 CONTINENTS.

Roller Grill is the only **French manufacturer** of kitchen equipment coming from the professional sector. We adapt the technologies used by the best Star Chefs to offer you a line of top-of-the-range Gourmet products that are as much efficient and durable as our professional range.

Thanks to **regular investments**, Roller Grill has acquired a real **expertise in industrial** and **competitive manufacturing**: a higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

Our products are manufactured with the utmost care and comply with the very highest **standards** in terms of **health, safety** and **environment**: CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti, WEEE, RoHS etc.

Each Roller Grill appliance that you buy enhances our industrial **know-how**, contributes to the **French economy** and to the preservation of **employment in France** as well as sustainability.



MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE

Savoir-faire industriel français / French industrial know-how





SOMMAIRE / SUMMARY

6 - COLLECTION FOURS **OVENS COLLECTION**

- 7 - Technologies des fours**
Ovens technologies
- 10 - Mini-four convection MR 280**
Convection mini-oven MR 280
- 11 - Four à convection MR 380**
Convection oven MR 380
- 12 - Four multifonction TQ 300**
Multifunction oven TQ 300
- 15 - Four multifonction TQ 400**
Multifunction oven TQ 400
- 16 - Turbo CookING® TQ 380**
Turbo CookING® TQ 380
- 17 - Accessoires**
Accessories

18 - COLLECTION FRITEUSES « PRO » **"PRO" FRYERS COLLECTION**

- 19 - Technologies pros des friteuses**
Professional technologies for fryers
- 20 - Comment bien cuire des frites ?**
How to cook French fries?
- 21 - Friteuse RFN 4**
Fryer RFN 4
- 22 - Friteuses FD 30 et FD 50**
Fryers FD 30 and FD 50
- 23 - Friteuse familiale FD 80 R**
Family fryer FD 80 R

24 - COLLECTION PLANCHAS **PLANCHAS COLLECTION**

- 25 - Comment choisir sa plancha ?**
How to choose a plancha?
- 27 - Comment nettoyer sa plancha ?**
How to clean a plancha?

28 - **Planchas émail - Série PL**
Enamel plancha - PL series

32 - **Plancha inox - Série PLI**
Stainless steel plancha - PLI series

36 - **Accessoires**
Accessories

38 - **COLLECTION GOURMET** **GOURMET COLLECTION**

39 - **Technologies pros des crêpières**
Professional technologies for crepe makers

40 - **Crêpière Bilig 400**
Crepe maker bilig 400

44 - **TOASTER INFRAROUGE** **INFRARED TOASTER**

45 - **Toaster infrarouge BAR 1000**
Infrared toaster BAR 1000

46 - **BARBECUE ÉLECTRIQUE** **ELECTRIC BARBECUE**

47 - **Gril à pierres de lave 130**
Lava rocks grill 130

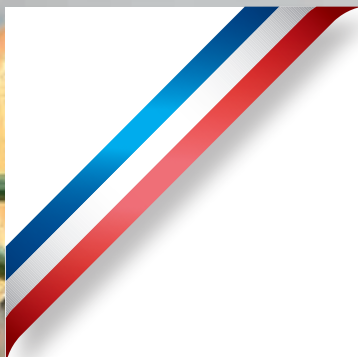
48 - **HYGIENE** **UVC TECHNOLOGY**

49 - **Technologie de l'UVC**
UVC technology

50 - **UVC AIR 18**

51 - **UVC AIR 120**





Collection Fours

Ovens Collection



MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE

FOURS À QUARTZ DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES FOR OVENS

Le saviez-vous ? À l'origine Roller Grill, sous le nom de SODIR (Société de Développement de l'Infrarouge) fabriquait dans les années 50 des systèmes de chauffe à infrarouge pour des cuves d'une grande Maison de Champagne, avant de développer des rôtissoires.

Qu'est-ce que le quartz infrarouge ?

C'est une résistance en Alféron à l'intérieur d'un tube en silicium pour cuire par rayonnement (1050°C) **sans préchauffage, sans fumée ni odeur**. Les tubes quartz émettent ce rayonnement infrarouge invisible et inoffensif qui se rapproche de celui émis par la braise de bois. Les infrarouges pénètrent à l'intérieur des chairs et se transforment en **chaleur à cœur**. Ils conservent l'eau naturellement contenue dans les aliments et évitent toute oxydation des graisses. Cette cuisson plus douce et plus régulière respecte la structure moléculaire des aliments et leurs **saveurs**, ainsi que leur **goût** et leur **moelleux**. C'est la technologie idéale pour rôtir les volailles, griller ou cuire les viandes, poissons, légumes, dorer les pâtisseries, cuire le pain, les gâteaux, gratiner les pizzas, lasagnes et autres gratins.

Convection naturelle

L'air chauffé en bas de l'enceinte du four (« sole ») par une résistance blindée circule vers le haut par convection et transfère sa chaleur aux aliments par l'intermédiaire des parois et de la voûte du four. Les parois portées à haute température grâce aux quartz infrarouges en haut de l'enceinte émettent la chaleur par rayonnement vers les aliments.

Did you know that? Originally, in the 50s, Roller Grill, under the name of SODIR (Société de Développement de l'Infrarouge) used to manufacture infrared heating systems for the vats of a famous Champagne House before developing them for rotisseries.

Infrared quartz tube

It is a heating element inside a silicium tube to cook with rays (1050°C), with **no preheating, smoke or smell**. The quartz tubes are issuing invisible and inoffensive infrared rays (1050°C) similar to charcoal cooking. Infrared are preserving the water contained in food and are avoiding fat oxidation. More regular and smoother than charcoal cooking. Infrared rays penetrate the flesh and are transformed into **heat at core**. The quartz tubes are respecting the molecular structure of foods and **flavors**, as well as their **taste** and **moisture**.

This is the ideal technology to roast pieces of poultry, to grill or cook meat, fish, vegetables, to brown pastries, to bake bread, cakes, to finish pizza, lasagna or gratin.

Natural convection

The air which is heated at the bottom by an armoured heating element flows upward by convection and transfers its heat to the food through the walls and roof of the oven. The inner sides get a high temperature thanks to the infrared quartz tube and generate radiant heat to the food.





La chaleur tournante, un allié du quartz infrarouge

Chaleur tournante

C'est un **brassage d'air chaud par l'action douce et régulière d'un thermo-ventilateur**. L'air se déplace à travers et autour des aliments dans un **flux homogène** pour une **cuisson uniforme**. Cette circulation constante de l'air rend plus efficace le transfert de la chaleur aux aliments : la cuisson est **plus rapide** que dans un four standard, et à des **températures inférieures**.

Ventilated heat

It is when the air is heated and continuously circulated throughout the oven chamber by a fan. This fan provides a blowing system with air return line and hot air streaming for an even temperature inside of the oven. The constant motion of air makes the transfer of the heat to the food more efficient, enabling some food to be cooked faster and at lower temperatures than in a standard oven.

UNIQUE AU MONDE !

Une **rôtissoire ventilée** pour obtenir une parfaite cuisson en un minimum de temps : **45 min pour rôtir un poulet de 1,2 kg** (th.10, porte fermée au lieu de 1h15 voire 1h30 habituelles) ! Les quartz infrarouges vous offrent **l'efficacité et la qualité de cuisson d'une véritable rôtissoire professionnelle**. La convection augmente la température intérieure de 30°C. L'action des deux technologies professionnelles diminue le temps de cuisson tout en accentuant la qualité de cuisson.

Unique ventilated rotisserie to reach perfect cooking in a minimum of time: 45 min to roast a chicken of 1,2 kg (thermostat 10, closed door, whereas it usually needs 1h15 to 1h30)! Infrared quartz are providing you the efficiency and results obtained in a professional rotisserie. The convection will increase the inside temperature of 30°C. The action of both technologies will shorten the cooking time and enhance the quality of cooking.

Turbo Quartz®

Le Turbo Quartz® est une technologie exclusivement développée et brevetée par Roller Grill, associant le quartz infrarouge (1050°C), la sole (résistance inférieure) et la ventilation. La température intérieure du four augmente ainsi de 30°C, soit **une économie de 30% du temps de cuisson !** C'est une technologie unique pour cuire les légumes, poissons, viandes et pour lever les soufflés et meringues comme un Chef.

Turbo Quartz®

*Turbo Quartz® is a technology exclusively developed and patented by Roller Grill, combining infrared quartz (1050°C), the lower heating element and ventilation. The inside temperature in the oven increases by 30°C, namely **30% time saving!** It is a unique technology to cook vegetables, fish, meat and raise the soufflés and meringues like a Cook!*



Mini-four à convection MR 280 I / Convection mini-oven MR 280 I

Four 28L & 38L à convection naturelle et technologie quartz infrarouge.

4 fonctions :

- **Convection naturelle** : les tubes quartz infrarouges et la sole (résistance inférieure) sont régulés par le thermostat.
- **Four pâtissier** idéal pour les fonds de tartes, gâteaux et gratins. La sole fonctionne à plein régime et les quartz infrarouges sont régulés par le thermostat.
- **Rôtissoire** infrarouge avec tourne-broche pour les poulets grillés, rôtis...
- **Grill** quartz infrarouge indispensable pour dorer, griller ou glacer.

28L & 38 L oven with convection and infrared quartz technology.

4 functions:

- **Convection**: the infrared quartz tubes and the bottom are all controlled by thermostat.
- **Pastry oven** for pies, cakes and gratins. The bottom heating element operates at full speed and the infrared quartz tubes are controlled by thermostat.
- **Infrared rotisserie with spit** for grilled chickens, roasts...
- **Infrared quartz grill** essential for browning, grilling or glazing.



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Résistance de sole Sole resistance	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale Total power	Volts Volts
MR 280 I	505 x 400 x 320 mm	360 x 320 x 220 mm	28 L	16 kg	700 W	1 000 W	1 700 W	230 V

Four à convection MR 380 I / Convection oven MR 380 I



Four tout inox avec porte froide, poignée robuste, boutons et pieds au design étudié.

Nettoyage facile : parois latérales inox amovibles.

Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120', thermostat 0-270°C, protège-tubes breveté, voyants de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche, porte double-vitrage.

Option : Pierre réfractaire « Chamotte » pour pizza, tarte flambée, pain...

Stainless steel design oven with double glass door, robust handle, chrome knobs and feet.

Easy cleaning: removable stainless steel side panels.

Features: 4 position switch, 120' timer, thermostat 0-270°C, patented quartz tube protection, control lights, reversible grid (4 cooking levels), enamelled tray, spit, double-glazed door.

Option: "chamotte" fire stone for pizza, Flammekueche, bread...

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Résistance de sole Sole resistance	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale Total power	Volts Volts
MR 380 I	555 x 400 x 350 mm	410 x 360 x 250 mm	38 L	19 kg	700 W	1 900 W	2 600 W	230 V

Four multifonction TQ 300 - Noir / Multifunction oven TQ 300 - Black

Fours 34 L multifonction avec 4 fonctions cuisson :

- **La chaleur tournante** : un brassage uniforme d'air chaud pour décongeler, réchauffer ou cuire vos plats.
- **Le four pâtissier ventilé** : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, vos gâteaux. La résistance de sole fonctionne à plein régime. Les tubes quartz sont régulés par thermostat. La température est parfaitement répartie dans l'enceinte grâce au moteur ventilateur et aux ouïes de ventilation.
- **Le Turbo Quartz®** : l'association de la ventilation, la sole et les tubes quartz infrarouges. La température intérieure augmente de 30°C soit une **économie de 30% du temps de cuisson.** => **Économie d'énergie**
- **La fonction grill/rôtissoire** indispensable pour dorer, griller et glacer vos plats, avec tournebroche pour la cuisson des rôtis, poulets et autres volailles.

34 L multifunction ovens with 4 cooking functions:

- **Ventilated heat**: ventilated hot air in the oven to defrost, reheat and cook your dishes.
- **Ventilated pastry oven**: ideal for pies, bread & pastries. The lower armored heating element is running at full power. The infrared quartz tubes are accurately adjusted through the thermostat. The temperature is evenly spread throughout the baking chamber thanks to the fan and ventilation holes.
- **The Turbo Quartz® function**: the combination of ventilation, bottom heating element and top quartz tubes. A temperature increase of 30°C, namely **30% time saving.** => **Energy saving!**
- **Ventilated grill and rotisserie** function essential to brown, broil or glaze your dishes. And also to roast chickens, poultries etc. with a spit.



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Chaleur tournante Heat rotating	Résistance de sole Sole resistance	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale Total power	Volts Volts
TQ 300 Noir	550 x 465 x 335 mm	405 x 300 x 250 mm	34 L	18 kg	1 500 W	700 W	1 500 W	2 200 W	230 V

Four multifonction TQ 300 - Blanc / Multifunction oven TQ 300 - Blanc



Fours de style rétro avec poignée et boutons en chrome.

Entretien facile : parois en émail auto-nettoyant

Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120 min, thermostat 0-275°C, thermo-ventilateur, voyant de contrôle, grille réversible 4 niveaux de cuisson, plat lèche-frites émaillé, tournebroche.

Retro style ovens with chrome handle and knobs.

Easy cleaning: self-cleaning enamel walls

Features: 4 position switch, 120 min timer, thermostat 0-275°C, thermo-fan, control light, reversible grid for 4 cooking levels, enamelled drip tray, spit.

Réf.	Dimensions ext. L x P x H <i>Outside dimensions W x D x H</i>	Dimensions int. L x P x H <i>Inside dimensions W x D x H</i>	Capacité Capacity	Poids Weight	Chaleur tournante <i>Heat rotating</i>	Résistance de sole <i>Sole resistance</i>	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale <i>Total power</i>	Volts Volts
TQ 300 Blanc	550 x 465 x 335 mm	405 x 300 x 250 mm	34 L	18 kg	1 500 W	700 W	1 500 W	2 200 W	230 V

Four multifonction TQ 300 I - Inox / Multifunction oven TQ 300 I - Stainless steel

Fours 34 L multifonction avec 4 fonctions cuisson :

- **La chaleur tournante** : un brassage uniforme d'air chaud pour décongeler, réchauffer ou cuire vos plats.
- **Le four pâtissier ventilé** : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, vos gâteaux. La résistance de sole fonctionne à plein régime. Les tubes quartz sont régulés par thermostat. La température est parfaitement répartie dans l'enceinte grâce au moteur ventilateur et aux ouïes de ventilation.
- **Le Turbo Quartz®** : l'association de la ventilation, la sole et les tubes quartz infrarouges. La température intérieure augmente de 30°C soit une **économie de 30% du temps de cuisson.** => **Économie d'énergie**
- **La fonction grill/rôtissoire** indispensable pour dorer, griller et glacer vos plats, avec tournebroche pour la cuisson des rôtis, poulets et autres volailles.

34L multifunction ovens with 4 cooking functions:

- **Ventilated heat**: ventilated hot air in the oven to defrost, reheat and cook your dishes.
- **Ventilated pastry oven**: ideal for pies, bread & pastries. The lower armored heating element is running at full power. The infrared quartz tubes are accurately adjusted through the thermostat. The temperature is evenly spread throughout the baking chamber thanks to the fan and ventilation holes.
- **The Turbo Quartz® function**: the combination of ventilation, bottom heating element and top quartz tubes. A temperature increase of 30°C, namely **30% time saving.** => **Energy saving!**
- **Ventilated grill and rotisserie** function essential to brown, broil or glaze your dishes. And also to roast chickens, poultries etc. with a spit.



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Chaleur tournante Heat rotating	Résistance de sole Sole resistance	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale Total power	Volts Volts
TQ 300 Inox	550 x 465 x 335 mm	405 x 300 x 250 mm	34 L	18 kg	1 500 W	700 W	1 500 W	2 200 W	230 V

Four multifonction TQ 400 I - Inox / Multifunction oven TQ 400 I - Stainless steel



Fours de style rétro avec poignée et boutons en chrome.

Le four TQ 400 est équipé d'un programmeur de cuisson permettant de retarder et fixer le début de la cuisson.

Entretien facile : parois en émail auto-nettoyant

Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120 min, thermostat 0-275°C, thermo-ventilateur, voyant de contrôle, grille réversible 4 niveaux de cuisson, plat lèche-frites émaillé, tournebroche.

TQ 400 : bouton de programmeur de cuisson.

Option : pierre réfractaire pour pizza, flammekueche, pain...

Retro style ovens with chrome handle and knobs.

The oven TQ 400 is equipped with a delay start.

Easy cleaning: self-cleaning enamel walls

Features: 4 position switch, 120 min timer, thermostat 0-275°C, thermo-fan, control light, reversible grid for 4 cooking levels, enamelled drip tray, spit.

TQ 400: fitted out with a programmer for a delay start.

Option: fire stone for pizza, flammekueche, bread...

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Chaleur tournante Heat rotating	Résistance de sole Sole resistance	Gril quartz Quartz grill	Puissance totale Total power	Volts Volts
TQ 400 Inox	550 x 465 x 335 mm	405 x 300 x 250 mm	34 L	18 kg	1 500 W	700 W	1 500 W	2 200 W	230 V

Turbo CookiNG® TQ 380 - Inox / Turbo CookiNG® TQ 380 - Stainless steel

Offrez-vous la **robustesse** et la **performance** d'un **four semi-professionnel multifonction 38 L** tout inox avec **4 fonctions cuisson** :

- **La chaleur tournante** : un brassage uniforme d'air chaud pour décongeler, réchauffer ou cuire vos plats.
- **Le four pâtissier ventilé** : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, vos gâteaux. La résistance de sole fonctionne à plein régime. Les tubes quartz sont régulés par thermostat. La température est parfaitement répartie dans l'enceinte grâce au moteur ventilateur et aux ouïes de ventilation.
- **Le Turbo Quartz®** : l'association de la ventilation, la sole et les tubes quartz infrarouges. La température intérieure augmente de 30°C soit une **économie de 30% du temps de cuisson**. => **Économie d'énergie**
- **La fonction grill/rôtissoire** indispensable pour dorer, griller et glacer vos plats, avec tourne broche pour la cuisson des rôtis, poulets et autres volailles.

The robustness and the performance of this semi-professional oven is for you! A 38L multifunction oven in all stainless steel with 4 cooking functions:

- **Ventilated heat**: ventilated hot air in the oven to defrost, reheat and cook your dishes.
- **Ventilated pastry oven**: ideal for pies, bread & pastries. The lower armored heating element is running at full power. The infrared quartz tubes are accurately adjusted through the thermostat. The temperature is evenly spread throughout the baking chamber thanks to the fan and ventilation holes.
- **The Turbo Quartz® function**: the combination of ventilation, bottom heating element and top quartz tubes. A temperature increase of 30°C, namely **30% time saving**. => **Energy saving!**
- **Ventilated grill and rotisserie** function essential to brown, broil or glaze your dishes. And also to roast chickens, poultries etc. with a spit.

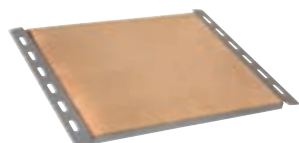
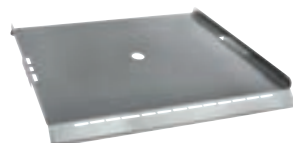


Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Dimensions int. L x P x H Inside dimensions W x D x H	Capacité Capacity	Poids Weight	Puissance totale Total power	Volts Volts
TQ 380 Inox	550 x 550 x 355 mm	410 x 350 x 250 mm	38 L	23 kg	2 600 W	230 V

Accessoires (TQ 380 I) / Accessories (TQ 380 I)



TQ 380 I + platine d'encastrement / Built-in kit

Pièces amovibles /
Removable partsÉchelles inox /
Inside wallsBroche /
SpitGrille /
GridPierre réfractaire pour pizzas /
Fire stone for pizzasPlat émaillé /
Enamelled trayRésistance /
Heating elementCache-résistance /
Cover for heating element

Par sa précision et sa **régulation de température**, le four Turbo CookING® multiplie les possibilités de cuisson. Outre les fonctions « chaleur tournante », « four à pâtissier ventilé », « Turbo Quartz® » et « grill/rôtissoire », ce véritable four multifonction TQ 380 I offre :

- La **fonction four à pain** en utilisant le four avec une chamotte pour la cuisson de pain, pizza, flammkueche
- La **cuisson basse température** de 50 à 60°C
- La **déshydratation** des fruits et légumes
- La **cuisson vapeur** avec par exemple un plat et un couvercle en verre

Entretien facile : échelles intérieures inox, plat cache-sole et résistance de sole... tout est amovible en un seul coup de main.

Équipement : commutateur 5 positions, minuterie 120 min, thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, voyant de contrôle, 2 grilles réversibles (4 niveaux de cuisson) pour cuire 2 plats simultanément, plat lèche-frites émaillé, tournebroche, plat-cache-sole, échelles inox, livre de recettes.

Options : Chamotte, platine d'encastrement

By its accuracy and temperature control, the oven Turbo CookING® TQ 380 I multiplies cooking possibilities. In addition to the functions as "Ventilated heat", "ventilated pastry oven", Turbo Quartz®, quartz grill/roisserie, this real multi-function oven TQ 380 I offers you also:

- *Bakery oven function* using the oven with firestone for baking bread, pizza, flammekueche etc.
- *Slow cooking* at low temperature at 50-60°C
- *Dehydration* of vegetables & fruits
- *Steaming* with a tray and a glass cover

Easy to clean: The stainless steel cover for heating element, the stainless steel grid holders and the bottom heating element are completely and easily removable.

Features: 5-setting-commutator, 120 min timer, thermostat 0-270°C, fan, pilot light, 2 reversible grids (4 cooking levels) to cook 2 dishes simultaneously, spit, stainless steel cover and grid holders, recipe book.

Options: Firestone, built-in kit



Collection Friteuses « PRO »

"PRO" Fryers Collection



TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES : FRITEUSES « PRO » À ZONE FROIDE PROFESSIONAL TECHNOLOGIES: "PRO" FRYERS WITH COLD ZONE

Qu'est-ce que la zone froide ?

La **zone froide** est la technologie utilisée en friteuse par les professionnels de la restauration. Un thermo-plongeur et deux thermostats en inox dans le bain d'huile pour une réaction immédiate : **montée rapide en température** et **régulation précise**. La zone froide créée sous la résistance présente un **différentiel de température d'environ 100°C** par rapport à l'huile située au-dessus de la résistance : la différence de densité entraîne un **filtrage automatique de l'huile par décantation** et assure une cuisson saine. Les particules alimentaires tombent dans la zone froide évitant toute carbonisation et préservant la qualité de l'huile.

Grâce à la zone froide, vous pouvez **utiliser plusieurs fois le même bain d'huile et frire successivement** ou ensemble des poissons, beignets, pommes de terre etc. **sans transmission de goût ni d'odeur**.

What is the cold zone?

Professionals are using **deep fat frying technology**. A heating element and 2 stainless steel thermostats directly into the oil for immediate reaction: **fast temperature rising** and **accurate regulation of temperature**. The cold zone created under the heating element is 100°C less warm than over the heating element: the **automatic oil filtering by decantation** in the cold zone will ensure a **healthy frying** and a **long lasting oil bath**. All food parts will fall down into the cold zone **avoiding any carbonization and preserving the oil quality**.

With a deep fat frying professional system, you can **use the same oil bath several times and fry successively** or all together in the same oil fish, chips, vegetable and fruit fritters... **without any taste or smell transfer**.





Comment bien cuire des frites ? / How to cook French fries?

La puissance de la friteuse : Lorsque les aliments froids sont plongés dans la cuve de la friteuse, l'huile refroidit instantanément et doit vite remonter en température pour obtenir des aliments cuits et croustillants. Cette remontée en température rapide n'est possible que si la friteuse est suffisamment puissante.

La cuisson en 2 bains permet une cuisson parfaite de vos frites et s'opère de la façon suivante :

1. Blanchir pendant 2 min :

- Dès que l'huile est chaude, le voyant s'éteint
- Plonger le panier de frites dans le bain. Le voyant s'allume à nouveau car la température chute à la plongée des produits froids
- En 2 min, les produits sont saisis à l'extérieur, évitant l'infiltration d'huile dans le produit

2. Cuire les frites pendant 4-5 min :

- Après avoir saisi les frites, le panier doit être surélevé quelques secondes pour les égoutter.
- Dès que le thermostat est éteint, le panier doit être plongé à nouveau 4-5 minutes. Les frites cuisent alors par conduction.

***The power of the fryer:** When cold or frozen food is in the deep fryer, the oil instantly cools down and has to heat up very quickly in order to obtain cooked and crispy products. This fast temperature rise is only possible if the fryer is powerful enough.*

***The 2-bath cooking process** ensures a perfect frying and works as follows:*

1. **Blanch for 2 minutes:**

- As soon as the oil is hot, the pilot light is off.
- Dip the basket of fries into the bath. The light is on again as the temperature drops when the cold products are immersed.
- Within 2 minutes the French fries are seized on the outside, avoiding oil infiltration in the product.

2. **Cook the French fries for 4-5 min:**

- After searing the French fries, the basket must be raised for a few seconds to drain the food.
- As soon as the thermostat is switched off, the basket should be immersed again for 4-5 minutes.
The French fries will then be cooked by conduction.

Friteuse RFN 4 I / Fryer RFN 4 I



Friteuse 4 L tout inox à zone froide avec minuterie.

Utilisez à la maison la technologie professionnelle non seulement pour **faire des frites** mais surtout pour **découvrir de nouveaux goûts** en friant des « mises en bouche », des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... **sans transmission de goût ni d'odeur** grâce à la technologie de la **zone froide**.

Entretien facile : 5 pièces totalement amovibles. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine.

Équipement : panier, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, minuterie, voyants de contrôle, couvercle filtrant.

4L fryer in all stainless steel with cold zone & timer.

Deep fat frying at home not only **to fry French fries** but to discover new taste in frying appetizers, vegetable or fruit fritters, fish, mushrooms, crumbs... **without taste or smell transmission** thanks to the cold zone technology.

Easy to clean: made of 5 removable pieces. The oil container made in all stainless steel 18/10 is dish-washable.

Features: basket, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, timer, pilot lights, filtering lid.

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Contenance du panier Basket capacity	Capacité Capacity	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
RFN 4 Inox	175 x 480 x 280 mm	0,7 kg frites French fries	4-5 L	5 kg	3 200 W	230 V

Friteuses FD 30 et FD 50 / FD 30 and FD 50 fryers

Friteuses professionnelles 3 et 5 L à zone froide.

La forme rectangulaire du panier permet de frire des poissons entiers, des morceaux de volaille, des saucisses...

Entretien facile : 5 pièces amovibles pour faciliter l'entretien et le filtrage de l'huile. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine.

Équipement : panier, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, voyants de contrôle.

Option : couvercle filtrant.

Professional cold zone fryers 3 & 5 L.

The rectangular shape of the basket enables to fry entire fish, pieces of poultry, sausages...

Easy to clean: 5 removable pieces. The oil container made in all stainless steel 18/10 is dish-washable.

Features: basket, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, pilot lights.

Option: filtering lid.



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Contenance du panier Basket capacity	Capacité Capacity	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
FD 30	225 x 425 x 275 mm	0,5 kg frites French fries	3 L	5 kg	3 200 W	230 V
FD 50	225 x 425 x 325 mm	0,7 kg frites French fries	5 L	5 kg	3 200 W	230 V

Friteuse familiale FD 80 R / Family fryer FD 80 R



Véritable friteuse professionnelle 8 L à zone froide avec un système de vidange intégré développé exclusivement par Roller Grill.

La forme rectangulaire du panier permet de frire des poissons entiers, des morceaux de volaille, des saucisses... et aussi des beignets, frites, accras en grande quantité.

Une vidange saine et en toute sécurité : la cuve d'une seule pièce **emboutie et inclinée** a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile sans manipulation de la friteuse.

Équipement : panier, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, vidange inox sécurisée, voyants de contrôle.

Real professional cold zone 8L fryer with an integrated draining device, a Roller Grill exclusivity.

The rectangular shape of the basket enables to fry entire fish, pieces of poultry, sausages... and also French fries, donuts in quantity for the whole family at home!

A healthy and safety draining device: the drawn & lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without further handling.

Features: basket, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, safety draining device in stainless steel, pilot lights.

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Contenance du panier Basket capacity	Capacité Capacity	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
FD 80 R	315 x 465 x 355 mm	1 kg frites French fries	8 L	7 kg	3 400 W	230 V



Collection Planchas

Planchas Collection



LES TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES DES PLANCHAS

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES FOR PLANCHAS

Comment choisir sa plancha ?

Quelles dimensions ?

Roller Grill une large gamme de planchas offrant la qualité de la technologie et des matériaux utilisés dans le matériel professionnel :

- 400 x 400 mm pour 4-5 personnes,
- 600 x 400 mm avec deux zones de chauffe pour 6-10 personnes

Quelle technologie ? (Électrique ou gaz)

Électrique : À la maison, la puissance en 230 V est limitée à environ 3600 W. Un professionnel peut posséder un compteur plus important ou un branchement triphasé pour des puissances supérieures. Quand une plancha domestique avec 2 résistances offre une puissance de 3 500 W, le même appareil serait livré en 6 000 W pour un professionnel de la restauration.

Les résistances en serpentin sont en acier inoxydable Incoloy et couvrent toute la surface de cuisson pour une répartition homogène de la température.

Gaz : Avec le gaz, il n'y a pas de limite de puissance. Pour une dimension identique, il est possible d'avoir une puissance d'environ 6000 W avec une plancha équipée de 2 brûleurs. Les planchas gaz Roller Grill sont équipées de brûleurs étoiles comme ceux qui équipent les crêpières professionnelles Roller Grill pour une répartition parfaitement homogène de la température sur toute la surface de cuisson.

How to choose your plancha?

Which dimensions?

Roller Grill offers a wide range of planchas offering the quality of technologies and materials used in professional catering equipment:

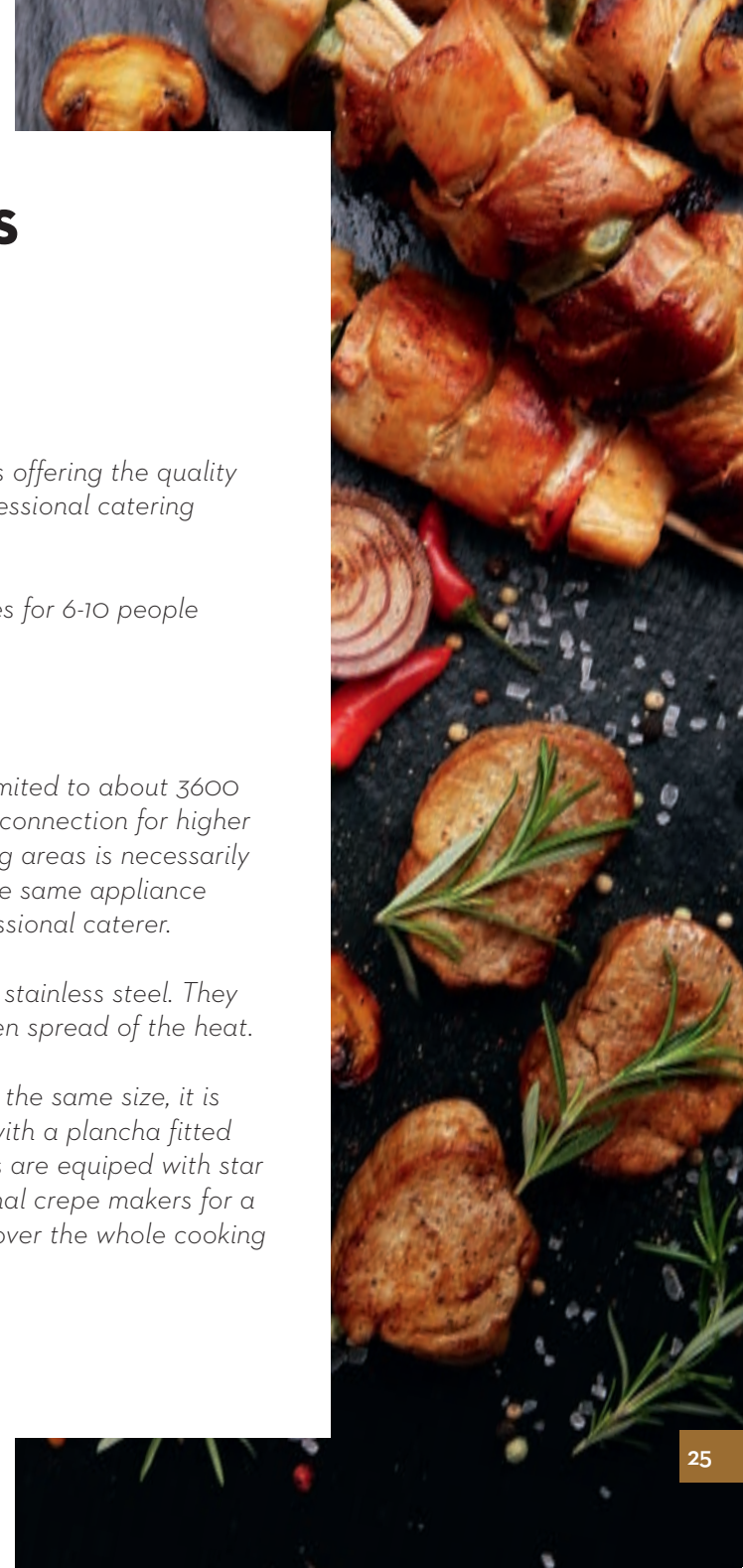
- 400 x 400 mm for 4-5 people,
- 600 x 400 mm with two heating zones for 6-10 people

Which technology? (Electric or gas)

Electricity: At home, the 230 V power is limited to about 3600 W. A professional can have a three-phase connection for higher powers. A household griddle with 2 cooking areas is necessarily limited to a power of 3500 W. Whereas the same appliance would be delivered in 6000 W for a professional caterer.

The heating elements are made of Incoloy stainless steel. They cover the whole cooking surface for an even spread of the heat.

Gas: With gas, there is no power limit. For the same size, it is possible to have a power of ca. 6000 W with a plancha fitted out with 2 burners. Roller Grill gas griddles are equipped with star burners like those on Roller Grill professional crepe makers for a perfectly even spread of the temperature over the whole cooking surface.





Comment choisir sa plancha ?

Quel revêtement choisir ?

Le revêtement émail : une **excellente qualité de cuisson** identique à celle de l'acier chromé avec des épaisseurs d'acier suffisantes. C'est une qualité d'**émail haute performance** telle que celle utilisées chez les professionnels.

Quel modèle pour un entretien aisé ?

- Plaque de cuisson emboutie en une seule pièce et à bords arrondis
- Large tiroir de récupération des jus de cuisson

La plaque inox lisse de 8 mm d'épaisseur (4 mm inox + 4 mm contre-plaque aluminium pour un transfert de température optimum) est emboutie en une seule pièce. Elle offre une **très bonne résistance mécanique** et une **montée rapide en température**. Sa durabilité est exceptionnelle malgré son jaunissement après utilisation. **Garantie 10 ans** en respectant les conditions normales d'utilisation.

How to choose a plancha?

Which coating?

The enamel coating offers an excellent cooking quality similar to that of chrome with sufficient steel thickness. It is a high performance enamel used by professionals.

Which model for an easy cooking?

- One-piece deep-drawn cooking plate with rounded edges
- Large drip tray for collecting juice

*The smooth 8-mm-thick stainless steel plate (4 mm stainless steel + 4 mm aluminium counter-plate for optimum temperature transfer) is stamped in one piece. It offers a very good mechanical resistance and a rapid rise in temperature. Its durability is exceptional despite its yellowing after use. **Guaranteed for 10 years** under normal conditions of use.*

Comment nettoyer sa plancha ?



1.
En fin de cuisson et d'utilisation, éteindre la plancha.



2.
Rassemblez à l'aide de la spatule le reste des aliments gras ou cuits dans le large tiroir à l'avant de l'appareil. (Pour faciliter le lavage du tiroir, laissez toujours un peu d'eau dans le fond avant la cuisson).



3.
Une fois la plaque tiède, mélangez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle sur la plaque. Puis grattez la surface en ramenant les graisses et résidus de cuisson dans le tiroir.



4.
Essuyez votre surface avec un papier absorbant. Afin de neutraliser les odeurs de cuisson, vous pouvez passer votre plaque au vinaigre blanc.

How to clean a plancha?

1.
At the end of cooking and use, turn off the gas or unplug the power cord.

2.
Use the spatula to remove the remaining greasy or charred food from the drawer at front. (to make it easier to clean the drawer, always leave some water in the drawer before cooking).

3.
Once the griddle is warm, mix water with a little washing-up liquid on the plate. Then scrape the surface, bringing the grease and cooking residue back into the drawer.

4.
Wipe your surface with a paper towel. To neutralise cooking odours, you can finally clean your plate with white vinegar.



Plancha émail électrique PL 400 E / Enamel electric plancha PL 400 E

Plancha électrique émaillée :

- **PL 400 E** = 1 zone de cuisson
- **PL 600 E** = 2 zones de cuisson indépendantes

Plaque emboutie en une seule pièce et en acier émaillé - épaisseur 5 mm.

Répartition homogène de la température sur toute la surface de cuisson grâce à la résistance en serpentín en acier inoxydable Incoloy.

Enamelled electric plancha:

- **PL 400 E** = 1 cooking area
- **PL 600 E** = 2 independent cooking areas

Holed and stamped plate in one piece and in enamelled steel - thickness = 5 mm.

Perfect even spread of the temperature on the plate thanks to the Incoloy heating element in stainless steel.



Livré avec
spatule et livre de
recettes du Chef Étoilé
Jacques THOREL



Supplied with spatula and
recipe book by Starred
Chef Jacques
THOREL

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
PL 400 E	400 x 430 x 280 mm	390 x 380 mm	13 kg	3 000 W	230 V

Plancha émail électrique PL 600 E / Enamel electric plancha PL 600 E



Précision et simplicité d'utilisation :

Réglage indépendant de chaque zone de cuisson de 0 à 300°C.

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

Équipement: 1 ou 2 thermostats 0-300°C, 1 ou 2 résistances Incoloy en serpentin, pieds réglables. Un large choix d'accessoires en option. (p. 36 et 37)

Accuracy and easy use:

Independent control of each cooking area from 0 to 300°C.

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

Features: 1 or 2 thermostats 0-300°C, 1 or 2 heating elements, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book. A wide range of optional accessories. (p. 36 & 37)

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
PL 600 E	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	3 500 W	230 V

Plancha émail gaz PL 400 G / Enamel gas plancha PL 400 G

Plancha gaz émaillée :

- **PL 400 G** = 1 zone de cuisson
- **PL 600 G** = 2 zones de cuisson indépendantes

Plaque emboutie en une seule pièce et en acier émaillé – épaisseur 5 mm.

Exclusivité Roller Grill : Utilisation de **brûleurs gaz en étoile 6-8 branches** tels ceux des crêpières professionnelles pour une parfaite répartition de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Cuisson et saisie rapide de tout type d'aliments.

Enamelled electric plancha:

- **PL 400 G** = 1 cooking area
- **PL 600 G** = 2 independent cooking areas

Holed and stamped plate in one piece and in enamelled steel – thickness = 5 mm.

Roller Grill exclusivity: star-shaped burners with 8 branches such as professional crepe makers for a perfect spread of the heat on the whole cooking surface.

Fast cooking and grilling of every kind of food.



Livré avec
spatule et livre de
recettes du **Chef Étoilé**
Jacques THOREL



Supplied with spatula and
recipe book by Starred
Chef Jacques
THOREL

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
PL 400 G	400 x 430 x 280 mm	390 x 380 mm	13 kg	2 750 W

Plancha émail gaz PL 600 G / Enamel gas plancha PL 600 G



Sécurité inégalée :

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

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

Équipement : 1 à 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, pieds réglables. Un large choix d'accessoires en option. (p. 36 et 37)

Unrivalled safety:

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

Piezo ignition and high power (up to 5,5 kW with burners) for fast grilling in big quantities.

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

Features: 1 to 2 star-shaped burners with 6-8 branches, piezo ignition, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book. A wide range of optional accessories. (p. 36 & 37)

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
PL 600 G	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	5 500 W

Plancha inox électrique PLI 600 EI / Stainless steel electric plancha PLI 600 EI

Plancha inox électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Plaque emboutie en une seule pièce et en inox - Épaisseur 8 mm (4 mm d'inox + 4 mm d'aluminium pour un transfert de température optimal).

Plaque inox - Garantie 10 ans

Répartition homogène de la température sur toute la surface de cuisson grâce à la résistance en serpentin en acier inoxydable Incoloy.

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

Équipement : 2 thermostats 0-300°C, 2 résistances Incoloy en serpentin, pieds réglables. Un large choix d'accessoires en option. (p. 36 et 37)

Electric plancha grill in all stainless steel

One-piece deep-drawn stainless-steel plate - Thickness 8 mm (4 mm stainless steel + 4 mm aluminium for optimal temperature transfer).

Stainless steel plate - Warranty = 10 years

Electric plancha with 2 independent cooking areas. Perfect even spread of heat thanks to 2 Incoloy heating elements in stainless steel.

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

Features: 2 thermostats 0-300°C, 2 heating elements, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book. A wide range of optional accessories. (p. 36 & 37)

Livré avec
spatule et livre de
recettes du Chef Étoilé
Jacques THOREL



Supplied with spatula and
recipe book by Starred
Chef Jacques
THOREL



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
PLI 600 EI	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	3 500 W	230 V

Plancha inox gaz PLI 600 GI / Stainless steel gas plancha PLI 600 GI



Plancha tout inox

Plaque emboutie en une seule pièce et en inox - Épaisseur 8 mm (4 mm d'inox + 4 mm d'aluminium pour un transfert de température optimal) - 2 zones indépendantes de cuisson.

Plaque inox - Garantie 10 ans

Exclusivité Roller Grill :

- Brûleurs gaz en étoile 6-8 branches pour une parfaite répartition de la chaleur
- Forte puissance (5,5 kW) pour une cuisson et saisie rapide des aliments
- Thermocouple de sécurité en cas de dysfonctionnement ou de fuite de gaz pour mise en sécurité de l'appareil

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

Electric plancha in all stainless steel

One-piece deep-drawn stainless-steel plate - Thickness 8 mm (4 mm stainless steel + 4 mm aluminium for optimal temperature transfer) - 2 independent cooking areas.

Stainless steel plate - Warranty = 10 years

Roller Grill exclusivity:

- Star-shaped burner with 6-8 branches for a perfect even heat
- High power (5,5 kW) for fast cooking and grilling
- Safety thermocouple in case of dysfunctions or gas leak

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

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
PLI 600 GI	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	5 500 W

Plancha inox électrique PLI 600 EN - Noire / Stainless steel electric plancha PLI 600 EN - Black

Plancha inox et châssis noir

Plaque emboutie en une seule pièce et en inox - Épaisseur 8 mm (4 mm d'inox + 4 mm d'aluminium pour un transfert de température optimal)

Plaque inox - Garantie 10 ans

Plancha électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes. Répartition homogène de la température sur toute la surface de cuisson grâce aux deux résistances en serpentin en acier inoxydable Incoloy.

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

Équipement : 2 thermostats 0-300°C, 2 résistances Incoloy en serpentin, pieds réglables. Un large choix d'accessoires en option. (p. 36 et 37)

Electric plancha grill in stainless steel with black casing

One-piece deep-drawn stainless-steel plate - Thickness 8 mm (4 mm stainless steel + 4 mm aluminium for optimal temperature transfer)

Stainless steel plate - Warranty = 10 years

Electric plancha with 2 independent cooking areas. Perfect even spread of heat thanks to 2 Incoloy heating elements in stainless steel.

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable and dishwasherable drip tray (1L capacity).

Features: 2 thermostats 0-300°C, 2 heating elements, adjustable feet. Delivered with spatula and recipes book. A wide range of optional accessories. (p. 36 & 37)

Livré avec
spatule et livre de
recettes du **Chef Étoilé**
Jacques THOREL



Supplied with spatula and
recipe book by Starred
Chef Jacques
THOREL



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
PLI 600 EN	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	3 500 W	230 V

Plancha inox gaz PLI 600 GN - Noire / Stainless steel gas plancha PLI 600 GN - Black



Plancha inox et châssis noir

Plaque emboutie en une seule pièce et en inox - Épaisseur 8 mm (4 mm d'inox + 4 mm d'aluminium pour un transfert de température optimal) - Plancha électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Plaque inox - Garantie 10 ans

Exclusivité Roller Grill :

- Brûleurs gaz en étoile 6-8 branches pour une parfaite répartition de la chaleur
- Forte puissance (5,5 kW) pour une cuisson et saisie rapide des aliments
- Thermocouple de sécurité en cas de dysfonctionnement ou de fuite de gaz pour mise en sécurité de l'appareil

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

Electric plancha grill in stainless steel with black casing

One-piece deep-drawn stainless-steel plate - Thickness 8 mm (4 mm stainless steel + 4 mm aluminium for optimal temperature transfer) - 2 independent cooking areas.

Stainless steel plate - Warranty = 10 years

Roller Grill exclusivity:

- Star-shaped burner with 6-8 branches for a perfect even heat
- High power (5,5 kW) for fast cooking and grilling
- Safety thermocouple in case of dysfunctions or gas leak

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

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
PLI 600 GN	600 x 430 x 280 mm	590 x 380 mm	19 kg	5 500 W

Accessoires / Accessories

1.



2.



3.



1.

Couvercle inox à charnières / Stainless steel cover with hinges

Pour la cuisson à l'étouffée / for steamed cooking

Avec indicateur de température / With temperature indicator

Réf. CVC 400 (Plancha 400)

Dimensions : 360 x 460 x 330 mm

Réf. CVC 600 (Plancha 600)

Dimensions : 540 x 460 x 330 mm

2.

Cloche de cuisson inox / Stainless steel cooking lid

Pour la cuisson à l'étouffée / for steamed cooking

Avec indicateur de température / With temperature indicator

Réf. CV 400 (Plancha 400)

Dimensions : 400 x 385 x 170 mm

Réf. CV 600 (Plancha 600)

Dimensions : 600 x 385 x 170 mm

4.



5.



6.



3.

Grille de cuisson inox / Stainless steel cooking grid

Pour maintien à température et cuisson de tomates, pommes de terre /
To keep warm and to cook tomatoes, potatoes etc.

Réf. GR53175 (Plancha 400 / 600)

Dimensions : 350 x 150 x 55 mm

Réf. GR53176 (Plancha 600)

Dimensions : 550 x 150 x 55 mm

7.



8.



9.



4.

Kit 3 parois inox pour chariot / Set of stainless steel walls

Pour habiller le chariot ou cacher la bouteille de gaz /

To fit the sideboard or to hide the gas bottle

2 parois laterales + 1 paroi frontale (2 laterals + 1 front wall)

Réf. HB 400 (CHPS 400)

Dimensions (Front) : 490 x 600 x 95 mm

Réf. HB 600 (CHPS 600)

Dimensions (Front) : 690 x 600 x 95 mm

Accessoires / Accessories

5.

Étagère inox porte-condiments et porte-essuie-tout /
Stainless steel shelf for spices & hand towel

Réf. PC 400 (CHPS 400)

Dimensions : 400 x 200 x 200 mm

Réf. PC 600 (CHPS 600)

Dimensions : 600 x 200 x 200 mm

6.

Porte bouteilles en inox / Stainless steel Holder for bottles
Pour dessertes CHPS / for sideboards CHPS

Réf. 53198

Dimensions: 430 x 300 x 120 mm

7.

Poubelle inox / Stainless steel dustbin
Pour dessertes CHPS / for sideboards CHPS

Réf. 53192SE

Dimensions : 360 x 560 x 230 mm

8.

Housse de protection / Protection cover

Imperméable, anti UV, ultra-résistant et imputrescible /
Waterproof, UV rays protection, high resistant & imputrescible

Pour planchas et chariots 400 & 600 / *For planchas & sideboards 400 & 600*

Réf. FO7023

Dimensions : 735 x 500 x 975 mm

9.

Spatule et Livre de recettes / Spatula and recipes book

« Trop Bon ! La cuisine à la plancha » du Chef Étoilé Jacques Thorel
 Livrés avec plancha PL/PLI / *Delivered with plancha PL/PLI*



Chariot inox très fonctionnel :

- 2 tablettes inox rabattables dont une avec accroche-ustensiles et l'autre avec poignée anodisée
- Une réserve en partie inférieure destinée à la bouteille de gaz ou utilisée en zone de stockage supplémentaire

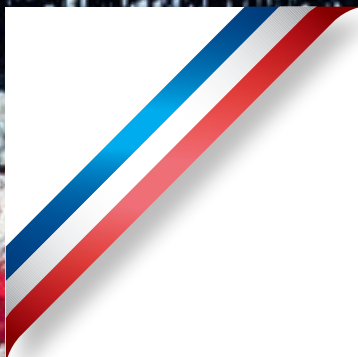
Équipement : 2 tablettes inox rabattables et amovibles. Pieds réglables. Livré sans accessoires.

Very functional sideboards in wood and stainless steel:

- 2 stainless steel folding shelves with an integrated accessories holder on one side and an anodized handle
- A bottom reserve meant for the bottle of gas or can be also used as an extra storage area

Features: 2 stainless steel folding shelves. Adjustable feet. Delivered with no accessory.

Réf.	Dimensions ext. L x P x H <i>Outside dimensions W x D x H</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Poids <i>Weight</i>
CHPS 400	1040 x 400 x 840 mm	Plancha 400	14 kg
CHPS 600	1300 x 400 x 840 mm	Plancha 600	15 kg



Collection Gourmet

Gourmet Collection



MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE

UNE VRAIE CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE

CREPE MAKERS WITH PROFESSIONAL TECHNOLOGIES

Les critères qualité d'une bonne crêpière

Rien de plus délicat que la cuisson d'une crêpe : cette pâte très fine d'un millimètre d'épaisseur doit être cuite sur une surface chaude et homogène. Le choix du matériel et ses propriétés est donc capital pour la réalisation de belles crêpes.

Une crêpière professionnelle...

- Pour obtenir des crêpes fines et bien dorées
- Plus puissante, plus précise grâce à son thermostat à bulbe
- Dotée de composants longue durée

Une plaque en fonte 100% française...

La plaque en fonte brute micro-striée présente un fort pouvoir d'inertie et de conduction : elle accumule et conserve une chaleur douce et régulière pour une excellente qualité de cuisson. Comme pour toute crêpière professionnelle, une phase de culottage est nécessaire avant la 1^{re} cuisson. Cette étape consiste à appliquer de l'huile 8 à 10 fois à l'aide d'un tampon graisseur sur la plaque chauffée à haute température. La surface de cuisson est ainsi bien lisse et graissée pour la réalisation de belles crêpes dorées et savoureuses.

Une plaque fonte Ø400mm avec résistance intégrée

Le diamètre de Ø400 mm est la dimension idéale pour la réalisation de crêpes bien fines comme au restaurant. L'intégration de la résistance dans la plaque en fonte assure une parfaite répartition de la chaleur sur toute la surface et une cuisson homogène sans déperdition de chaleur.

The quality criteria of a good crepe maker

There is nothing more delicate than cooking a crêpe: this very thin, one-millimeter-thick batter must be cooked on a particularly even, hot surface. The choice of equipment and its properties is therefore crucial for the production of beautiful crepes.

A professional crepe maker...

- To obtain fine and golden crepes
- With more power and more precise thanks to the bulb thermostat
- With long-lasting components

A 100% French cast-iron plate...

The micro-striated cast-iron plate has a high inertia and conduction: it accumulates and retains a gentle and even heat for an excellent cooking quality. Like every professional crepe maker, the plate must be seasoned before the first use. This step consists of applying oil 8 to 10 times with a grease pad on the plate heated at high temperature. The cooking surface is thus smooth and greased for the cooking of beautiful golden and tasty crepes and pancakes.

A Ø400mm cast iron griddle with integrated heating element

The Ø400 mm diameter is the ideal size for making fine crêpes as in a restaurant. The integration of the heating element in the cast-iron plate ensures a perfect spread of the heat over the entire surface and an even cooking without heat loss.



Bilig 400 Inox / Cast-iron crepe maker - Stainless steel

Crêpière bretonne traditionnelle. Plaque Ø400 mm en fonte 100% française.

Idéal pour les crêpes, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué.

Crêpière haut rendement adaptée à un usage en extérieur : **60 crêpes fines/heure cuites sur les 2 faces.**

La plaque en fonte nécessite une phase de culottage avant la première utilisation.

Traditional Breton crepe maker. 100% French cast-iron Ø400 mm plate.

Ideal for pancakes, buckwheat pancakes, Indian tampus, Indonesian chapatis, blinis... Also very popular in Asian cuisine for the preparation of Peking duck.

High powered crepe maker suitable for outdoor use: **60 fine crepes/hour cooked on both sides.**

The cast-iron griddle needs to be seasoned before the first use.

HAUT RENDEMENT

Testée dès sa conception par un service externe exigeant dans des conditions particulièrement difficiles en extérieur (foires régionales en Bretagne).

HIGH OUTPUT

Tested since its conception by a demanding external technical service in difficult outdoor conditions (regional fairs in Brittany).



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
Bilig 400 Inox	400 x 130 mm	14 kg	3 000 W	230 V

Bilig 400 Noire / Cast-iron crepe maker - Black

La crêpière à usage intensif !

Technologie identique aux autres crêpières Roller Grill : **composants européens**, régulation **très précise**, isolation renforcée avec une plaque métal épaisse, disque en **fonte française**, thermostat de sécurité avec réarmement automatique.

Crepe maker for eavy-duty use!

Same technology as Roller Grill professional crepe makers: European components, very precise regulation, reinforced insulation with a thick metal plate, French cast-iron plate, safety thermostat with automatic reset.



Crêpière en fonte usinée disponible avec un châssis noir ou inox.

Cuisson parfaitement homogène et professionnelle :

- **Résistance 3 000 W intégrée dans la plaque de fonte** : elle chauffe la fonte de manière homogène avec une **très grande inertie**.
- **Contre-plaque et isolant** pour le maintien de la température sur toute la surface de cuisson sans déperdition de chaleur.
- **Thermostat régulation intégré dans la fonte** pour une régulation précise.
- **Thermostat de sécurité** à réarmement automatique.

Équipement : thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle. Râteau en bois. Livre de recettes. Un large choix d'accessoires en option.

Cast-iron crepe maker available with a black or stainless-steel frame.

Perfectly even and professional cooking:

- 3 000 W heating element **integrated in the cast iron plate**: it evenly spreads the heat on the cast-iron **with a high inertia**.
- **Counter-plate and insulation** to keep the temperature over the whole cooking surface without heat loss.
- **Control thermostat** integrated in the cast iron for precise regulation.
- **Safety thermostat** with automatic reset.

Features: thermostat 0 to 300°C, pilot light. Wooden rake. Recipe book. A wide range of optional accessories.

Réf.	Dimensions Dimensions	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
Bilig 400 Noire	400 x 130 mm	14 kg	3 000 W	230 V

Accessoires / Accessories



KIT CRÊPE INOX CK 3

- 2 spatules
2 spatulas
- 2 râdeaux à crêpe
2 wooden rakes
- 1 tampon graisseur et son récipient
greasing pad and its bowl
- 1 bac à eau
water container
- Dimensions: 150 x 390 x 90 mm
- Compatibilité / *Suitable for* :
Bilig 400



TAMPON GRAISSEUR Fo7049

*GREASING PAD
Fo7049*

- Tampon feutre Ø 70 mm
Pad with Ø 70 mm felt
- Résistant à haute température
High-temperature resistant
- Pour graisser et essuyer la plaque
To grease and wipe the plate
- Dimensions : Ø 75 mm, H : 100 mm
- Compatibilité / *Suitable for* :
kit crêpe CK3, lot de feutres/*set of felts* Fo7050, crêpière/*crepe maker* Bilig 400



LOT DE 10 FEUTRES Fo7050

*SET OF 10 FELTS
Fo7050*

- Feutres Ø 70 mm pour tampon graisseur et d'essuyage Ø 70 mm
felts for greasing and wiping pad
- Résistant à haute température
High-temperature resistant
- Certification SGS (feutre/felt) :
GZHL1901001154CW-GZ
- Compatibilité / *Suitable for* :
tampon graisseur/*greasing pad* Fo7049, kit crêpe CK3



PIERRE ABRASIVE Fo7051

*ABRASIVE STONE
Fo7051*

- Élimine les résidus de cuisson par frottements circulaires réguliers sur plaque chaude
Removes cooking residues by regular circular rubbing on hot plate
- Très résistant
High resistant
- Spécial plaques en fonte et émaillées
Meant for enamel and cast-iron plates
- Dimensions: 145 x 70 x 75 mm
- Compatibilité / *Suitable for* :
Bilig 400, crêpières et planchas/*crepe makers & planchas*

Accessoires / Accessories



LOT DE 10 KG DE MIX À CRÊPES Fo7030

10 KG CREPE MIX
Fo7030

- Halal - Norme alimentaire
Halal & food standards
- 1 kg mix + 1,8 L d'eau/*water* = 20 crêpes



BAC EUTECTIQUE BE 1-3

EUTECTIC CONTAINER
BE 1/3

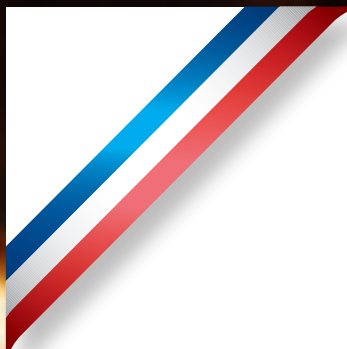
- Maintien au froid de la pâte pendant 3h après une mise au congélateur du bac blanc vide pendant 8h
- *Batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards after the storage of the empty white container in the freezer during 8h*



CHAUFFE-CHOCOLAT WI/1

CHOCOLATE WARMER
WI/1

- Pour réchauffer et liquidifier chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel... et aussi sauces, fromage fondu etc.
- Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties
- *To reheat and melt chocolate, hazelnut topping, honey, caramel... for desserts and also sauces, cheese etc*
- *Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits...*



Toaster infrarouge

Infrared Toaster

Roller Grill vous fait bénéficier de la performance et de la robustesse de sa gamme à travers ce toaster infrarouge. La technologie professionnelle développée par Roller Grill est ainsi appliquée à une gamme ménager exclusive pour les gourmets les plus exigeants.

Roller Grill makes you benefit from the performance and robustness of its professional range through this infrared toaster.

The professional technology developed by Roller Grill is thus applied for an exclusive home range of products for the most demanding Gourmets.



Toaster infrarouge BAR 1000 / Infrared toaster BAR 1000



Véritable four à snacker professionnel tout inox et à quartz infrarouges pour :

- **cuire ou réchauffer** croque-monsieur, quiches, friands,
- **gratiner** soupes à l'oignon, gratins, œufs cocotte,
- **toaster** toutes sortes de pain en tranches longues ou rondes quelle que soit l'épaisseur du pain.

Cuisson sans préchauffage, sans fumée ni odeur : montée rapide en température et cuisson à cœur des produits.

Entretien facile : paroi arrière et plat ramasse-miettes totalement amovibles.

Équipement : grille protège tubes (système breveté), sélecteur de rampe quartz, plat ramasse-miettes, minuterie.

Options : Pince à sandwich

Real professional snack oven in all stainless steel with infrared quartz tubes:

- **to cook or reheat** croque-monsieur, quiche, puffer,
- **to melt or brown** onion soups, gratins, eggs,
- **to toast** every kind of breads (long of round pieces whatever the thickness).

Cooking with no pre-heating time, without any smoke or odour: fast temperature rising & core cooking.

Easy cleaning: back panel and crumbs tray are completely removable.

Features: protection grids for quartz tubes (patented), quartz tubes selector & crumbs tray, timer..

Options: Sandwich tong

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
BAR 1000	450 x 285 x 305 mm	350 x 240 mm	10 kg	2 000 W	230 V



Barbecue électrique

Electric Barbecue

Au bord de votre piscine, dans votre jardin, prenez plaisir à organiser un barbecue sans les inconvénients : finis l'approvisionnement de combustibles et l'entretien du foyer. Joignez l'utile à l'agréable : l'utilisation facile en toute sécurité de l'énergie électrique à la qualité de cuisson des pierres de lave naturelles.

Around your swimming pool, in the middle of your garden, enjoy the pleasure of barbecuing without any inconvenience (no more charcoal or embers to keep alight). Join the easy and safe use of electricity to the cooking quality of lava rocks..



Gril à pierres de lave 130 / Lava rocks grill 130



Barbecue électrique à pierres de lave naturelles pour obtenir le goût et les résultats d'une cuisson à la braise de bois de vos brochettes, pièces de viande, poisson, légumes etc. Ajoutez quelques herbes de Provence et vous vous retrouvez dans le Sud de la France, en plein été !

Facile à utiliser et en toute sécurité : il suffit de brancher la prise électrique. Finis les dangers et inconvénients du barbecue à charbon de bois !

Entretien facile : boîtier de contrôle amovible, bac à lave émaillé. Les pierres de lave, poreuses, absorbent les graisses et demandent à être renouvelées toutes les dix utilisations : en laissant le grill chauffer, à vide, pendant 15 min pour brûler les graisses accumulées, en laissant les pierres dans un foyer incandescent, ou en les réunissant dans une crêpine pour les passer au lave-vaisselle.

Équipement : régulateur d'énergie à 7 positions, voyants de contrôle, grille de cuisson, bac à lave émaillé.

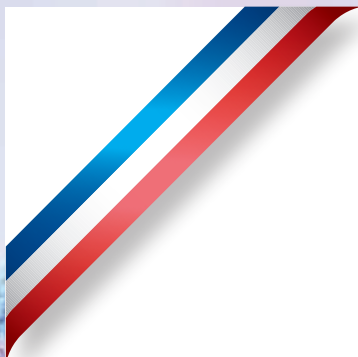
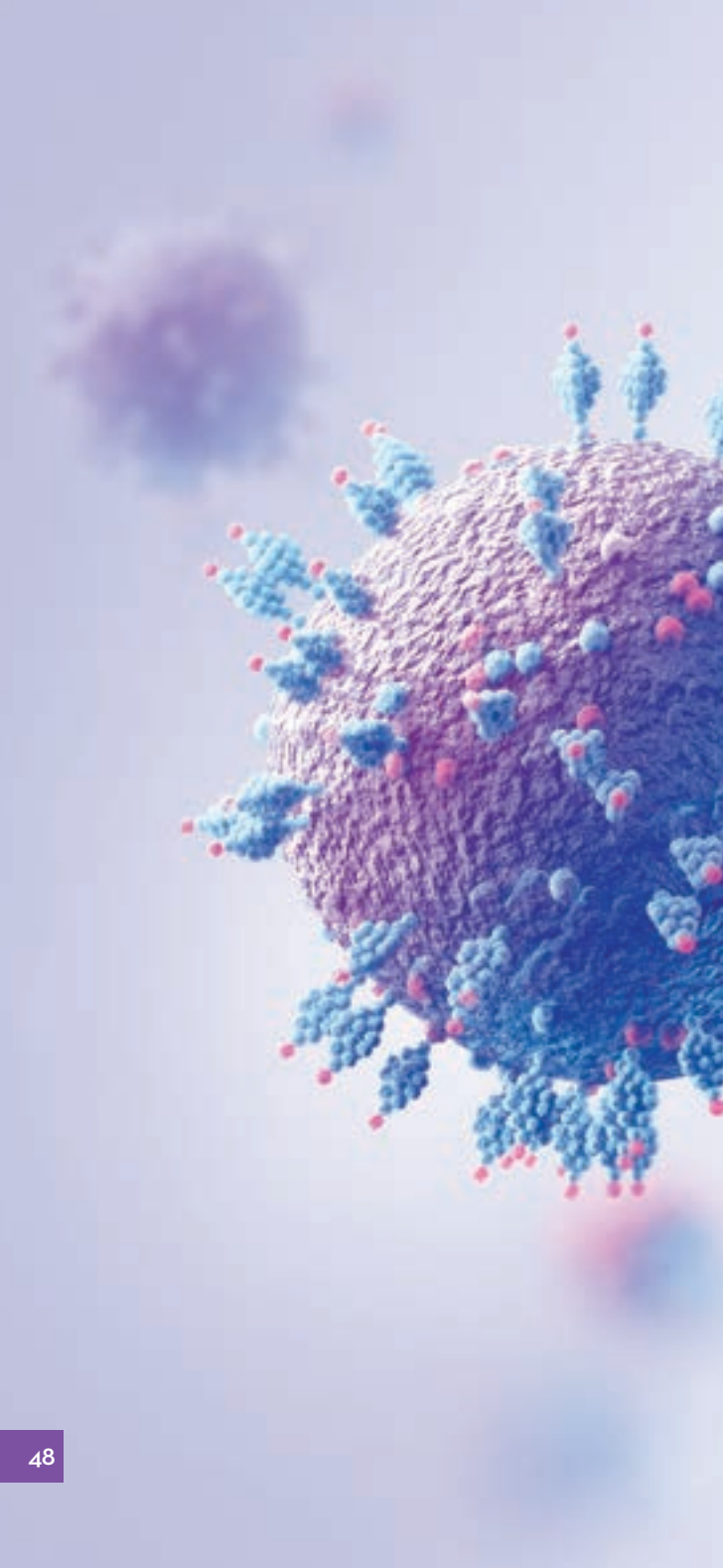
Electric barbecue with lava rocks to reach the perfect taste and grilling results of wood embers for your spits, pieces of meat of fish, vegetables etc. Add a few herbs of Provence and you will move yourselves in the south of France at summer time!

Easy to use: you just have to plug in and get rid off the danger and inconvenience of charcoal!

Easy to clean: removable control box, enamel lava container. The lava rocks are porous; they will absorb fat and need to be renewed every 10 times by letting your barbecue run, empty, for 15 min to burn the fat gathered in the stones, or putting them on glowing embers or even gathering them in a tissue bag and put them in a dish-washer.

Features: power regulator with 7 settings, pilot lights, cooking grid, enameled lava container.

Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
130	300 x 545 x 140 mm	230 x 310 mm	7 kg	2 800 W	230 V



Hygiène

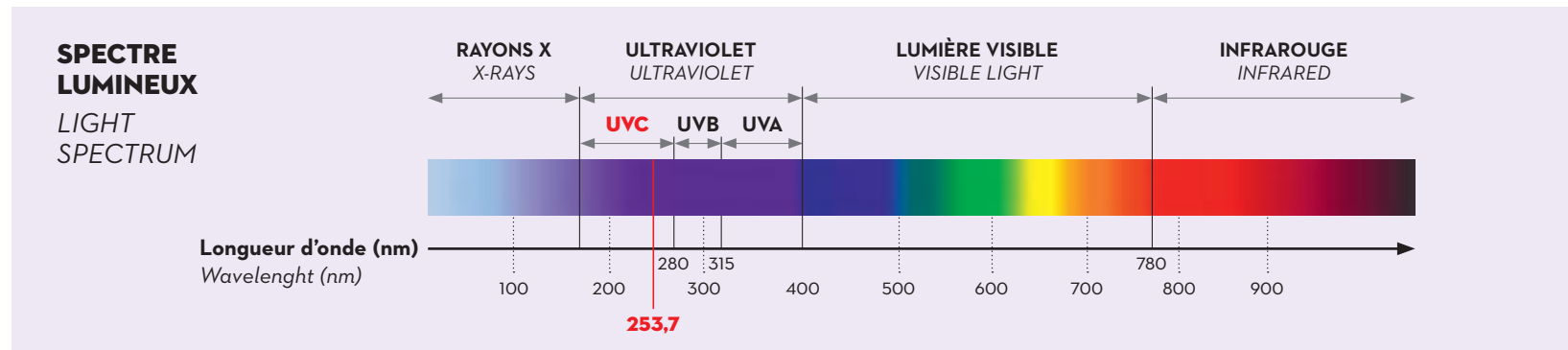
UVC Technology



LA TECHNOLOGIE UVC

À une longueur d'onde de 253,7 nm, le **rayonnement ultraviolet** agit directement et instantanément par des **réactions photochimiques** sur l'ADN des micro-organismes. Il dissocie les molécules de l'ADN créant ainsi des **mutations** et l'**inactivation des cellules**. Les **micro-organismes pathogènes** deviennent inoffensifs et sont détruits.

Les rayons UVC sont générés par **des types de lampe bien particuliers** : des lampes à vapeur de mercure ou des lampes LED UVC. Ces **lampes fluorescentes** très efficaces envoient des **rayonnements germicides** d'une longueur d'onde de 253,7 nm **sans altérer les propriétés du produit ni de l'air**. L'efficacité germicide d'une lampe UVC varie **entre 90 % et 99,99 % selon la dose de rayons UVC (en mJ/cm²)**, c'est-à-dire le produit de la puissance de la lampe par le temps d'exposition.



At a wavelength of 253.7 nm, **ultraviolet radiation** acts directly and instantaneously through **photochemical reactions** on the DNA of microorganisms. It dissociates the DNA molecules, creating **mutations and inactivating the cells**. **Pathogenic micro-organisms** become harmless and are destroyed.

UVC rays are generated by very special types of lamp: mercury vapour lamps or LED UVC lamps. These highly efficient fluorescent lamps emit **germicide radiation** with a wavelength of 253.7 nm **without altering the properties of the product or of the air**. The germicidal efficiency of a UVC lamp varies between 90% and 99.99% depending on the dose of UVC radiation (in mJ/cm²), i.e. the amount resulted from the lamp power by the exposure time.

UVC Air 18 / UVC Air 18

Système autonome ASM (Automatic Sanitization Module) de destruction du coronavirus par lampes UVC à 254 nm.

Élimine :

- 99,74% du Coronavirus humain,
- 97,5% des bactéries.

Air désinfecté continuellement renouvelé 3 à 6 fois par heure.
Utilisation en présence de personnes et d'animaux sans mise en danger de leur santé.

Pas d'émission d'ozone.

*Test N°210511-01-FR réalisé par le plus grand centre de recherche biomédicale français. Modèle déposé.
Brevet : 008498356-0001.

ASM (Automatic Sanitization Module) coronavirus destruction system by UVC lamps at 254 nm.

To eliminate:

- 99.74% of the human Coronavirus,
- 97,5% of bacteria.

Disinfected air continuously renewed (3 till 6 times per hour).
Use in presence of people and animals without endangering their health.

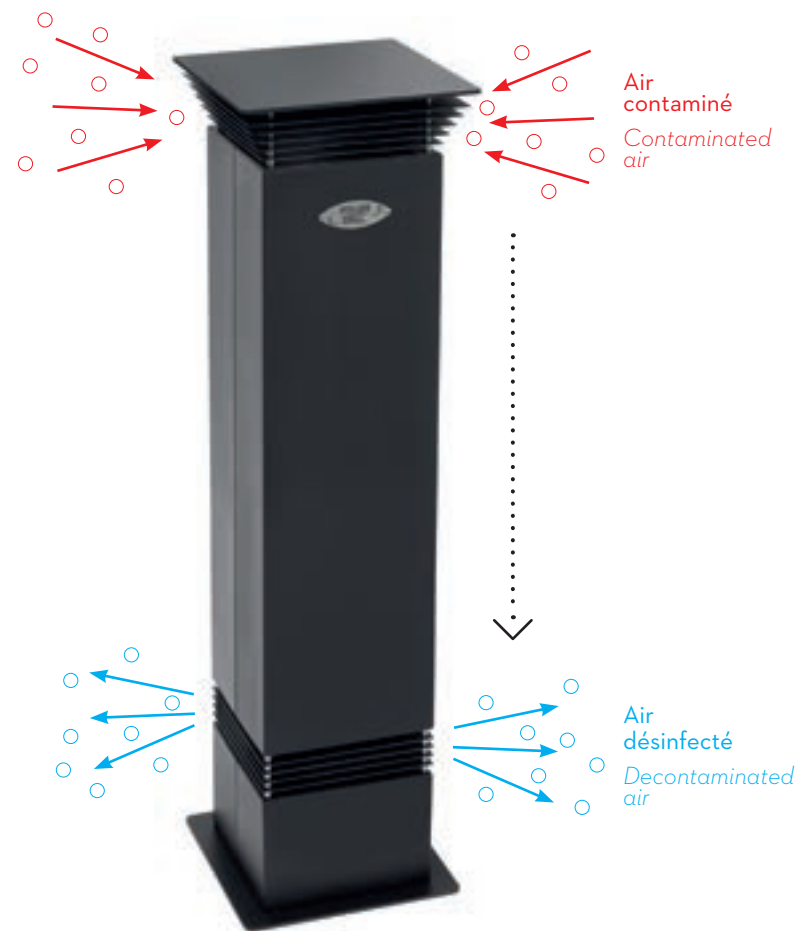
No ozone emission.

*Test performed by the biggest French biological search institute.
Certificate N°210511-01-FR.
Patented: Nr. 008498356-0001.



3 réglages de puissance
3 power settings
Mini : 39 dB - Maxi : 65 dB

50 - 60 m2
DÉSINFECTION
EN CONTINU
NON-STOP
DISINFECTION



Réf.	Dimensions ext. L x P x H Outside dimensions W x D x H	Poids Weight	Puissance Power	Volts Volts
UVC Air 120	280 x 280 x 850 mm	5 kg	120 W	230 V

UVC Air 120 / UVC Air 120



USB

- Filaire ou sur batterie (3h)
- Table
- 4 personnes
- Wired or on battery (3h)
- Table
- 4 persons

Réf.

Dimensions ext. L x P x H
Outside dimensions W x D x H

Poids
Weight

Puissance
Power

Volts
Volts

UVC Air 18

280 x 280 x 130 mm

4,5 kg

18 W

230 V

Désinfection de l'air en continu :

- **Colonne UVC AIR 120** (4 x 30 W) pour une salle 50 à 60 m².
- **Module filaire UVC AIR 18** (2 x 9 W) dans un périmètre de 6,5 m² autour de l'appareil (table - 4 personnes).
- **Module sur batterie UVC AIR 18** (2 x 9 W) : 6,5 m² autour de l'appareil (table - 4 personnes) et 3 h d'autonomie (recharge en 3h).

Applications : en appartement ou à la maison (salon, salle à manger, véranda...) et aussi utilisé à usage professionnel dans les restaurants, hôtels, cabinets médicaux, salles d'attente, bureaux, salles de réunion...

Équipement : plateau en verre Securit noir, lampes UVC, ventilateur, bouton on/off, voyant de mise sous tension. UVC AIR 120 : bouton de réglage de puissance. UVC AIR 18 : port USB double 5V - 2 A, pieds anti-dérapants. Peut être fixé au mur.

Disinfected air continuously renewed:

- **Pillar UVC 120** (4 x 30 W) for a 40-50 sqm room.
- **Wired module UVC AIR 18** (2 x 9 W) on 6,5 sqm around the device (table for 4 persons).
- **Battery powered module UVC AIR 18** (2 x 9 W) on 6,5 sqm around the device (table for 4 persons) with 3-hour-autonomy (recharging in 3 h).

Applications: at home (living room, dining room, veranda...) and also for professional use in restaurants, hotels, medical practices, offices, meeting rooms, waiting rooms...

Features: black Securit glass top, UVC lamps, fan, on/off button. UVC AIR 120: power regulation. UVC AIR 18: USB socket 5V - 2 A for phones, non-slip feet. Can be fixed on the wall.



16, rue Saint Gilles
28 800 BONNEVAL
FRANCE

Tél. +33 (0)2 37 44 67 67

Fax +33 (0)2 37 96 20 09

E-mail rollergrill@roller-grill.com

Web www.roller-grill.com



MADE IN FRANCE
FABRICATION FRANÇAISE

Élaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art,
nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière
d'hygiène et de sécurité : CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti...

N'hésitez pas à nous contacter pour la fabrication d'autres puissances,
d'autres voltages (100-120V, 200-240V), voire certaines personnalisations.

*Created with care and professionalism, our products comply
with the very highest standards of hygiene and safety.*

*We have the appropriate approvals for
CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti and more...*

*Feel free to ask us about variations in voltage (100-120V, 200-240V)
or power and specific customisation to make a machine
to suit your exact requirements.*

Conception
SETIG-Abelia

Impression
Imprimerie Chauveau

04/2022

