



Roller Grill's  
commitment to  
the environment

100%



**FRENCH  
MANUFACTURER**

C A T A L O G U E

2025



LEADER IN CATERING EQUIPMENT



**50**  
PRODUCTS VIDEOS  
on USB KEY



100 %



## FRENCH MANUFACTURER

**Fabricant français et leader européen** pour la fabrication de petits équipements de cuisine destinés aux professionnels de la restauration.

- **75 ans d'expertise industrielle** dans le petit matériel de cuisson et de réfrigération
- **2 usines à Bonneval** (28 - Eure-et-Loir)  
- 200 personnes
- Une large gamme de plus de 250 produits  
- **100% fabrication française**
- **Un engagement fort** dans les technologies de pointe pour la fabrication et pour la protection de l'environnement
- Un réseau de distribution dans plus de **110 pays** à l'export

**Avec la participation à une dizaine de salons internationaux par an, Roller Grill le partenaire qu'il vous faut !**

***French manufacturer and European leader in the manufacture of small foodservice equipment***

- **75 years of industrial expertise** in small cooking and refrigeration equipment
- **2 factories in Bonneval** (28 - Eure-et-Loir)  
- 200 employees
- A wide range of over 250 products  
- **100% Made In France**
- **A strong commitment** to state-of-the-art technologies and to sustainability
- An export distribution network in over **110 countries**

***Taking part to around ten international trade fairs a year, Roller Grill your partner for the future !***



# SOMMAIRE / SUMMARY

## 4 - GAMME CUISSON / COOKING RANGE

### 4 - BAR / PETIT-DÉJEUNER / BAR / BREAKFAST

- 5 - Toaster convoyeur / Conveyor toaster
- 6 - Chauffe-pain / Bread warmer
- 7 - Cuiseur à œufs / Egg boiler
- 8 - Toasters infrarouges / Infrared toasters
- 9 - Toasters salamandres / Salamanders toasters
- 10 - Vitrines chauffantes GN ventilées / Ventilated heated GN displays
- 12 - Vitrines chauffantes de comptoir / Counter top heated displays
- 13 - Four convoyeur infrarouge / Infrared conveyor oven

### 14 - FUN FOOD / FUN FOOD

- 15 - Meubles concept / Concept carts
- 16 - Gaufriers / Waffle irons
- 20 - Crêpières / Crepe machines
- 24 - Accessoires de crêpières / Accessories for crepe machines
- 25 - Chauffe-chocolat/sauce / Chocolate/sauce warmer

### 26 - SANDWICHERIE / SANDWICH CONCEPTS

- 27 - Contact-grils
- 34 - Machines à hot-dog / Hot-dog machines

### 38 - CUISSON HORIZONTALE / HORIZONTAL COOKING

- 39 - Planchas / Griddles
- 44 - Gammes 700 snack in-line / Snack in-line 700 mm

- 46 - Réchauds gaz / Gas stoves
- 48 - Réchauds électriques / Electric boiling tops
- 49 - Plaques à induction Pro / Professional induction cooktops
- 50 - Grils à pierre de lave / Lava rocks grills
- 51 - Charcoals et grils vapeur / Chargrills & vapor grills
- 52 - Fumoirs automatiques / Automatic smokers
- 53 - Friteuses / Fryers
- 61 - Salamandres / Salamanders
- 66 - Fours compacts / Compact ovens
- 70 - Fours à boulangerie / Bakery ovens
- 71 - Étuve / Proofer
- 72 - Fours à pizza infrarouges / Infrared pizza ovens

### 74 - CUISSON VERTICALE / VERTICAL COOKING

- 75 - Rôtissoires / Rotisseries
- 80 - Grils Gyros / Gyros grills

### 83 - MAINTIEN AU CHAUD / KEEPING WARM

- 84 - Plaques de maintien chaud / Warming plates
- 85 - Armoires chauffantes / Foodwarmers
- 86 - Vitrines de marché / Market displays
- 87 - Bains-marie GN / Bain-maries GN
- 88 - Vitrines bain-marie GN / GN bain-maries displays

## 90 - CONCEPT CHAUD FROID / HOT & COLD CONCEPT

- 91 - Vitrines murales self-service / Self-service wall displays cabinets
- 92 - Vitrines tapas et sushis / Tapas and sushis displays

- 94 - Vitrines réfrigérées ventilées / Ventilated refrigerated displays showcases
- 96 - Vitrines chauffantes ventilées / Ventilated heated displays showcases
- 98 - Vitrines de comptoir réfrigérées ventilées / Ventilated refrigerated positive displays showcases
- 100 - Vitrines de comptoir chauffantes ventilées / Ventilated heated displays showcases

### 102 - VITRINES VERTICALES / VERTICAL DISPLAYS

- 103 - Vitrines bitempératures / Bitemperature cold displays
- 104 - Vitrines positives ventilées / Ventilated positive displays
- 106 - Vitrines négatives ventilées / Ventilated negative displays
- 108 - Vitrines 4 faces ventilées / Ventilated 4-side-displays

### 112 - BUFFETS / SALAD'BAR / BUFFET / SALAD'BAR

- 113 - Salad'bars muraux / Wall side salad'bars
- 114 - Salad'bar centraux / Dual serving buffets
- 116 - Buffets îlots / Central islet buffets

### 117 - FONTAINES / DRINKING FOUNTAINS

- 118 - Fontaines / Drinking fountains
- 119 - Refroidisseurs / Water coolers

## 120 - HYGIÈNE / UV-C TECHNOLOGY

- 121 - Distributeurs de gel hydroalcoolique / Hydroalcoholic gel dispensers
- 122 - Systèmes de désinfection de l'air / Air disinfection systems



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)



# BAR / PETIT-DÉJEUNER

---

## BAR / BREAKFAST

- 
- 5 TOASTER CONVOYEUR / CONVEYOR TOASTER  
CT 540 B
  - 6 CHAUFFE-PAIN / BREAD WARMER  
BW 30
  - 7 CUISEUR À ŒUFS / EGGS BOILER  
CO 60
  - 8 TOASTERS INFRAROUGES / INFRARED TOASTERS  
BAR 1000 / 2000
  - 9 TOASTERS SALAMANDRES / TOASTERS SALAMANDERS  
TS 1270/3270
  - 10 VITRINES DE COMPTOIR / HEATED DISPLAYS  
WD/L 100/200
  - 12 VITRINES CHAUFFANTES / VENTILATED HEATED DISPLAYS  
WD 780 S/D
  - 13 CONVOYEUR INFRAROUGE / INFRARED CONVEYOR OVEN  
CT 3000 B

# TOASTER SPÉCIAL BUFFET PETIT-DÉJEUNER / TOASTER FOR BREAKFAST BUFFET




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



**Sortie arrière** pour baguettes, tranches  
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<br>Power | Tubes quartz<br>Quartz tubes | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking area | Hauteur utile<br>Inside height | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|------------------------------|--|------------------------------------|--------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>CT 540 B</b> | 2,65 kW            | 8                            | 510 x 710 x 460 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.



Video CT 540 B



CHAUFFE-PAIN VENTILÉ / *VENTILATED BREAD WARMER DISPLAY*



BW 30



Chauffe-pain / Bun warmer  
Position 3 = 35°C



Maxi 30 pieces

| Ref.  | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface utile<br>Working surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------|--------------------|--|----------------------------------|-----------------|----------------|
| BW 30 | 0,2 kW             | 520 x 445 x 360 mm                         | 2 x (295 x 445 mm)               | 10 kg           | 230 V          |

- **Chauffe-pain ventilé compact.**
- Maintien au chaud à 35°C de tout type de pain et viennoiserie pour le petit-déjeuner.
- Contrôle d'humidité : bac à eau 4L pour humidifier l'air.
- 2 niveaux de présentation.
- Porte en verre relevable pour libre-service.

**Entretien :** toit, paroi et étagère verre, grille inox, réserve à pain et bac à eau amovibles.  
**Équipement :** résistance 200 W, interrupteur on/off, régulateur, voyant thermostatique.

- **Ventilated and compact bread-warmer.**
- Keep warm at 35°C every kind of bread, roll and croissant for breakfast.
- Control of humidity : 4L water tank to humidify the air.
- 2 presentation levels.
- Lifiable glass door for self-service.

**Cleaning:** removable top, glass side and shelf, stainless steel grid, bread container and water tank.  
**Features:** heating element 200 W, on/off switch, regulation knob, thermostatic pilot light.



CO 60

GN 1/3



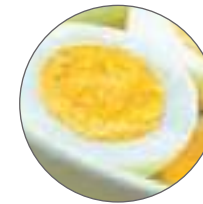
Video CO 60



Œuf à la coque /  
Boiled egg  
3 mn



Œuf mollet /  
Soft-boiled egg  
5 mn



Œuf dur /  
Hard-boiled egg  
10 mn

| Ref.  | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité<br>Capacity         | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------|--------------------|--|------------------------------|-----------------|----------------|
| CO 60 | 1,2 kW             | 215 x 430 x 255 mm                         | 10 œufs maxi<br>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, aluminum 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



Video Toaster



BAR 1000

150 toasts/h

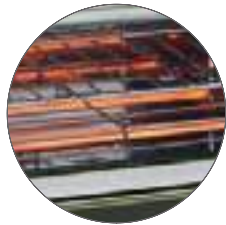


BAR 2000

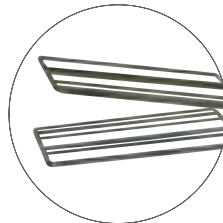
300 toasts/h



1050°C



Grilles protégé-tubes (brevetées) /  
Protection grids for tubes (patented)



Pince / Sandwich tong (F01013)

- 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, casseroles, 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 protégé-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** 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).

| Ref.     | Puissance<br>Power | Tubes quartz<br>Quartz tubes | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking area | Hauteur utile<br>Inside height | Poids<br>Weight | Volts<br>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                         | 2x(350 x 240) mm                   | 75 mm                          | 11 kg           | 230 V          |





1050°C



TS 1270



1 x GN 1/1



200 toasts/h



TS 3270



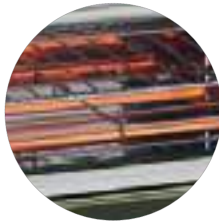
2 x GN 1/1



400 toasts/h



Poignée thermorésistante /  
Heat-resistant handle



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

| Ref.    | Puissance<br>Power          | Tubes quartz<br>Quartz tubes | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking area | Hauteur utile<br>Inside height | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         |
|---------|-----------------------------|------------------------------|--|------------------------------------|--------------------------------|-----------------|------------------------|
| TS 1270 | 2,6 kW                      | 6                            | 640 x 450 x 345 mm                         | 520 x 320 mm                       | 85 mm                          | 13 kg           | 230 V                  |
| TS 3270 | 4 kW<br>or 2x2 kW (2 cords) | 9                            | 640 x 450 x 475 mm                         | 2 (520 x 320) mm                   | 85 mm                          | 19 kg           | 380 V<br>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 salamanders toasters 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.

# VITRINES CHAUFFANTES GN VENTILÉES / VENTILATED HEATED GN DISPLAYS



20-90°C



WD 780 S



Video WD 780



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.
- Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits.
- Disponible en inox ou noir.

**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.
- Humidity control to keep products moist.
- Available in stainless steel or black.

**Cleaning**: removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



20-90°C



WD 780 D



**Vitrine self-service  
avec grilles inclinées**

**Self-service display  
with slanted grids**

**⚙** 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.*

**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.

| Ref.            | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Niveaux<br>Levels | Grilles<br>Grids   | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|--|---|-------------------|--------------------|-----------------|----------------|
| WD 780 S        | 1,2 kW             | 775 x 520 x 485 mm                         | 750 x 460 x 360 mm                          | 3                 | 2 x (670 x 430 mm) | 30 kg           | 230 V          |
| WD Self-Service | 1,2 kW             | 775 x 535 x 485 mm                         | 750 x 460 x 360 mm                          | 2                 | 2 x (670 x 430 mm) | 30 kg           | 230 V          |
| WD 780 D        | 1,8 kW             | 775 x 520 x 655 mm                         | 750 x 460 x 530 mm                          | 5                 | 3 x (670 x 430 mm) | 35 kg           | 230 V          |



# VITRINES CHAUFFANTES DE COMPTOIR / COUNTER TOP HEATED DISPLAYS



20-90°C



WD 100

1 x GN 1/1



WDL 200

2 x GN 1/1



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

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|----------------|
| WD 100  | 0,65 kW            | 590 x 400 x 290 mm                         | 540 x 330 x 165 mm                          | GN 1/1               | 12 kg           | 230 V          |
| WD 200  | 0,65 kW            | 590 x 410 x 390 mm                         | 540 x 330 x 125 mm (x2)                     | 2xGN 1/1             | 15 kg           | 230 V          |
| WDL 100 | 0,65 kW            | 590 x 400 x 375 mm                         | 540 x 330 x 165 mm                          | GN 1/1               | 15 kg           | 230 V          |
| WDL 200 | 0,65 kW            | 590 x 410 x 480 mm                         | 540 x 330 x 125 mm (x2)                     | 2xGN 1/1             | 18 kg           | 230 V          |

- **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.
- **Front and rear openings** thanks to liftable doors.

**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.



Video CT 3000 B



1050°C



CT 3000 B



Croissants 50 s



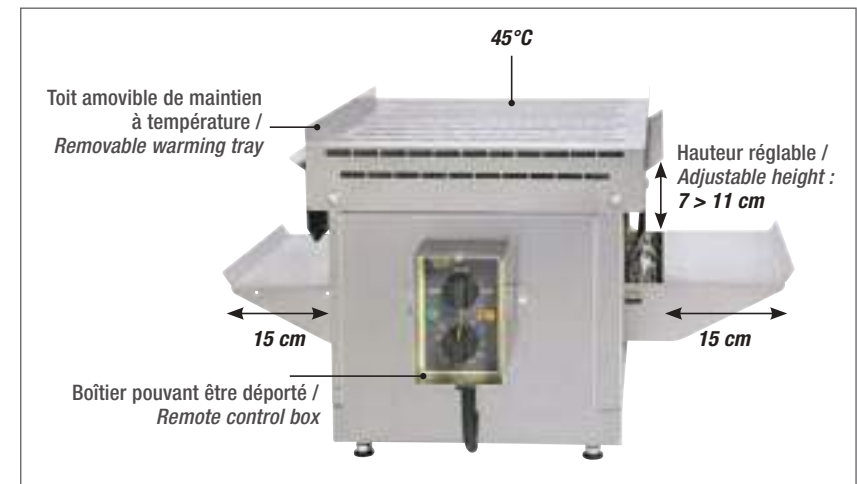
Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /  
Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts,  
bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min



| Ref.      | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Hauteur utile<br>Inside height | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------|--------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------|----------------|
| CT 3000 B | 3 kW               | 510 x 725 x 400 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. Stackable oven.

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



# FUN FOOD



## *FUN FOOD*

- 15 MEUBLES CONCEPT / *CONCEPT CARTS*  
MG-02 // MC-03
- 16 GAUFRIERS / *WAFFLE IRONS*  
GES / GED
- 20 CRÊPIÈRES / *CREPE MACHINES*  
BILIG 400 // CDE/G 350 / 400 // CFE/G 400 // CSE/G 350/400 // CVE 400
- 24 ACCESSOIRES DE CRÊPIÈRES / *ACCESSORIES FOR CREPE MACHINES*
- 25 CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE / *CHOCOLATE/SAUCE-WARMER*  
WI-1 / WI-2 // WI-3 // WI-DP





MC-03

+ Tablettes / Side shelves

| Ref.  | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| MG-02 | 40 W               | 1000 x 600 x 1125 mm                       | 960 x 420 x 620 mm                          | 38 kg           | 230 V          |
| MC-03 | 40 W               | 1000 x 600 x 1125 mm                       | 960 x 420 x 620 mm                          | 38 kg           | 230 V          |



Video crepe concept

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.

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



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



2 prises / sockets



MG-02

+ Tablettes / Side shelves

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.

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

# GAUFRIERS SIMPLES - FONTE / SINGLE WAFFLE IRONS - CAST IRON



GES 10



Fourchette à gaufres /  
Fork for waffle



GES 20



GES 40



GES 75



300°C

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Taille des gaufres<br>Waffle size | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--|--------------------|--|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Gaufriers simples / Single waffle irons</b> |                    |  |                                   |                 |                |
| 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 180 mm, H : 26 mm               | 22 kg           | 230 V          |

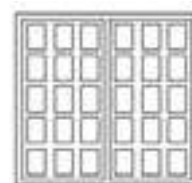
- Cuisson **homogène** sur plaques en fonte à **fort pouvoir d'inertie**.
- Conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre faite maison.
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en machine (breveté).

**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).

**Features:** commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights, fork for waffle (except GES 40).

GES 10



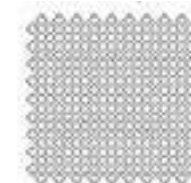
Squares : 20 x 25 mm,  
40 gaufres cuites/h !  
40 waffles/h !

GES 20



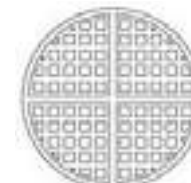
Squares : 15 x 18 mm,  
160 gaufres  
réchauffées/h !  
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !  
Cooking in 25s !

GES 75



Ø180 mm,  
Cuisson en 3 min !  
Cooked in 3 min !

# GAUFRIERS DOUBLES - FONTE / DOUBLE WAFFLE IRONS - CAST IRON



300°C



GED 10

68 gaufres/h ! / 68 waffles/h !



Fourchette à gaufres /  
Fork for waffle



GED 75

34 gaufres/h ! / 34 waffles/h !



Epaisseur : 26 mm /  
Height: 1 Inch

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

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



Video GES 40

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Taille des gaufres<br>Waffle size | Rendement (gaufres)<br>Output (waffles) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--|--------------------|--|-----------------------------------|---|-----------------|----------------|
| <b>Gaufriers doubles / Double waffle irons</b> |                    |  |                                   |   |                 |                |
| GED 10   | 3,2 kW             | 585 x 510 x 310 mm                         | 100 x 180 x 22 mm                 | 68/h                                    | 38 kg           | 230 V          |
| GED 20   | 3,2 kW             | 585 x 510 x 310 mm                         | 100 x 180 x 26 mm                 | 68/h                                    | 38 kg           | 230 V          |
| GED 40   | 3,2 kW             | 585 x 510 x 310 mm                         | 250 x 250 x 4 mm                  | 240 cones/h                             | 38 kg           | 230 V          |
| GED 75   | 3,2 kW             | 585 x 510 x 310 mm                         | Ø 185 mm, H : 26 mm               | 34/h                                    | 38 kg           | 230 V          |
| GED 80   | 3,2 kW             | 585 x 510 x 310 mm                         | 155 x 40 x 40 mm                  | 192/h                                   | 38 kg           | 230 V          |



# GAUFRIER À BÂTONNETS : la solution gaufre clé en main ! / WAFFLE IRON WITH STICKS : the turn-key waffle solution!



Video GES 23



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

4 gaufres / waffles  
2'30 min



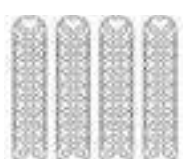
GES 23

GES 23



220 mm  
96 gaufres/h / 96 waffles/h

GES 80



155 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 with 4 imprints in **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).

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

# GAUFRIER BUBBLE WAFFLE - FONTE EMAILLÉE / WAFFLE IRON FOR BUBBLE WAFFLE - ENAMEL CAST-IRON



GES 90 fermé / closed



GES 90 ouvert / open



300°C

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Taille des gaufres<br>Waffle size | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------|--|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| GES 90 | 1,6 kW             | 820 x 320 x 310 mm                         | 210 x 170 x 22 mm                 | 16 kg           | 230 V          |



La gaufre, un encas disponible à toute heure et unanimement apprécié à travers le monde ! Le gaufrier réversible BUBBLE WAFFLE permet de réaliser des gaufres à bulles faciles à préparer et à garnir de boules de glace, de fruits, de bonbons etc.

- Conçu pour l'utilisation de mix à gaufres ou de pâte fraîche faite maison.
- Cuisson en 2 minutes à 200°C. (Recette disponible dans la notice d'utilisation)
- **Fonte émaillée** à fort pouvoir d'inertie et de conduction : répartition homogène de la chaleur sur les plaques pour des gaufres bien dorées et croustillantes.

**Équipement :** Commutateur-thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle, minuterie sonore électronique, plats récupérateurs de pâte, double poignée inox.

*The waffle, a snack available at any time and universally appreciated throughout the world! The flip waffle maker for BUBBLE WAFFLE allows you to make easy-to-prepare bubble waffles that can be filled and topped with ice cream, fruit, candy, etc.*

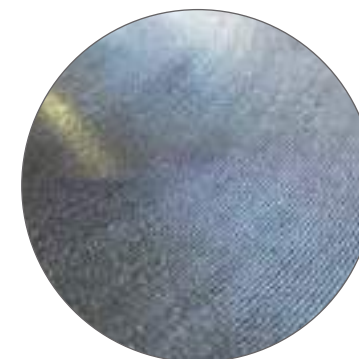
- Meant for waffle mix or fresh homemade batter.
- Cooking time: 2 minutes at 200°C. (Recipe available in the instruction manual)
- **Enamel cast iron** with high inertia and conduction: even spread of the heat over the plates for crispy, golden waffles.

**Features:** Commutator-thermostat 0-300°C, pilot lights, electronic and sound timer, trays to collect extra batter, stainless steel double handle.

## VÉRITABLE CRÊPIÈRE BRETONNE HAUT-RENDEMENT 60 crêpes/h



BILIG 400



Fonte / Cast iron



60 crêpes/h



| Ref.                 | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>Bilig 400</b>     | 3 kW               | Ø 400 mm H 130 mm                          | 14 kg           | 230 V          |
| <b>Bilig 400 Gaz</b> | 3 kW               | Ø 400 mm H 130 mm                          | 14 kg           | —              |

### Crêpière avec disque en fonte française.

Cuisson parfaitement homogène et professionnelle :

- Brûleur étoile (version gaz) ou résistance 3 000 W intégrée dans la plaque en fonte.
- 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.
- Disponible en inox ou noir.

**Équipement :** thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle. Râteau en bois. Livre de recettes. Un large choix d'accessoires en option (p. 24).

### Crepe maker with French cast-iron plate.

Perfectly even and professional cooking:

- Star-shaped burner (gas version) or heating element (3 000 W) into the cast-iron plate.
- 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.
- Available in stainless steel or black.

**Features:** thermostat 0 to 300°C, pilot light. Wooden rake. Recipe book. A wide range of optional accessories (p. 24).





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



Video CFE 400

Cuisson/Cooking  
HAUT-RENDMENT/HIGH-OUTPUT  
60 crêpes/h



60 crêpes/h



| Ref.                | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>CFE 400</b>      | 3,6 kW             | 400 x 190 mm                               | 18 kg           | 230 V          |
| <b>CFG 400 TH B</b> | 3,6 kW             | 400 x 195 mm                               | 17 kg           | -              |

CFE 400

Crêpières Ø 400 mm en **fonte émaillée** et encastrable

- **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
- Un large choix d'accessoires (p. 24)

**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.

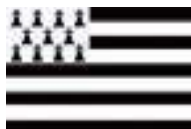
Built-in **enamelled cast-iron** crepe maker Ø400 mm

- **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
- A wide range of accessories (p. 24)

**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



CVE 400

**REMISE EN CHAUFFE / REHEATING**  
**25 SECONDES**  
**400 crêpes / h**

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

- Crêpières en **fonte émaillée sans culottage**.
- Cuisson de crêpes, galettes, blinis, 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.

**Cuisson/Cooking**  
**HAUT-RENDEMENT/HIGH-OUTPUT**  
**60 crêpes/h**



CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts | Diamètre<br>Diameter |
|--|--------------------|--|-----------------|----------------|----------------------|
| <b>Crêpières électriques / Electric crepe machines</b> |                    |  |                 |                |                      |
| <b>CSE 350</b>   | 3 kW               | 460 x 480 x 240 mm                         | 20 kg           | 230 V          | 350 mm               |
| <b>CSE 400</b>   | 3,6 kW             | 460 x 480 x 240 mm                         | 23 kg           | 230 V          | 400 mm               |
| <b>CVE 400</b>   | 2,5 kW             | 460 x 480 x 215 mm                         | 12 kg           | 230 V          | 400 mm               |
| <b>Crêpières gaz / Gas crepe machines</b>              |                    |  |                 |                |                      |
| <b>CSG 350</b>   | 3,2 kW             | 460 x 485 x 250 mm                         | 20 kg           | -              | 350 mm               |
| <b>CSG 400</b>   | 3,2 kW             | 460 x 485 x 250 mm                         | 23 kg           | -              | 400 mm               |

- Crepe machines with **enamelled cast-iron plates, no seasoning**.
- Cooking of crepes, galettes, blinis, 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.

# CRÊPIÈRES DOUBLES « BILIG » / DOUBLE CREPE MACHINES "BILIG"



CDE 400



Électrique / Electric



CDG 400



Gaz / Gas

Mêmes caractéristiques que les modèles simples avec **commandes indépendantes**.  
Livrée avec un râteau à crêpe.  
Disques non émaillés sur demande.

Same characteristics as single models with **independent control**.  
Supplied with a wooden rake to turn the crepe.  
Non-enamelled discs upon request.



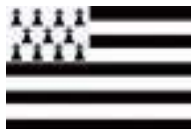
300°C



120 crêpes/h



Ø 350 or 400 mm



| Ref.   | Puissance<br>Power                | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         | Diamètre<br>Diameter |
|--|-----------------------------------|--|-----------------|------------------------|----------------------|
| <i>Crêpières électriques / Electric crepe machines</i> |                                   |  |                 |                        |                      |
| <b>CDE 350</b>   | 6 kW<br>or 2 x 3 kW (2 cords)     | 870 x 480 x 240 mm                         | 37 kg           | 380 V<br>or 230 V mono | 350 mm               |
| <b>CDE 400</b>   | 7,2 kW<br>or 2 x 3,6 kW (2 cords) | 870 x 480 x 240 mm                         | 44 kg           | 380 V<br>or 230 V mono | 400 mm               |
| <i>Crêpières gaz / Gas crepe machines</i>              |                                   |  |                 |                        |                      |
| <b>CDG 350</b>   | 6,4 kW                            | 870 x 485 x 250 mm                         | 39 kg           | -                      | 350 mm               |
| <b>CDG 400</b>   | 6,4 kW                            | 870 x 485 x 250 mm                         | 44 kg           | -                      | 400 mm               |



1.



2.



3.



1.

**Kit Rozell CK 2 / Rozell CK 2**  
Dimensions : 120 x 300 x 90 mm

2.

**Kit crêpe inox CK 3 / Crepe kit CK**  
Dimensions : 150 x 390 x 90 mm (150 x 520 x 90 mm avec spatules/with spatula)

3.

**Tampon graisseur et d'essuyage F07049**  
Dimensions : Ø 75 mm, H : 100 mm  
Tampon feutre/*Felt* : Ø 70 mm

4.



5.



6.



4.

**Lot de 10 feutres F07050 / Set of 10 felts F07050**  
Feutres Ø 70 mm pour tampon graisseur et d'essuyage Ø 70 mm  
*Felts for greasing and wiping pad*

5.

**Pierre abrasive F07051 / Abrasive stone F07051**  
Dimensions : 145 x 70 x 75 mm

6.

**Kit anti-débordement de pâte / Set for batter overflow**  
Compatibles / Suitable for : crêpières / crepe makers Ø 400 mm

7.



8.



9.



7.

**Lot de 10 kg de mix à crêpes F07030 / 10 kg crepe mix F07030**  
DLC / Best before = 18 mois / months

8.

**Bac eutectique BE 1-3 / Eutetic container BE 1/3**  
Dimensions : 215 x 440 x 235 mm  
Contenance/*Capacity* : 1,5 L  
Pour garder la pâte 3h à l'air libre selon les normes sanitaires & d'hygiène.  
*Batter kept during 3h in the container according to sanitary & hygiene standards.*

9.

**Livre de recette Roller Grill « Je réussis mes crêpes et galettes » / Roller Grill recipe book « My crepes and pancakes are a success ! »**  
Editions Ouest France



WI/1

Single



WI/2

Double



WI/DP

encastré / built-in



Video Warm-It

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|----------------------|-----------------|----------------|
| WI / 1  | 170 W              | 225 x 330 x 330 mm                         | 3 x 1L               | 2 kg            | 230 V          |
| WI / 2  | 340 W              | 225 x 420 x 330 mm                         | 2 x 1L               | 3 kg            | 230 V          |
| WI / 3  | 510 W              | 225 x 510 x 330 mm                         | 3 x 1L               | 4 kg            | 230 V          |
| WI / DP | 170 W              | 225 x 175 x 220 mm                         | 1L                   | 2 kg            | 230 V          |



WI/3

Triple

- **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquidifier** 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.
- 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.
- Features**: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 2 squeeze bottles (Ø 85mm, H: 250 mm).

# SANDWICHERIE

---

## SANDWICH CONCEPTS

- 27 CONTACT-GRILLS / CONTACT-GRILLS  
SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / PREMIUM // GVS/D 335
- 34 MACHINES À HOT-DOG / HOT-DOG STEAMERS  
CS 0/2/3/4 E // RG 5/7/9/11/14 + CB 20







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 klaxon 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).



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



Minuterie électronique 3 menus /  
Electronic timer for 3 menus



Video PANINI XL

## PANINI XLE B

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

## APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

| Ref.                | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>PANINI XL B</b>  | 3,6 kW             | 400 x 600 x 330 mm                         | 360 x 360 mm                          | 32 kg           | 230 V          |
| <b>PANINI XLE B</b> | 3,6 kW             | 400 x 600 x 330 mm                         | 360 x 360 mm                          | 32 kg           | 230 V          |

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**!

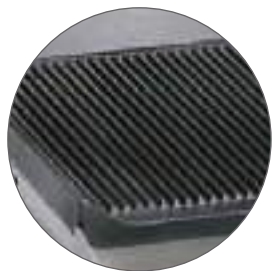
- Robust construction with **cast-iron plates** and safety device for heavy duty use.
- Available with flat plates for the cooking of omelettes, fried eggs, galettes, Swedish bread, blinis, wraps...

**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).

# CONTACT-GRILLS EN FONTE / CAST-IRON CONTACT-GRILLS



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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>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 295 mm                         | 360 x 240 mm                          | 24 kg           | 230 V          |

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

## Configuration des plaques / Plates configuration

SAVOYE  
PANINI



- 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



DOUBLE PANINI



96 panini/h



Video (cleaning)

| Ref.          | Puissance<br>Power            | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         |
|---------------|-------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------|------------------------|
| MAJESTIC      | 4 kW<br>or 2 x 2 kW (2 cords) | 560 x 460 x 280 mm                         | 535 x 240 mm                          | 36 kg           | 380 V<br>or 230 V mono |
| DOUBLE PANINI | 6 kW<br>or 2 x 3 kW (2 cords) | 800 x 460 x 295 mm                         | 2 x (360x240) mm                      | 45 kg           | 380 V<br>or 230 V mono |

## Configuration des plaques / Plates configuration

MAJESTIC  
DOUBLE  
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 :

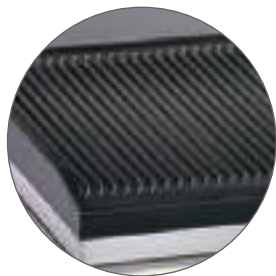
- minuterie électronique avec 3 temps de cuisson indépendants (pour PANINI et DOUBLE PANINI),
- système de réglage automatique de la hauteur de cuisson,
- plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes...

- 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



Configuration des plaques /  
Plates configuration

**PREMIUM**



**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-balançée 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



Video PREMIUM

Configuration des plaques /  
Plates configuration

DOUBLE  
PREMIUM



APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

| Ref.                  | Puissance<br>Power             | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts     |
|-----------------------|--------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------|--------------------|
| <b>PREMIUM</b>        | 3,4 kW                         | 400 x 475 x 310 mm                         | 360 x 240 mm                          | 24 kg           | 230 V              |
| <b>DOUBLE PREMIUM</b> | 6,8 kW or 2 x 3,4 kW (2 cords) | 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 masse 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 juice 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...



**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



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /  
INFRARED VITROCERAMIC



Livré avec Booster Frame BREVETÉ /  
Delivered with PATENTED Booster Frame H: 25 mm



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

**Configuration des plaques /**  
**Plates configuration**

GVS 335



Minuterie électronique 3 menus /  
Electronic timer 3 menus

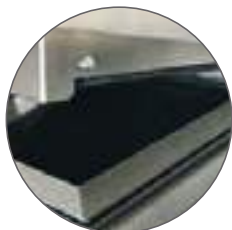


Tiroir récupérateur de jus /  
Drip tray

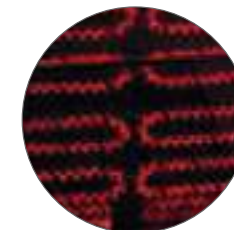
- **Contact-gril vitrocéramique infrarouge avec cadre chauffant** pour tous les sandwiches.
- **La combinaison de 3 technologies de cuisson :**
  1. la **cuisson par contact** sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses,
  2. le **rayonnement infrarouge** des foyers vitrocéramiques,
  3. la pression calibrée avec effet four grâce au **cadre chauffant "Booster Frame"**.
- Disponibles en hauteur 35 mm et 45 mm sur demande.
- **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 **"Booster Frame"**.
- H : 35 mm or 45 mm upon request.
- **Even cooking** with no smoke (and thus with no kitchen hood).
- Sandwiches with crispy bread outside and melting filling inside (**65°C at core**).





Livré avec Booster Frame BREVETÉ /  
Delivered with **PATENTED** Booster Frame H: 25 mm



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /  
INFRARED VITROCERAMIC



Video GVS 335



GVD 335



Configuration des plaques /  
Plates configuration

GVD 335



APPLICATION



Panini & sandwiches



300°C



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

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>GVS 335</b> | 3kW                | 390 x 590 x 290 mm                         | 335 x 304 mm                          | 14 kg           | 230 V          |
| <b>GVD 335</b> | 2 x 3 kW (2 cords) | 780 x 590 x 290 mm                         | 2 x (335 x 304) mm                    | 20 kg           | 2 cords 230 V  |

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grils 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.



RG 5 B



RG 7 B



RG 14 B



RG 9 B



RG 11 B



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 RG 9, RG 11 et RG 14 avec 2 zones de chauffe à commandes indépendantes.

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

**Option** : couvercle pare-haleine inox et verre (SNG 0, SNG 1 ou SNG 2) pour toute machine à rouleaux 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



**ENGLISH HOT-DOG**

**RG 11 B + CB 20 B**

+ Pare-haleine /  
Sneeze guard SNG 1

**96 hot-dogs/h**



Video RG 11 + CB 20

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Rouleaux<br>Rolls | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|-------------------|-----------------|----------------|
| <b>RG 5 B</b>  | 0,6 kW             | 550 x 325 x 245 mm                         | 5                 | 13 kg           | 230 V          |
| <b>RG 7 B</b>  | 0,9 kW             | 550 x 325 x 245 mm                         | 7                 | 14 kg           | 230 V          |
| <b>SNG 0</b>   | -                  | 555 x 400 x 130 mm (H : 330 mm, open)      | -                 | 2 kg            | -              |
| <b>RG 9 B</b>  | 1,1 kW             | 550 x 480 x 245 mm                         | 9                 | 19 kg           | 230 V          |
| <b>RG 11 B</b> | 1,4 kW             | 550 x 480 x 245 mm                         | 11                | 20 kg           | 230 V          |
| <b>SNG 1</b>   | -                  | 555 x 555 x 130 mm (H : 485 mm, open)      | -                 | 2 kg            | -              |
| <b>RG 14 B</b> | 1,8 kW             | 550 x 600 x 260 mm                         | 14                | 24 kg           | 230 V          |
| <b>SNG 2</b>   | -                  | 555 x 670 x 130 mm (H : 590 mm, open)      | -                 | 2 kg            | -              |
| <b>CB 20 B</b> | 0,7 kW             | 550 x 480 x 245 mm                         | -                 | 17 kg           | 230 V          |

| Ref.                                | Puissance<br>Power | Dimensions<br>Dimensions | Écart entre rouleaux<br>Space between rolls |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|---|
| <b>Chaque rouleau<br/>Each roll</b> | 0,125 kW           | L = 440 mm Ø 30 mm       | 15 mm                                       |

Roller grills to **reheat precooked sausages**.

- Keep warm up to 20 precooked sausages, **96 hot-dogs/h!**
- Cleaning: removable juice tray.
- RG 9, RG 11 and RG 14 with independent control of 2 heating zones.

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

**Option**: hinged sneeze guard in glass and stainless steel (SNG 0, SNG 1 or SNG 2) for every RG machines.

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





CS 0 E



CS 2 E



CS 3 E



40 saucisses / sausages



| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Plots<br>Spikes | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------|--|-----------------|-----------------|----------------|
| CS 0 E | 0,5 kW             | 260 x 380 x 395 mm                         | -               | 7 kg            | 230 V          |
| CS 2 E | 0,5 kW             | 260 x 380 x 395 mm                         | 2               | 8 kg            | 230 V          |
| CS 3 E | 0,65 kW            | 450 x 290 x 395 mm                         | 3               | 10 kg           | 230 V          |
| CS 4 E | 0,65 kW            | 450 x 290 x 395 mm                         | 4               | 10 kg           | 230 V          |



FRENCH HOT-DOG

- Cuisson vapeur de saucisses fraîches.
- Enveloppe en verre haute température (Ø 200 mm, H : 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 ou le pain-baguette.

CS0E : modèle sans plot.

Équipement : 2, 3 ou 4 plots, bac téflonné, doseur d'énergie avec position de blocage pour utilisation en continu, voyant de contrôle.

- Steam cooking of fresh sausages.
- High temperature glass cylinder (Ø 200 mm ; H: 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 or baguettes.

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



Video CS 3 E



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



Video (cleaning)



AMERICAN HOT-DOG



Kit hot-dog KHDS 60

- Station hot-dog compacte tout inox.
- Double régulation : cuisson vapeur des saucisses à 95°C 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 doseurs d'énergie, 2 résistances, interrupteur on/off, voyant rouge de détection d'eau, voyants thermostatiques.

**Option :** kit hot-dog inox avec 3 bouteilles pression et 2 pinces inox (Ø 55 mm - 360 ml).

- Compact hot-dog station in all stainless steel.
- Double regulation: Steamer for sausages 95°C 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 power control knobs, 2 heating elements, on/off switch, red pilot light for water detection, thermostatic pilot lights.

**Option:** stainless steel holder with 3 squeeze bottles and 2 stainless-steel tongs (Ø55 mm - 360 ml).

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité (saucisses/pain/eau)<br>Capacity (sausages/bread/water) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|--|-----------------|----------------|
| <b>HDS 60</b>  | 1 kW               | 510 x 460 x 410 mm                         | 60 / 30 / 4 L  | 13 kg           | 230 V          |
| <b>KHDS 60</b> | -                  | 115 x 405 x 90 mm                          | 3 squeezes Ø 55 mm<br>2 pinces / tongs 30 cm                     | 1 kg            | -              |

# CUISSON HORIZONTALE

---

## HORIZONTAL AND IN-LINE COOKING

- 39 PLANCHAS / GRIDDLES
- 44 GAMME 700 SNACK IN-LINE / SNACK IN-LINE 700 MM
- 46 RÉCHAUDS GAZ / GAS STOVES  
GST 7/12/14/19/21 // GAR 14XL // PRG 700
- 48 RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES / ELECTRIC BOILING TOPS  
ELR 2/3/4/5
- 49 PLAQUES À INDUCTION PRO / PROFESSIONNAL INDUCTION COOKTOPS  
DPI 300/2500 // PID/S/W 30 // PIC 25
- 50 GRILS ÉLECTRIQUES À PIERRES DE LAVE / ELECTRIC LAVA ROCKS GRILLS  
140/140 D
- 51 CHARCOALS / CHARGRILLS  
CES // CGS 600
- 52 FUMOIRS AUTOMATIQUES / AUTOMATIC SMOKERS  
FM 2/3/4
- 53 FRITEUSES / FRYERS  
RF 5/8/DS/S // MF 80/120 DR/R // FD 50/80 // RFE/G 8/12/16/20
- 62 SALAMANDRES / SALAMANDERS  
SEM 600/800/5000 // SGM 600/800 // SEF 800





PSI 400 G

1 zone de cuisson / 1 cooking area

Gaz / Gas  
Brûleurs en étoile (brevetés) /  
Star-shaped burners (patented)



PSI 600 E

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

BI-METAL :  
4 mm inox + 4 mm alu

Le + de l'inox :  
plaque inox emboutie en 1 seule pièce !

The best of stainless steel:  
stainless steel stamped plate in only 1 piece !



INOX ALIMENTAIRE /  
ALIMENTARY STAINLESS STEEL

| Ref.      | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Zone de cuisson<br>Cooking area | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------|--------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------|----------------|
| PSI 400 E | 3,5 kW             | 410 x 475 x 250 mm                         | 400 x 450 mm                          | 1                               | 19 kg           | 230 V          |
| PSI 600 E | 3,5 kW             | 610 x 475 x 250 mm                         | 600 x 450 mm                          | 2                               | 29 kg           | 230 V          |
| PSI 400 G | 5,5 kW             | 410 x 475 x 250 mm                         | 400 x 450 mm                          | 1                               | 22 kg           | -              |
| PSI 600 G | 5,5 kW             | 610 x 475 x 250 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.** Plaque garantie 10 ans.

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

**Version gaz :** 1 ou 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, 1 ou 2 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.** Plate = 10-year-warranty.

**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, 2 power control with slow position, 1 or 2 safety thermocouples, adjustable feet. Supplied in LPG with NG injectors.

# PLANCHAS PROFESSIONNELLES INOX / STAINLESS STEEL PLANCHAS GRILLS



300°C



PSR 400 EI



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GI



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

**BI-METAL :**  
4 mm inox + 4 mm alu

**Le + de l'inox :**  
plaque inox brossé alimentaire  
très facile d'entretien.

**The best of stainless steel:**  
alimentary brushed stainless steel  
plate, very easy to clean.



INOX /  
STAINLESS STEEL

| Ref.   | Puissance<br>Power            | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Zone de cuisson<br>Cooking area | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         |
|--|-------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------|------------------------|
| <b>Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates</b> |                               |  |                                       |                                 |                 |                        |
| PSR 400 EI   | 3 kW                          | 400 x 475 x 230 mm                         | 400 x 400 mm                          | 1                               | 22 kg           | 230 V                  |
| PSR 600 EI   | 6 kW<br>or 2 x 3 kW (2 cords) | 600 x 475 x 230 mm                         | 600 x 400 mm                          | 2                               | 32 kg           | 380 V<br>or 230 V mono |
| PSR 900 EI   | 9 kW<br>or 3 x 3 kW (3 cords) | 900 x 475 x 230 mm                         | 900 x 400 mm                          | 3                               | 44 kg           | 380 V<br>or 230 V mono |
| <b>Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates</b>              |                               |  |                                       |                                 |                 |                        |
| PSR 400 GI   | 3,2 kW                        | 400 x 475 x 230 mm                         | 400 x 400 mm                          | 1                               | 22 kg           | -                      |
| PSR 600 GI   | 6,4 kW                        | 600 x 475 x 230 mm                         | 600 x 400 mm                          | 2                               | 32 kg           | -                      |
| PSR 900 GI   | 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 l'éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. Déglçage possible si plaque très sale. Evacuation 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.**
- **1, 2 or 3 independent cooking zones.**
- **Very easy cleaning with wet sponge** and a little detergent. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

**Electric version:** 1 to 3 incoloy heating elements, 1 to 3 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.



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



Gaz / Gas

Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

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

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

**Version électrique :** 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 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:** 1 to 3 incoloy heating elements, 1 to 3 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.



Video Griddle



# PLANCHAS PROFESSIONNELLES ACIER DÉCARBURÉ / DECARBONIZED STEEL PLANCHAS GRILLS



300°C



PSR 600 G



2 zones de cuisson / 2 cooking areas

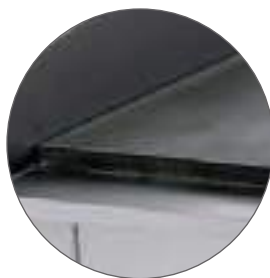


Gaz / Gas

Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

**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

- 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. Déglçage 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.



PSR 900 E



3 zones de cuisson / 3 cooking areas



Électrique / Electric

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

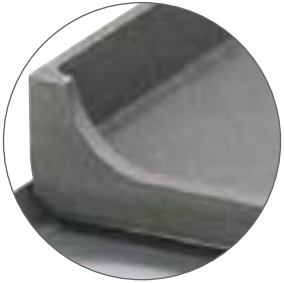
- High temperature rise in **10 min.**
- Available in 1, 2 or 3 **independent cooking zones.**
- **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

**Electric version:** 1 to 3 incoloy heating elements, 1 to 3 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



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

Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

| Ref.      | Puissance<br>Power            | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Zone de cuisson<br>Cooking area | Poids<br>Weight | Volts<br>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<br>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. Déglçage possible. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

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

**Version gaz :** 1 ou 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, 1 ou 2 thermocouples de sécurité. 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, 1 or 2 safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.



PED 700

 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

 Gaz / Gas



PGD 700

 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

 Gaz / Gas  
Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Zone de cuisson<br>Cooking area | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts                           |
|---------|--------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------|--|
| PED 700 | 6 kW               | 400 x 700 x 255 mm                         | 365 x 545 x 10 mm                     | 2                               | 30 kg           | 2 cordons 230 V (mono)<br>ou 380 V (tri) |
| PGD 700 | 6,4 kW             | 400 x 700 x 255 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.

**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.

## 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.

**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.





**PID 700**

⚡ 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

⚡ Électrique / Electric



**PRG 700**

⚡ 2 zones de cuisson / 2 cooking areas

🔥 Gaz / Gas  
Brûleurs en étoile (brevetés) / Star-shaped burners (patented)

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Zone de cuisson<br>Cooking area | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts       |
|----------------|--------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------|----------------------|
| <b>PID 700</b> | 2 x 3 kW           | 400 x 700 x 190 mm                         | 365 x 585 mm                          | 2                               | 15 kg           | 2 cords 230 V (mono) |
| <b>PRG 700</b> | 12 kW              | 400 x 700 x 220 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, ventilation.

**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.

**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, sound timer and cut-off.

**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.



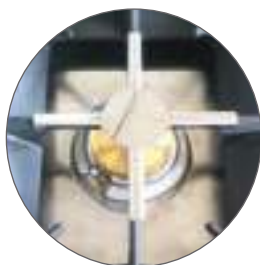
GST 7



GST 12



GST 19



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



LPG - NG

| Ref.          | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Zones de cuisson<br>Cooking zones | Poids<br>Weight |
|---------------|--------------------|--|-----------------------------------|-----------------|
| <b>GST 7</b>  | 7 kW               | 370 x 510 x 210 mm                         | 1                                 | 13 kg           |
| <b>GST 12</b> | 12 kW (7 + 5)      | 690 x 510 x 210 mm                         | 2                                 | 22 kg           |
| <b>GST 14</b> | 14 kW (2 x 7)      | 690 x 510 x 210 mm                         | 2                                 | 24 kg           |
| <b>GST 19</b> | 19 kW (7 + 7 + 5)  | 1005 x 510 x 210 mm                        | 3                                 | 32 kg           |
| <b>GST 21</b> | 21 kW (3 x 7)      | 1005 x 510 x 210 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).

**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).



LPG - NG



**GAR 14 XL**



| Ref.             | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions   | Poids<br>Weight |
|------------------|--------------------|--|-----------------|
| <b>GAR 14 XL</b> | 14 kW              | 600 x 630 x 425 mm<br>(avec pieds / with feet)<br>600 x 630 x 485 mm<br>(avec pieds développés / with deployed feet) | 31 kg           |

**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.

**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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Zone de chauffe<br>Heating zone | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------|--------------------|--|---------------------------------|-----------------|----------------|
| ELR 2    | 2 kW               | 350 x 420 x 155 mm                         | Ø 23 cm                         | 7 kg            | 230 V          |
| ELR 3    | 3 kW (2 x 1,5 kW)  | 660 x 420 x 155 mm                         | Ø 18 cm                         | 10 kg           | 230 V          |
| ELR 4    | 4 kW (2 x 2 kW)    | 660 x 420 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).



**ENCASTRABLE /  
BUILT-IN**



**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**



**PIW 30**

Ø WOK = 360 mm

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions vitro.<br>Vitreoceramic glass dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts       |
|----------------|--------------------|--|---|---------------------------------------|-----------------|----------------------|
| <b>PIC 25</b>  | 2,5 kW             | 315 x 380 x 102 mm                         | 280 x 280 x 4 mm                                    | 280 x 280 mm                          | 6 kg            | 230 V                |
| <b>PIS 30</b>  | 3 kW               | 315 x 380 x 102 mm                         | 280 x 280 x 4 mm                                    | 280 x 280 mm                          | 6 kg            | 230 V                |
| <b>PID 30</b>  | 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) |
| <b>DPI 300</b> | 0,3 kW             | Control panel 228 x 98 mm                  | 280 x 280 mm  | 280 x 280 mm                          | 2 kg            | 230 V                |
| <b>PIW 30</b>  | 3 kW               | 390 x 430 x 165 mm                         | -   | Ø 360 mm                              | 7 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, ventilation, minuterie.

*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, sound timer and cut-off.*

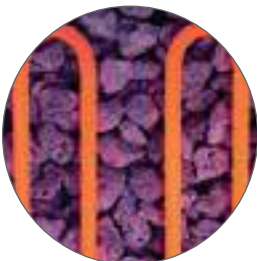
# GRILS ÉLECTRIQUES À PIERRES DE LAVE / *ELECTRIC LAVA ROCKS GRILLS*



140



140 D



Résistance + pierres de lave /  
Heating element + lava rocks

| Ref.   | Puissance<br>Power                                | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|---|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| 140    | 2,5 kW  | 300 x 545 x 210 mm                         | 230 x 310 mm                          | 8 kg            | 230 V          |
| 140 D  | 2 x 2,5 kW (2 cords)                              | 640 x 500 x 210 mm                         | 2 x (230 x 310 mm)                    | 15 kg           | 2 x 230 V      |
| F07001 | Sac de pierres de lave /<br>Refill of lava stones | -  | -                                     | 1 kg            | -              |

Grils 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 lave lavables en machine et boîtier électrique amovible.

**Équipement :** boîtier électrique, bouton commutateur, bac émaillé, pare-feu inox. Recharge de pierres de lave disponible sur demande.

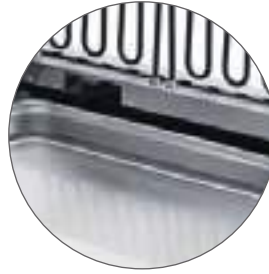
*Electric lava rocks grills natural and healthy grills.*

- **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. Refill of lava rocks upon request.





CES 600 : résistances relevables  
et bac à eau GN 1/1 pour cuisson vapeur /  
*lift-up heating elements & GN for steam cooking*



CES 600

 Électrique / Electric



CGS 600 : Pierres de lave /  
*lava rocks*



CGS 600

Option (pince/clamp)

 Gaz / Gas

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>CES 600</b> | 7,6 kW             | 600 x 515 x 420 mm                         | 510 x 310 mm                          | 25 kg           | 380 V          |
| <b>CGS 600</b> | 8,6 kW             | 600 x 515 x 420 mm                         | 510 x 310 mm                          | 25 kg           | 230 V          |

• Charcoal gaz à pierres de lave (CGS 600) et gril vapeur électrique (CES 600) pour des grillades naturelles, saines, savoureuses et digestes.

• Puissance de chauffe homogène et réglage indépendant des 2 zones de cuisson

• Cuissons successives sans transmission de goût ni d'odeur

**Version gaz :** 2 brûleurs étoiles 8 branches, Piezo, thermocouples de sécurité, pierres de lave (5 kg), tiroir récupérateur de cendres tout inox. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

**Version électrique :** 2 résistances en serpentin et relevables, bac à eau GN 1/1

**Équipement commun :** boutons de réglage, grille de cuisson, bac à lave ou à eau, réflecteur

**Entretien facile :** résistances en serpentin relevables (CES 600), bac, grille de cuisson, pare-feu tout inox, tiroir récupérateur de graisse (CGS 600) amovibles et lavables en machine.

• Lava stone gas chargrill (CGS 600) and electric vapor grill (CES 600) for natural, healthy, tasty and easily digestible grilling.

• Even heating power and independent control of both cooking zones

• Successive cooking without transmitting taste or odour

**Gas version:** 2 star burners with 8 branches, Piezo, safety thermocouples, lava stones (5kg), stainless steel ash tray. Supplied in LPG with GN injectors.

**Electric version:** 2 lift-up heating elements, GN 1/1 water tray.

**Common features:** control knobs, cooking grid, lava or water tray, reflector.

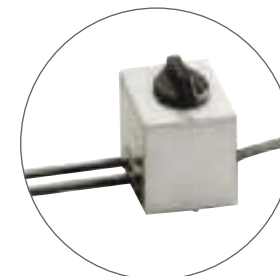
**Easy maintenance:** lift-up coil elements (CES 600), tray, cooking grid, all-stainless steel fireguard, grease drawer (CGS 600) are removable and machine washable.



FM 4



Boîtier de contrôle  
+ ventilation /  
*Control box + ventilation*



Épingle chauffante  
+ minuterie /  
*Heating element + timer*

| Ref. | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Grille de cuisson<br>Cooking grid       | Poids<br>Weight | Volts<br>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<br>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. Recharge de sciure disponible sur demande.

**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.

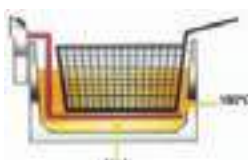

Automatic ignition: heating element and timer.

100% natural beech wood. Refill of beech sawdust upon request.

**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.

## FRITEUSES / FRYERS

|  |                                   | Cuissons<br><i>Cooking</i>  | Produits frais et surgelés<br><i>Fresh and frozen food</i>  | Rendement (frites)<br><i>Output (French fries)</i> | Applications<br><i>Applications</i>   |
|--|-----------------------------------|---|---|--|---|
| <b>Friteuses électriques à zone froide /</b><br><b>Electric fryers with cold zone</b><br><br><i>Zone froide / Cold zone</i> | de table /<br><i>table top</i>    | Variées et successives sans transmission de goût ni d'odeur = ( zone froide )<br><br><i>Varied and successive cooking without transmission of taste or smell = (cold zone)</i>  | Frites, beignets, accras, friture<br><br><i>French fries, doughnuts, fry-ups</i>  | 8 > 24 kg/h  | Brasseries, métiers de bouche<br><br><i>Brasseries, catering</i>                                |
|  | sur coffre /<br><i>on cabinet</i> | Variées et successives sans transmission de goût ni d'odeur = ( zone froide )<br><br><i>Varied and successive cooking without transmission of taste or smell = (cold zone)</i>  | Poisson entier, fish & chips, nuggets, frites, beignets, accras, fritures<br><br><i>Whole fish, fish &amp; chips, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups</i>   | 25 > 70 kg/h                                       | Restaurants   |
| <b>Friteuses gaz /</b><br><b>Gas fryers</b><br>   | de table /<br><i>table top</i>    | Avec ou sans panier /<br><i>With or without basket</i>  | Poissons entiers, nuggets, frites, beignets, accras, fritures<br><br><i>Whole fish, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups</i>                                 | 12 > 18 kg/h                                       | Foodtrucks, associations, catering  |
|  | sur coffre /<br><i>on cabinet</i> | Avec ou sans panier /<br><i>With or without basket</i>  | Poissons entiers, fish & chips, nuggets, frites, beignets, accras, fritures<br><br><i>Whole fish, fish &amp; chips, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups</i> | 18 > 30 kg/h                                       | Friteries, restauration nomade, associations<br><br><i>Chip stands, takeaways, associations</i> |
| <b>Friteuses automatiques /</b><br><b>Automatic fryers</b>   | sur coffre /<br><i>on cabinet</i> | Variées et successives sans transmission de goût ni d'odeur = ( zone froide ). Filtration d'huile automatique. OFSL 16 : système de relevage automatique des paniers.<br><br><i>Varied and successive cooking without transmission of taste or smell = (cold zone). Automatic oil filtration system. OFSL: automatic lift-up system for baskets</i> | Poisson entier, fish & chips, nuggets, frites, beignets, accras, fritures<br><br><i>Whole fish, fish &amp; chips, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups</i>   | 25 kg/h  | Restaurants   |

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 ! cuire sans panier.
- une avancée technologique avec le système de filtration automatique (OFS 16)

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!
- a technological breakthrough with the automatic filtration system (OFS 16)





RF 5 S

⌚ 8 kg French fries/h



RF 8 S

⌚ 12 kg French fries/h



RF 8 DS

⌚ 24 kg French fries/h

| Ref.                                     | Puissance<br>Power | Dimensions<br>hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Capacité<br>(frites)<br>Capacity (French fries) | Volume<br>Volume | Rendement<br>(frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--|--------------------|---|---|---|------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>Friteuses simples / Single fryers</b> |                    |   |   |   |                  |  |                 |                |
| RF 5 S                                   | 3,2 kW             | 220 x 400 x 270 mm                            | 140 x 260 x 100 mm                          | 1,5 kg  | 5 L              | 8 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          |
| <b>Friteuses doubles / Double fryers</b> |                    |   |   |   |                  |  |                 |                |
| 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      |

- Friteuses de table tout inox de 5 et 8 L à zone froide.
- Réarmement du **thermostat de sécurité** derrière le boîtier en cas de manque d'huile ou de surchauffe.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L à 2 x 8 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, couvercle inox.

- **Table top fryers in all stainless steel 5 & 8 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 8 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.



180°C



**MF 80 R**

+ vidange / tap



12 kg French fries/h



**MF 120 DR**

+ vidange / tap



32 kg French fries/h

| Ref.                                     | Puissance<br>Power | Dimensions<br>hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Capacité<br>(frites)<br>Capacity (French fries) | Volume<br>Volume | Rendement<br>(frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--|--------------------|---|---|---|------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>Friteuses simples / Single fryers</b> |                    |   |   |   |                  |  |                 |                |
| <b>MF 80 R</b>                           | 3 kW               | 305 x 445 x 330 mm                            | 250 x 220 x 100 mm                          | 2,5 kg  | 8 L              | 12 kg/h  | 8 kg            | 230 V          |
| <b>MF 120 R</b>                          | 6,4 kW             | 395 x 470 x 350 mm                            | 280 x 250 x 110 mm                          | 3 kg  | 12 L             | 16 kg/h  | 11 kg           | 380 V          |
| <b>Friteuses doubles / Double fryers</b> |                    |   |   |   |                  |  |                 |                |
| <b>MF 80 DR</b>                          | 2 x 3 kW           | 585 x 440 x 330 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      |
| <b>MF 120 DR</b>                         | 2 x 6,4 kW         | 765 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          |

- Friteuses de table tout inox de 8 à 12 L à zone froide.
- Réarmement du **thermostat de sécurité** derrière le boîtier en cas de manque d'huile ou de surchauffe.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 8 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, couvercle inox.

- *Table top fryers in all stainless steel 8 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 8 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.

# FRITEUSES SÉRIE FD / FD LINE FRYERS



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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Volume<br>Volume | Capacité (frites)<br>Capacity (French fries) | Rendement (frites)<br>Output (french fries) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------------------|--------------------|--|---|------------------|--|---|-----------------|----------------|
| <b>FD 50</b>      | 3,2 kW             | 215 x 425 x 325 mm                         | 140 x 260 x 100 mm                          | 5 L              | 1,5 kg                                       | 8 kg/h                                      | 5 kg            | 230 V          |
| <b>FD 80</b>      | 3,4 kW             | 280 x 425 x 325 mm                         | 220 x 260 x 100 mm                          | 8 L              | 2,5 kg                                       | 12 kg/h                                     | 7 kg            | 230 V          |
| <b>FD 50 D</b>    | 2 x 3,2 kW         | 390 x 425 x 325 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      |
| <b>FD 80 D</b>    | 2 x 3,4 kW         | 540 x 425 x 325 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      |
| <b>FD 50 + 80</b> | 3,2 + 3,4 kW       | 490 x 425 x 325 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      |
| <b>FD 80 R</b>    | 3,4 kW             | 305 x 425 x 335 mm                         | 220 x 260 x 100 mm                          | 8 L              | 2,5 kg                                       | 12 kg/h                                     | 8 kg            | 230 V          |
| <b>FD 80 DR</b>   | 2 x 3,4 kW         | 590 x 425 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 en cas de manque d'huile ou de surchauffe.
- **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 aux commandes indépendantes. Caractéristiques identiques aux modèles simples.

**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 RFE8 D,  
RFE 12, CW 12 & RFG 12  
(400 x 600 x 525 mm)



180°C

| Ref.    | Puissance<br>Power        | Dimensions<br>Outside dimensions<br>+ 100 mm de butée / + 100 mm end stop | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Capacité (frites)<br>Capacity (French fries) | Rendement (frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight | Volts                     |
|---------|---------------------------|---|---|--|---|-----------------|---------------------------|
| RFE 8 D | 2 x 4,5 kW<br>or 2 x 3 kW | 400 x 600 x 470 mm  | 128 x 320 x 145 mm                          | 2 x 2,5 kg                                   | 24 kg/h                                     | 30 kg           | 380 V or 230 V<br>2 cords |
| RFE 12  | 9 kW                      | 400 x 600 x 470 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 580 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 en cas de manque d'huile ou de surchauffe.

**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 slightly 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.



Video electric fryer

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES SUPER PUISSANCE SUR COFFRE / HIGH POWERED FRYERS ON CABINET



180°C



2 cuves / 2 tanks

RFE 20 C



2 x 15 kg  
French fries/h



1 cuve / 1 tank

RFE 16 C



25 kg  
French fries/h

RFE 16 C



Maintien au chaud  
de l'huile /  
Keep oil warm

Produits surgelés /  
Frozen food

Produits frais /  
Fresh food

| Ref.     | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Rendement (frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------|--------------------|--|---|---|-----------------|----------------|
| RFE 16 C | 4-8-12 kW          | 400 x 700 x 980 mm                         | 250 x 305 x 145 mm                          | 25 kg/h                                     | 34 kg           | 380 V          |
| RFE 20 C | 2X6 =12 kW         | 400 x 700 x 980 mm                         | 2 x (130 x 315 x 145 mm)                    | 30 kg/h                                     | 38 kg           | 380 V          |



Résistance, brides et cache-filtrant /  
Heating element, flanges and filtering cover

**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.



1 cuve / 1 tank

OFS 16

25 kg  
French fries/h



OFSL 16

25 kg  
French fries/h

RELEVAGE AUTOMATIQUE /  
AUTOMATIC LIFT UP



Économisez jusqu'à 30 L  
d'huile par semaine ! /  
30 L of oil saved per week !

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Rendement (frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|---|-----------------|----------------|
| OFS 16  | 4-8-12 kW          | 400 x 700 x 980 mm                         | 250 x 305 x 145 mm                          | 25 kg/h                                     | 49 kg           | 380 V          |
| OFSL 16 | 4-8-12 kW          | 400 x 725 x 980 mm                         | 250 x 305 x 145 mm                          | 25 kg/h                                     | 54 kg           | 380 V          |

Friteuse sur coffre 16 L à zone froide et à forte puissance modulable 4/8/12 kW pour une meilleure maîtrise de l'énergie (mêmes caractéristiques que la friteuse RFE 16 C en page 58).

Système automatique de filtration breveté.

- **Facile** : par simple vanne 3 voies
- **Rapide** : en 5 minutes seulement !
- **Efficace** : économisez jusqu'à 30L d'huile par semaine !
- **Economique** : une huile changée tous les 5 jours et un retour sur investissement en moins d'1 an.

**Double sécurité** : capteur de niveau d'huile et blocage de la vanne

Livré avec 2 lots de 50 filtres.

**Cold zone 16 L deep fat fryer with modular high-power for a better control of energy.** (same characteristics as RFE 16 C on page 58).

**Patented automatic oil filtering system.**

- **Very simple** : it's a 3-way valve operation
- **Fast** : the operation takes just 5 minutes
- **Efficient** : it saves up to 30 L of oil/week
- **And economical** : oil changed every 5 days ad a ROI in less than 12 months.

**Double safety** : oil level sensor and valve blockage

Supplied with 2 packs of 50 filters.





Brûleur multi flammes /  
Multi-flame burner

RFG 8

13 kg French fries/h



RFG 12 B

modulaire / modular

18 kg French fries/h



Cuisson sans panier /  
Frying without basket !



Coffre pour RFG 12 /  
Cabinet for RFG 12  
(400 x 600 x 525 mm)



180°C



Video gas fryer



Piezo + battery

RFG 16

30 kg  
French fries/h

| Ref.             | Puissance<br>Power | Dimensions<br>Outside dimensions                          | Dimensions des paniers<br>Basket dimensions | Capacité (frites)<br>Capacity (French fries) | Rendement (frites)<br>Output (French fries) | Poids<br>Weight |
|------------------|--------------------|---|---|--|---|-----------------|
| RFG 8            | 4 kW               | 250 x 700 x 325 mm<br>(H. cheminée / exit pipe: + 180 mm) | 130 x 315 x 145 mm                          | 2,5 kg                                       | 13 kg/h                                     | 25 kg           |
| RFG 12 B         | 8 kW               | 400 x 700 x 325 mm<br>(H. cheminée / exit pipe: + 180 mm) | 250 x 300 x 120 mm                          | 3 kg   | 18 kg/h                                     | 34 kg           |
| Coffre / Cabinet | -                  | 400 x 600 x 525 mm  | -   | -  | -   | 12 kg           |
| RFG 16           | 12 kW              | 400 x 600 x 1055 mm<br>(Dosseret / gas pipe: H=180 mm)    | 250 x 300 x 120 mm                          | 4 kg   | 30 kg/h                                     | 38 kg           |

Une gamme de friteuses gaz unique chez Roller Grill avec **la plus petite friteuse gaz au monde RFG 8**, idéale pour les foodtrucks, les marchés et points de vente à consommation électrique limitée.

- **Allumage Piezo et veilleuse.**
- Dosseret pour l'évacuation des gaz.
- **Repose-panier filtrant** pour les résidus 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.

**Entretien RFG 16 :** 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, isolation renforcée, couvercle tout inox. Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

**Équipement RFG 16 :** 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.

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.

**Cleaning RFG16:** 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, stainless steel lid. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

**Features RFG16:** 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. Adjustable stainless-steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF). Supplied in LPG with a set of NG injectors.



3 ZONES



**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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>SEF 800 B</b> | 4,5 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 35 kg           | 380 V          |
| <b>SEF 800 Q</b> | 4,5 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 35 kg           | 380 V          |
| <b>SGF 800</b>   | 7,6 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 42 kg           | -              |
| <b>SM 2</b>      | -                  | 800 x 684 mm                               | -                                     | 5,5 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) SEF 800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEF 800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,
- **le gaz SGF 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.

# SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - 2 ZONES / SALAMANDERS MOVABLE TOP - 2 ZONES



**SGM 600**

**2 ZONES**

**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.



**Quartz infrarouges /**  
*Infrared quartz tubes (1050°C)*

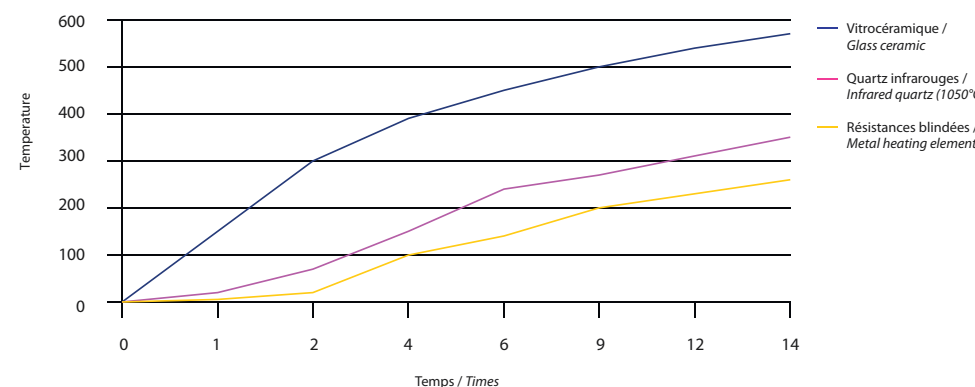


**Résistances blindées /**  
*Metal heating elements*



**Gaz forte puissance /**  
*High power gas*

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising



| Ref.             | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>SEM 600 B</b> | 3 kW               | 600 x 640 x 590 mm                         | 495 x 375 mm                          | 49 kg           | 230 V          |
| <b>SEM 600 Q</b> | 3 kW               | 600 x 640 x 590 mm                         | 495 x 375 mm                          | 49 kg           | 230 V          |
| <b>SGM 600</b>   | 5 kW               | 600 x 640 x 590 mm                         | 495 x 375 mm                          | 53 kg           | -              |
| <b>SM 1</b>      | -                  | 600 x 484 mm                               | -                                     | 4 kg            | -              |

**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.





SGM 800

3 ZONES

## 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.



**Quartz infrarouges /**  
*Infrared quartz tubes (1050°C)*



**Résistances blindées /**  
*Metal heating elements*



**Gaz forte puissance /**  
*High power gas*

| Ref.             | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>SEM 800 B</b> | 4,5 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 60 kg           | 380 V          |
| <b>SEM 800 Q</b> | 4,5 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 60 kg           | 380 V          |
| <b>SGM 800</b>   | 7,6 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 70 kg           | -              |
| <b>SM 2</b>      | -                  | 800 x 484 mm                               | -                                     | 5,5 kg          | -              |

## 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.

**Vitrocéramic (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.**



Vitrocéramique / Glass ceramic



**SEM 600 PDS**

3 kW - 1 Ph or 5 kW - 3 Ph  
2 ZONES



**35 % energy saving**

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 vitrocéramic 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 + 35% energy saving.**
- Regulation of vitrocéramic 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.**



Video SEM 600 PDS

# SALAMANDRES AVEC DÉTECTION DE PLAT (PDS)<sup>®</sup> / SALAMANDERS WITH PLATE DETECTION SYSTEM (PDS)<sup>®</sup>

Vitrocéramique (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.



Selection PDS



Doseur d'énergie / Power control



Sélection de zones de chauffe /  
Selection of heating zones



SEM 800 PDS

3 ZONES



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)

**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 salamander 600 mm and SM2 for salamanders 800 mm.

| Ref.         | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Surface de cuisson<br>Cooking surface | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| SEM 600 PDS  | 3 kW               | 600 x 640 x 590 mm                         | 495 x 375 mm                          | 56 kg           | 230 V          |
| SEM 5000 PDS | 5 kW               | 600 x 640 x 590 mm                         | 495 x 375 mm                          | 56 kg           | 380 V          |
| SEM 800 PDS  | 4,5 kW             | 800 x 640 x 590 mm                         | 740 x 375 mm                          | 60 kg           | 380 V          |
| SM 1         | -                  | 600 x 484 mm                               | -                                     | 4 kg            | -              |
| SM 2         | -                  | 800 x 484 mm                               | -                                     | 5,5 kg          | -              |



# FOURS VERTICAUX COMPACTS / VERTICAL COMPACT OVENS



GN 1/2



270°C



FCV 280 + 3 GN 1/2



Thermo-ventilateur / Fan



FCV 280

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions Intérieures<br>Inside Dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| <b>FCV 280</b> | 1,5 kW             | 370 x 340 x 505 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)



Video Oven

| Ref.       | Puissance<br>Power | Dimensions des grilles<br>Outside dimensions | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Waffle size | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------|--------------------|--|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| FC 280     | 1,5 kW             | 315 x 315 mm                                 | 460 x 540 x 365 mm                         | 315 x 315 x 265 mm                    | 20 kg           | 230 V          |
| FC 380     | 2,4 kW             | 410 x 310 mm                                 | 550 x 540 x 365 mm                         | 415 x 350 x 265 mm                    | 21 kg           | 230 V          |
| FC 380 TQ® | 2,6 kW             | 410 x 310 mm                                 | 550 x 540 x 365 mm                         | 415 x 350 x 265 mm                    | 22 kg           | 230 V          |



FC 380 TQ

**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 pâtissier 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.

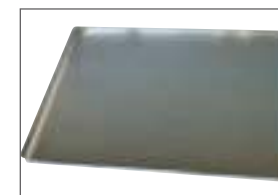
**Option:** fire stone for pizza (FC 380 /FC 380 TQ).

# FOURS MULTIFONCTIONS TURBO QUARTZ® / MULTIFUNCTION OVENS TURBO QUARTZ®



FC 60

4 GN 2/3



Plat / Tray

| Ref.      | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>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.

**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.

**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 **gril 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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>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.



# FOURS À PIZZA INFRAROUGES – PIZZA Ø 32 CM/12" / INFRARED PIZZA OVENS - PIZZA Ø 32 CM/12"



PZ 430 2D + Pizza Traiteur

Ø 2 x 32 cm  
or 600x400 mm

40 pizzas Ø 32 cm / h  
20 pizzas traiteurs 60 x 40 cm / h

| Ref.      | Puissance<br>Power     | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions Intérieures<br>Inside Dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         |
|-----------|------------------------|--|---|-----------------|------------------------|
| PZ 4302 D | 5 or 3+2 kW<br>2 cords | 895 x 580 x 280 mm                         | 660 x 430 x 110 mm                          | 57 kg           | 380 V or<br>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.



350°C



1050° C



40 pizzas/h



Ø 32 cm/12"  
Pizza Traiteur 60 x 40 cm



PZ 4302 D + 2 pizzas Ø 32 cm

Ø 2 x 32 cm  
or 600x400 mm

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.

Régulation de la sole selon l'épaisseur de la pizza /  
Regulation of firestone according to thickness of pizza base



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<br>Power             | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions Intérieures<br>Inside Dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts         |
|-----------------|--------------------------------|--|---|-----------------|------------------------|
| <b>PZ 430 S</b> | 3 kW                           | 670 x 580 x 280 mm                         | 430 x 430 x 110 mm                          | 32 kg           | 230 V                  |
| <b>PZ 430 D</b> | 6 kW<br>or 3 kW (with 2 cords) | 670 x 580 x 510 mm                         | 2x(430 x 430 x 110 mm)                      | 55 kg           | 380 V or<br>230 V mono |



Video pizza oven



# CUISSON VERTICALE

---

## VERTICAL COOKING

- 77** RÔTISSOIRES / ROTISSERIES  
RBE 25/30/80/120/200/TS1 // RE2 // MS4 // TS2/5 // RBG 30
- 82** GYROS / KEBAB GRILL  
GR 40/60/80 E/G/V





RBE 80 Q



Video Rotisserie



RBE 80



Ventilation des moteurs /  
Motors ventilation

| Ref.                          | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité (poulets)<br>Capacity (chickens) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------------------------------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| <b>RBE 80 Q</b>               | 4,4 kW             | 940 x 450 x 845 mm                         | 8   | 53 kg           | 380 V          |
| <b>RBE 80 B<br/>(Incoloy)</b> | 5,6 kW             | 940 x 450 x 845 mm                         | 8   | 53 kg           | 380 V          |
| <b>RBG 80</b>                 | 11 kW              | 940 x 450 x 845 mm                         | 8   | 59 kg           | -              |
| <b>TS1</b>                    | -                  | 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



RBE 120 Q



Ventilation des moteurs /  
Motors ventilation

| Ref.                           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité (poulets)<br>Capacity (chickens) | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------------------------------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| <b>RBE 120 Q</b>               | 6,6 kW             | 940 x 450 x 845 mm                         | 12  | 53 kg           | 380 V          |
| <b>RBE 120 B<br/>(Incoloy)</b> | 8,4 kW             | 940 x 450 x 845 mm                         | 12  | 53 kg           | 380 V          |
| <b>RBG 120</b>                 | 16,5 kW            | 940 x 450 x 845 mm                         | 12  | 63 kg           | -              |
| <b>TS1</b>                     | -                  | 805 x 345 x 710 mm                         | -   | 58 kg           | -              |

**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.

**Electric model: 6 infrared quartz tubes (1050°C)** for core cooking.

- 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.



RBG 200

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

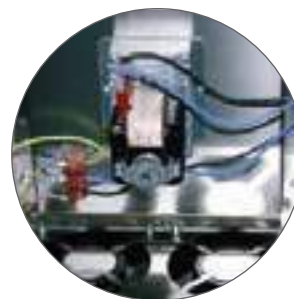
- Réglage individuel de chaque broche : 1 ou 2 résistances infrarouges.
- Paroi arrière amovible pour entretien.

## 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.



Ventilation des moteurs /  
Motors ventilation



RBE 200 Q

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

## 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.



# RÔTISSOIRES PANORAMIQUES À BALANCELLES / PANORAMIC ROTISSERIES WITH SWINGS



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



1050°C



RBE 25 + RE 2

**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.



Option B1



Option B2



Option MS4

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

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

- Independent control of carrousel 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.



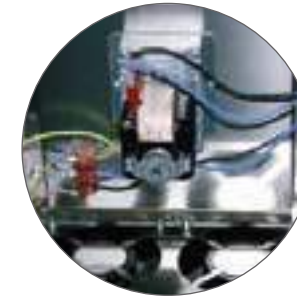
RBG 30

**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.



Ventilation des moteurs /  
Motors ventilation

| Ref.          | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Capacité (poulets)<br>Capacity (chickens) | Poids<br>Weight |
|---------------|--------------------|--|---|-----------------|
| <b>RBG 30</b> | 38 kW              | 1345 x 480 x 1280 mm                       | 30  | 114 kg          |
| <b>TS5</b>    | -                  | 1350 x 520 x 710 mm                        | -   | 118 kg          |

**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.



Video Gyros



GR 40 E



GR 60 E



GR 80 E

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions des grilles<br>Outside dimensions | Capacité (viande)<br>Capacity (meat) | Hauteur de broche<br>Spit height | Poids<br>Weight | Volts<br>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           | 380 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 40 VC



GR 60 VC



GR 80 VC



GR 100 VC

| Ref.      | Puissance<br>Power | Dimensions<br>Dimensions | Capacité (kg viande)<br>Capacity (meat) | Hauteur de broche<br>Spit height | Poids<br>Weight | Voltage<br>Voltage |
|-----------|--------------------|--------------------------|---|----------------------------------|-----------------|--------------------|
| GR 40 VC  | 3,6 kW             | 580 x 660 x 685 mm       | 15 kg                                   | 400 mm                           | 27 Kg           | 230 V              |
| GR 60 VC  | 5,4 kW             | 580 x 660 x 855 mm       | 25 kg                                   | 600 mm                           | 31 Kg           | 380 V              |
| GR 80 VC  | 7,2 kW             | 580 x 660 x 1025 mm      | 40 kg                                   | 800 mm                           | 35 Kg           | 380 V              |
| GR 100 VC | 9 kW               | 580 x 660 x 1200 mm      | 60 kg                                   | 1000 mm                          | 39 Kg           | 380 V              |

Les **grils gyros vitrocéramiques** permettent une cuisson rapide et homogène de tout type de viande (agneau, bœuf, poulet) grâce à des foyers infrarouges puissants et une montée rapide en température.

Le dossier est réglable pour s'adapter au volume de la viande. La broche s'installe facilement d'une seule main, et les foyers peuvent être réglés indépendamment.

Le moteur est protégé des torsions et de l'infiltration de graisse grâce à un montage sur roulement à billes et un support hermétique.

L'entretien est simple avec un nettoyage rapide de la plaque, un tiroir ramasse-jus amovible et un grand plat incliné.

**Équipement :** Interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, régulation individuelle des foyers.

The **vitrocéramic gyros grills** offer fast and even cooking for all types of meat (lamb, beef, chicken) with powerful infrared heating and quick heat-up.

The back is adjustable according to the volume of meat. The spit is easy installed with one hand, and the heating elements can be adjusted independently.

The motor is protected from strain and grease infiltration thanks to a ball-bearing device and sealed spit support.

**Features:** On/off switch, control lights, independent regulation of heating elements.



GR 80 G



GR 60 G



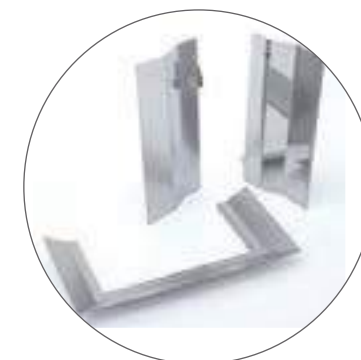
GR 40 G



Options E + F



Options D + G



Options A + B

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions des grilles<br>Outside dimensions | Capacité (kg viande)<br>Capacity (kg meat) | Hauteur de broche<br>Spit height | Poids<br>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           |

**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 rôti 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 12 barbecue skewers BG4 to grill schachliks, skewers of meat, fish etc. G - Meat pan.



# MAINTIEN AU CHAUD

---

## KEEPING WARM

- 84 PLAQUES MAINTIEN CHAUD / *WARMING PLATE*  
PMC 600 // DW 106/110
- 85 ARMOIRES CHAUFFANTES / *FOODWARMERS*  
HVC 60/120 GN
- 86 VITRINES DE MARCHÉ / *MARKET DISPLAYS*  
VHC / VHF 1000
- 87 BAINS-MARIE HAUTE PUISSANCE / *HIGH POWERED BAIN-MARIES*  
BM 23 / BML 11 / BMP 11 / BM 21
- 88 VITRINES BAIN-MARIE / *BAIN-MARIES DISPLAYS*  
BMV 2 / 3 / 4





PMC 600



Capacity 25 kg



Pizza, quiches etc



Appareil modulaire/  
Modular unit  
(maxi 6 plaques / plates)

| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions plaques<br>Plates dimensions | Nombre de plaques<br>Plates quantity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|--------------------------------------|-----------------|----------------|
| PMC 600 | 400 kW             | 600 x 400 x 78 mm                          | —                                       | —                                    | 10 kg           | 230 V          |
| DW 106  | 0,65 kW            | 400 x 220 x 340 mm                         | 270 x 150 mm                            | 6                                    | 16 kg           | 230 V          |
| DW 110  | 1,3 kW             | 400 x 220 x 480 mm                         | 270 x 150 mm                            | 10                                   | 23 kg           | 230 V          |

**Plaque de maintien au chaud** 600 x 400 mm pour la présentation à bonne température de plats préparés, de quiches, pizzas, tourtes etc. prêts à servir.

Plaque chauffante électrique à poser utilisée pour les buffets, traiteurs, cafeterias en libre-service.

- Réglage précis de température de 35°C à 95°C.
- Répartition homogène de la chaleur sur toute la plaque.
- Surface en inox brossé.

**Équipement** : construction tout inox, bouton de réglage, voyants de contrôle et de mise sous-tension, plaque en inox brossé.

**DW 106 / DW 110 : 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.



DW 110



600 x 400 mm **warming plate for presenting** ready-to-serve prepared dishes, quiches, pizzas, pies, etc. at the right temperature.

Free-standing electric hotplate used for buffets, caterers, self-service cafeterias.

- Precise temperature control from 35°C to 95°C.
- Even spread of the heat over the entire plate.
- Brushed stainless steel surface.

**Features** : all stainless-steel construction, control knob, pilot lights, brushed stainless steel plate.

**DW 106 / DW 110 : 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<sup>er</sup> flux / 1<sup>st</sup> flow



2<sup>e</sup> flux / 2<sup>nd</sup> flow



HVC 60 GN

3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm



HVC 120 GN

3 GN 1/1 or 120 plates Ø 34 cm



Video HVC 60



130°C

| Ref.       | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity           | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------|--------------------|--|---|--------------------------------|-----------------|----------------|
| HVC 60 GN  | 1,5 kW             | 425 x 490 x 970 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 490 x 970 mm                         | 720 x 375 x 730 mm                          | 3 GN 1/1 or 120 plates Ø 34 cm | 49 kg           | 230 V          |

**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).

**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.

**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).

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

# VITRINES DE MARCHÉ VENTILÉES ET MODULABLES / VENTILATED MODULAR MARKET DISPLAYS



VHC 1000 : +20°C / +90°C  
VHF 1000 : +2°C / +10°C



VHC 1000

3 GN 1/1



LED



Bloc réfrigérant / Refrigerating unit



Bloc chauffant / Warming unit

| Ref.                         | Puissance<br>PoWer | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions   | Volume<br>Volume | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts | Capacité<br>Capacity |
|------------------------------|--------------------|--|---|------------------|-----------------|----------------|----------------------|
| VHF 1000                     | 500 W              | 1000 x 900 x 475 mm                        | 960 x 535 x 280 mm<br>Étagère / Shelf:<br>960 x 300 mm<br>& Hauteur utile /<br>Height: 160 mm | 110 L            | 61 kg           | 230 V          | 3 GN 1/1             |
| Bloc froid /<br>Cooling unit | 500 W              | 965 x 330 x 255 mm                         | -   | -                | 33 kg           | 230 V          | -                    |
| VHC 1000                     | 2,4 kW             | 1000 x 720 x 475 mm                        | 960 x 535 x 280 mm<br>Étagère / Shelf:<br>960 x 300 mm<br>& Hauteur utile /<br>Height: 160 mm | 110 L            | 44 kg           | 230 V          | 3 GN 1/1             |
| Bloc chaud /<br>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 interchangeables.
- 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 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.





90°C



BM 21



BMP 11



BML 11



BM 23



## Système de chauffe BREVETÉ / PATENTED heating system

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| BM 23  | 1,70 kW            | 365 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  | 3,5 kW             | 695 x 650 x 270 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, sécurité, 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, safety, pilot light, stainless steel draining device (except for BM2/3).

# VITRINES BAIN-MARIE GN / GN BAIN-MARIE DISPLAYS



90°C

Bain-marie /  
Bain-marie



Chauffe-poulets /  
Chickenwarmer



Arrière / Back BMV



BMV 20

2 GN 1/1



BMV 30

3 GN 1/1

Vitrines chauffantes GN à 2 fonctions indépendantes :

- **Fonction bains-marie** pour la cuisson et le maintien au chaud de plats préparés, soupes, légumes
- **Fonction maintien au chaud** par résistance céramique supérieure de poulets, légumes, soupes et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène.

**Vitrines panoramiques** : 5 faces en verre, portes arrière coulissantes en verre conçues pour le passage de bacs GN. Eclairage LED.

Résistance céramique supérieure pour le maintien au chaud.

Résistance blindée sous le bac pour éviter tout dépôt calcaire. Transfert de chaleur grâce à un système de contre-plaque sous le bac.

Vidange complète par robinet tout inox.

GN warming showcases with 2 independent functions:

- **Bain-marie function** for cooking and keeping warm ready-made meals, soups and vegetables
- **Keep-warm function** with top ceramic heating element for chicken, vegetables, soups and other side dishes, all in compliance with hygiene standards.

**Panoramic display cabinets** : 5 glass sides, rear sliding glass doors designed to accommodate GN containers. LED lighting.

Top ceramic heating element to keep foodstuff hot.

Armoured heating element under the tank to prevent scale build-up. Heat transfer through a counter-plate system under the tank.

Complete draining by all-stainless steel tap.



Bain-marie /  
Bain-marie



Chauffe-poulets /  
Chicken warmer



BMV 40



Arrière / Back BMV 40

| Ref.   | Dimensions<br>Dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Puissance<br>Power | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------------|----------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| BMV 20 | 700 x 660 x 675 mm       | 2 x GN 1/1           | 55 kg           | 2,8 kW             | 230 V          |
| BMV 30 | 1030 x 660 x 675 mm      | 3 x GN 1/1           | 70 kg           | 3,5 kW             | 230 V          |
| BMV 40 | 1400 x 660 x 765 mm      | 4 x GN 1/1           | 95 kg           | 3,5 kW             | 230 V          |

**Capacité** : 2, 3 ou 4 bacs GN, hauteur maxi : 100 mm + étagère inox intermédiaire. Bâti inox encastrable dans un plan de cuisson.

**Équipement** : commutateur, voyants de contrôle, thermostat, résistances céramiques, résistances blindées. Eclairage LED. Livré sans bac.

Disponible en inox ou noir.

| Ref. | Appareils à encastrer<br>Built-in appliances | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight |
|------|--|--|-----------------|
| MS 2 | 1 BMV 20                                     | 1060 x 615 x 920 mm                        | 38 kg           |
| MS 3 | 1 BMV 30                                     | 1060 x 615 x 920 mm                        | 38 kg           |
| MS 4 | 1 BMV 40                                     | 1420 x 615 x 920 mm                        | 38 kg           |

**Capacity** : 2, 3 or 4 GN containers, max. height : 100 mm + stainless steel shelf. Stainless steel built-in frame for installation in a cooktop.

**Features** : commutator, pilot lights, thermostat, ceramic heating elements, armoured heating elements. LED. Delivered without GN container.

Available in stainless steel or black.



# CONCEPT CHAUD FROID

---

## *HOT & COLD CONCEPT*

- 91 VITRINES MURALES SELF-SERVICE / SELF-SERVICE DISPLAY CABINETS  
SSC/H
- 92 VITRINES SUSHI & TAPAS / SUSHI & TAPAS *DISPLAYS*  
*TPR 60/80 // RSD 6080*
- 94 VITRINES VENTILÉES / VENTILATED *DISPLAYS*  
*CD 800/1200 // HD 800/1200 // FSC 800/1200 // PSH 800/1200*
- 100 VITRINES DE COMPTOIR / *DISPLAYS SHOWCASES*



SSH 800



SSC 1200



SSH 800 :  
+30°C/+85°C  
SSC 800/1200 :  
+2°C/+10°C



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD

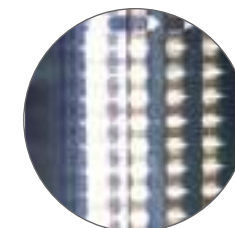


SSC 800/1200 :  
+2°C/+10°C

## VERSION CHAUDE/HEATED VERSION



SSH 800 :  
+30°C/+85°C



LED

| Ref.            | Puissance<br>PoWer | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|----------------|
| <b>SSH 800</b>  | 3 kW               | 800 x 774 x 1912 mm                        | 746 x 630 x 1170 mm                         | 2 x GN 1/1           | 170 kg          | 230 V          |
| <b>SSC 800</b>  | 0,5 kW             | 800 x 774 x 1912 mm                        | 746 x 630 x 1170 mm                         | 2 x GN 1/1           | 170 kg          | 230 V          |
| <b>SSC 1200</b> | 0,5 kW             | 1200 x 774 x 1912 mm                       | 1170 x 630 x 1170 mm                        | 3 x GN 1/1           | 200 kg          | 230 V          |

Murales et équipées d'un éclairage 5 LED, ces vitrines ventilées self-service mettent en valeur vos plats à bonne température.

### Version réfrigérée : SSC 800 et SSC 1200

Système de **réfrigération ventilée** pour une température homogène de **+2° à +10°C**. Classe T3 : testée à 25°C – 70% d'humidité.

Évaporateur placé en partie inférieure de la vitrine.

**Dégivrage automatique** et régulation par thermostat électronique.

Compresseur Tecumseh France, gaz R290.

### Version chauffante : SSH 800

**Chauffe ventilée : +30°C/+85°C**

Régulation précise de la température par thermostat électronique

Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits

**Équipement commun** : double vitrage, porte à fermeture 2 vantaux à double vitrage, 4 étagères inox 1130 x 460 mm (SSH 800 : 770 x 460 mm), LED. Montée sur 4 roues à double patins.

Wall-mounted and equipped with 5 LED lighting, these ventilated self-service display cases showcase your dishes at the right temperature.

### Refrigerated version: SSC 800 and SSC 1200

**Ventilated refrigeration** system for an even temperature from **+2°/+10°C**. Class T3: tested at 25°C - 70% humidity. Evaporator located at the bottom of the display case.

**Automatic defrost** and electronic thermostat control.

Tecumseh France compressor, R290 gas.

### Heat-up version: SSH 800

**Ventilated heat: +30°C/+85°C**

Precise temperature control by electronic thermostat

Humidity control to keep product moist

**Common features**: double glazing, double-glazed closing door, 4 stainless steel shelves 1130 x 460 mm (SSC 800: 770 x 460 mm), LED. Mounted on 4 wheels with double glides.



Tapas :  
+2°C/+8°C



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



Tapas :  
+2°C/+8°C



TPR 80



Vitrine à tapas  
8 GN 1/3



TPR 60



Vitrine à tapas  
6 GN 1/3

| Ref.   | Puissance<br>PoWer | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|----------------|
| TPR 60 | 145 W              | 1250 x 400 x 265 mm                        | 1075 x 335 x 150 mm                         | 6 x GN 1/3 H : 40 mm | 35 kg           | 230 V          |
| TPR 80 | 145 W              | 1800 x 400 x 265 mm                        | 1425 x 335 x 150 mm                         | 8 x GN 1/3 H : 40 mm | 42 kg           | 230 V          |

**Vitrines réfrigérées +2°C/+8°C de comptoir double froid spécialement adaptées pour :** L'exposition de sushi, la présentation de hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes etc.

Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve.

Régulation de la température par thermostat électronique.

Système de vidange.

Isolation injectée écologique. Construction Inox et finitions en aluminium anodisé.

Livré avec un tapis alimentaire spécial sushi.

**Capacité :** 6 ou 8 GN 1/3 de hauteur 40 mm.

**Entretien facile :** portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

**Equipement :** interrupteurs on/off et LED, compresseur, condenseur et évaporateur, thermostat électronique, gaz R290.

**Refrigerated +2°C/+8°C double cold counter display cases specially adapted for:** Displaying sushi, displaying cold hors d'oeuvres, meat, fish, shellfish, vegetables, etc.

Special system for distributing cold evenly over the entire surface of the bowl.

Electronic thermostat temperature control.

Drain system.

Ecological injected insulation. Stainless steel construction and anodised aluminium finish.

Supplied with a special sushi food mat.

**Capacity :** 6 or 8 GN 1/3, height 40 mm.

**Easy cleaning :** sliding plexi rear doors, curved front glass that can be raised.

**Features :** on/off and LED switches, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, R290 gas.





Sushi :  
+0°C/+2°C



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



Sushi :  
+0°C/+2°C

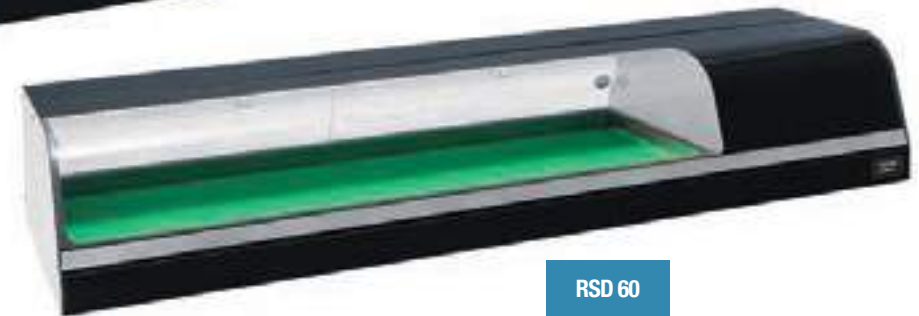


LED



RSD 80

Vitrine à sushi



RSD 60

Vitrine à sushi

| Ref.          | Puissance<br>PoWer | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|----------------|
| <b>RSD 60</b> | 145 W              | 1250 x 400 x 265 mm                        | 1075 x 335 x 150 mm                         | 6 x GN 1/3 H : 40 mm | 35 kg           | 230 V          |
| <b>RSD 80</b> | 145 W              | 1800 x 400 x 265 mm                        | 1425 x 335 x 150 mm                         | 8 x GN 1/3 H : 40 mm | 42 kg           | 230 V          |

**Vitrines réfrigérées +0°C/+2°C de comptoir double froid spécialement adaptées :** L'exposition de sushis, la présentation de hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes etc.  
Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve.  
Régulation de la température par thermostat électronique.  
Système de vidange.

Isolation injectée écologique. Construction Inox et finitions en aluminium anodisé.

Livré avec un tapis alimentaire spécial sushi.

**Capacité :** 6 ou 8 GN 1/3 de hauteur 40 mm.

**Entretien facile :** portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

**Équipement :** interrupteurs on/off et LED, compresseur, condenseur et évaporateur, thermostat électronique, gaz R290.

**Refrigerated +2°C/+8°C double cold counter display cases specially adapted :** Displaying sushi, displaying cold hors d'oeuvres, meat, fish, shellfish, vegetables, etc.

Special system for distributing cold evenly over the entire surface of the bowl.

Electronic thermostat temperature control.

Drain system.

Ecological injected insulation. Stainless steel construction and anodised aluminium finish.

Supplied with a special sushi food mat.

**Capacity:** 6 or 8 GN 1/3, height 40 mm.

**Easy cleaning:** sliding plexi rear doors, curved front glass that can be raised.

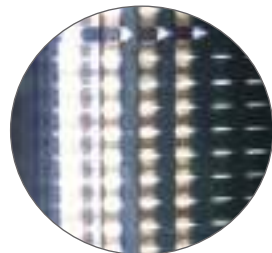
**Features:** on/off and LED switches, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, R290 gas.



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



0°C / +10°C



LED



CD 800



2 GN 1 / 1

**CD 800 / CD 1200 : froid positif ventilé 0°C/+10°C. Classe T3** (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

- Régulation précise et dégivrage automatique par **thermostat électronique**.
- Possibilité de réglage à 0°C pour foie gras.
- Disponible en noir, blanc ou inox.

**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 0°C/+10°C. Class T3** (testée à 25°C - 60 % d'humidité).

- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- Possibility of setting to 0°C for foie gras.
- 3 colours: black, white or stainless steel.

**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.



Video CD / FSC

**FROID POSITIF/POSITIVE COLD**



0°C / +10°C

**Flux d'air lent /  
Slow air flow**

CD 1200

 3 GN 1 / 1



+2°C / +10°C

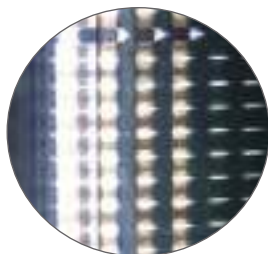
| Ref.               | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions étagères<br>Shelves dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------------------|--------------------|--|---|---|----------------------|-----------------|----------------|
| CD 800 / CDC 800   | 440 W / 480 W      | 785 x 680 x 735 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 / CDC 1200 | 455 W / 500 W      | 1195 x 680 x 735 mm                        | 1060 x 620 x 410 mm                         | 2 x (1045 x 490 x 4 mm)                   | 3 x GN 1/1           | 150 kg          | 230 V          |



## VERSION CHAUDE/HEATED VERSION



+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, blanc ou inox.
- 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).
- 3 colours: black, white or stainless steel.
- 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

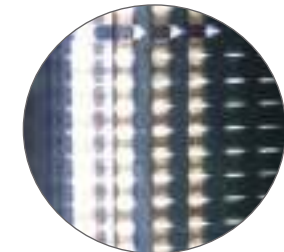


Kit supports-étagères inclinées  
Slanted support for shelves

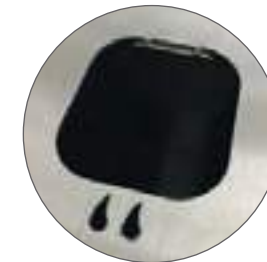
## VERSION CHAUDE/HEATED VERSION



+20°C / +90°C



LED



Contrôle d'humidité /  
Humidity control



Repose-plat chauffant arrière GN /  
Rear hot reserve GN



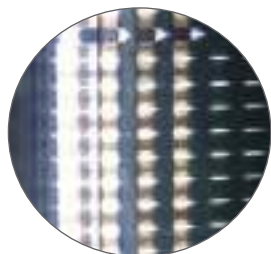
| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions étagères<br>Shelves dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|---|----------------------|-----------------|----------------|
| HD 800  | 3 kW               | 785 x 680 x 735 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               | 1195 x 680 x 735 mm                        | 1060 x 620 x 410 mm                         | 2 x (1045 x 490 x 4 mm)                   | 3 x GN 1/1           | 133 kg          | 230 V          |



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



+2°C / +10°C



LED

Portes en verre / Glass doors

- **Vitrine réfrigérée ventilée, panoramique, sur roues +2°C/ +10°C** (à 29°C en extérieur).
- Idéal pour maintenir au froid vos gâteaux, desserts, yaourts et aussi salades, sandwiches, boissons...
- **Dégivrage automatique** grâce au thermostat électronique.

**Entretien facile :** les étagères en verre et les plateaux inférieurs en inox sont amovibles.

**Équipement :** 5 faces à double-vitrage, thermostat électronique, interrupteur on/off, LED, 4 roues dont 2 avec freins, 3 étagères en verre, réserve pour assiettes et plats GN 1/1. **R290. Compresseur Tecumseh FRANCE.** Livré sans plat GN.

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



FSC 800

- **Panoramic ventilated refrigerated display on castors +2°C/ +10°C** (29°C outside).
- The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage...
- **Automatic defrost** thanks to an electronic thermostat.

**Easy cleaning:** interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless-steel plates are completely removable.

**Features:** 5 double-glazed sides, electronic thermostat, on/off switch, inside LED light, 4 castors, 2 braking systems, 3 glass shelves, rear reserve for plates and GN 1/1. **R290. Compressor Tecumseh FRANCE.** Delivered without any GN tray.

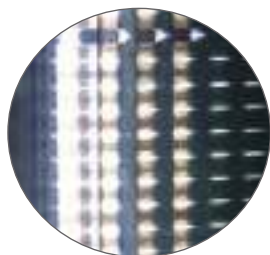
**Option:** glass with micro-holes for a use at high altitude.



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



+2°C / +10°C



LED

Portes en verre / Glass doors



FSC 1200



+2°C / +10°C

| Ref.            | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions étagères<br>Shelves dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|--|---|---|----------------------|-----------------|----------------|
| <b>FSC 800</b>  | 525 W              | 800 x 750 x 1400 mm                        | 750 x 650 x 665 mm                          | 565 x 540 mm                              | 2 x GN 1/1           | 150 kg          | 230 V          |
| <b>FSC 1200</b> | 640 W              | 1200 x 750 x 1400 mm                       | 1150 x 650 x 665 mm                         | 950 x 540 mm                              | 3 x GN 1/1           | 200 kg          | 230 V          |



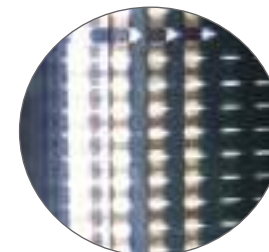
## VERSION CHAUDE/HEATED VERSION



+30°C/+85°C

FSH 800

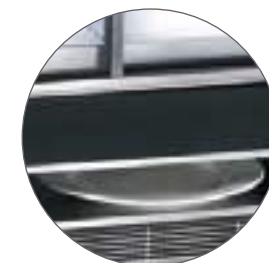
2 GN 1/1



LED



Contrôle d'humidité /  
Humidity control



Repose-plat chauffant arrière GN /  
Rear hot reserve GN

Équipées d'un éclairage **LED**, ces vitrines chauffantes ventilées de comptoir maintiennent au chaud et mettent en valeur vos quiches, poulets, plats préparés etc.

- Vitrine chauffante à **double vitrage**
- Chauffe ventilée : +30°C/+85°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits
- Éclairage LED
- **FSH 800** : 2 x GN1/1 + 3 étagères de présentation en verre (565 x 540 x 4 mm).
- **FSH 1200** : 3 x GN1/1 + 3 étagères de présentation en verre (950 x 540 x 4 mm).

**Entretien facile** : les étagères de présentation en verre, les portes arrière coulissantes et le bac à eau sont entièrement amovibles.

**Équipement** : 5 faces à double-vitrage, 3 étagères en verre, thermostat électronique (30-85°C). Montée sur 4 roues à double patins. Disponible en noir ou blanc.

*Fitted with LED lighting, these ventilated counter-top warming display cases highlight and keep your quiches, chickens, ready meals etc. warm.*

- **Double-glazed** heated display case
- Ventilated heat: +30°C/+85°C
- Precise temperature control by electronic thermostat
- Humidity control to keep products soft
- LED lighting
- **FSH 800**: 2 x GN1/1 + 3 glass display shelves (565 x 540 x 4 mm).
- **FSH 1200**: 3 x GN1/1 + 3 glass display shelves (950 x 540 x 4 mm).

**Easy cleaning**: removable glass display shelves, sliding rear doors and water container.

**Features**: 5 double-glazed sides, 3 glass shelves, electronic thermostat (30-85°C). Mounted on 4 wheels. Black or white.

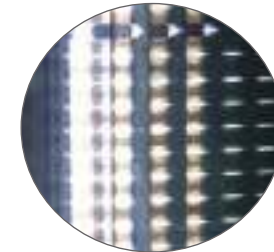
## VERSION CHAUDE/HEATED VERSION



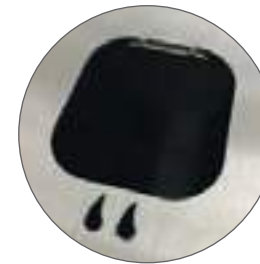
+30°C/+85°C

FSH 1200

3 GN 1/1



LED



Contrôle d'humidité /  
Humidity control



Repose-plat arrière GN /  
Rear reserve GN



+30°C/+85°C

| Ref.     | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|----------------|
| FSH 800  | 3 kW               | 800 x 750 x 1400 mm                        | 750 x 650 x 665 mm                          | 2 x GN 1/1           | 120 kg          | 230 V          |
| FSH 1200 | 3 kW               | 1200 x 750 x 1400 mm                       | 1150 x 650 x 665 mm                         | 3 x GN 1/1           | 150 kg          | 230 V          |



# VITRINES VERTICALES

---

## VERTICAL DISPLAYS

- 103** VITRINES BITEMPÉRATURES / *BITEMPERATURE COLD DISPLAYS*
- 104** VITRINES POSITIVES VENTILÉES / *VENTILATED POSITIVE DISPLAYS*
- 106** VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES / *VENTILATED NEGATIVE DISPLAYS*
- 108** VITRINES 4 FACES VENTILÉES / *VENTILATED 4-SIDE-DISPLAYS*





## BI-TEMPÉRATURE

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<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions des étagères<br>Shelves dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|---|----------------------|-----------------|----------------|
| RDB 600 | 940 W              | 600 x 645 x 1850 mm                        | 520 x 560 x 1170 mm                         | 445 x 455 mm                                  | 360 l                | 160 kg          | 230 V          |
| RDB 800 | 940 W              | 800 x 645 x 1850 mm                        | 720 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 (-5°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 (-5°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.

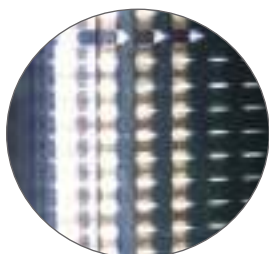


Video RD 600

## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



+2°C/+10°C



LED

Portes en verre / Glass doors



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 :** porte droite ou gauche, 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.

- **Ventilated refrigeration system (+2°C/+10°C). Classe T3** (tested at 25°C – 60% of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through **electronic thermostat**.
- Evaporator on top.
- Stainless steel, black or white.

**Features:** right or left door (RD 600), double-glazed walls and door, magnetic door closing, 5 glass shelves and 6 levels, 4 double wheels. Gas R290.

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





RD 800 Inox



RD 800 Noire/Black



RD 800 Blanche/White

## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



+2°C/+10°C



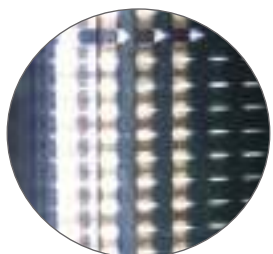
10 kg  
par étagère verre / per glass level

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions étagères verres<br>Dimensions glass shelves | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------|--------------------|--|---|--|----------------------|-----------------|----------------|
| RD 600 | 420 W              | 600 x 645 x 1850 mm                        | 520 x 560 x 1200 mm                         | 445 x 455 mm   | 360 l                | 150 kg          | 230 V          |
| RD 800 | 440 W              | 800 x 645 x 1850 mm                        | 720 x 560 x 1200 mm                         | 665 x 455 mm   | 480 l                | 190 kg          | 230 V          |

## FROID NÉGATIF/NEGATIVE COLD



-5°C/-18°C



LED

Portes en verre / Glass doors



RDN 600 Inox



RDN 600 Noire/Black



RDN 600 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 R290.

**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 R290.

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



RDN 800 Inox



RDN 800 Noire/Black



RDN 800 Blanche/White

## FROID NÉGATIF/NEGATIVE COLD



-5°C/-18°C



10 kg  
par étagère verre / per glass level

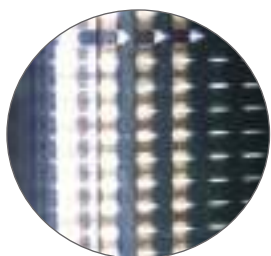
| Ref.    | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions des étagères<br>Shelves dimensions | Capacité<br>Capacity | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---------|--------------------|--|---|---|----------------------|-----------------|----------------|
| RDN 600 | 1,25 kW            | 600 x 645 x 1865 mm                        | 520 x 560 x 1170 mm                         | 465 x 455 mm                                  | 360 l                | 160 kg          | 230 V          |
| RDN 800 | 1,25 kW            | 800 x 645 x 1865 mm                        | 720 x 560 x 1170 mm                         | 665 x 455 mm                                  | 480 l                | 200 kg          | 230 V          |



## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



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.
- **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).

**Équipement** : 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.
- **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).

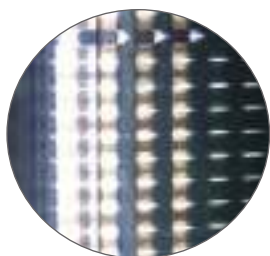
**Features**: double-glazed walls and doors, magnetic door closing, 4 double wheels. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

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

## FROID POSITIF/POSITIVE COLD



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



LED



RD 80



RD 80



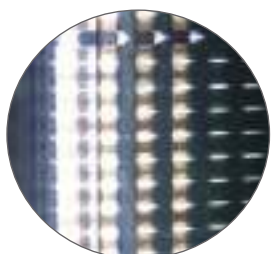
10 kg par étagère verre /  
per glass level

| Ref.   | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions (grilles ou plateaux tournants)<br>Dimensions (grids or rotating glass shelves) | Volume<br>Volume | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--|--------------------|--|---|--|------------------|-----------------|----------------|
| <b>Vitrines positives / Positive display cabinets</b>      |                    |  |   |  |                  |                 |                |
| <b>RD 60 T / RDC 60 T</b>                                  | 400 W / 420 W      | 600 x 630 x 1850 mm                        | 545 x 545 x 1200 mm                         | 535 x 495 mm / Ø 470 mm  | 360 l            | 135 kg          | 230 V          |
| <b>RD 80 F</b>   | 420 W              | 750 x 580 x 1200 mm                        | 750 x 580 x 1200 mm                         | 735 x 495 mm   | 480 l            | 190 kg          | 230 V          |
| <b>Vitrines chocolat / Displays cabinets for chocolate</b> |                    |  |   |  |                  |                 |                |
| <b>RDC 60 F / RD 60 T</b>                                  | 775 W / 780 W      | 600 x 630 x 1850 mm                        | 545 x 545 x 1200 mm                         | 535 x 495 mm / Ø 470 mm  | 360 l            | 130 kg          | 230 V          |
| <b>RDC 80 F</b>  | 780 W              | 750 x 580 x 1200 mm                        | 750 x 580 x 1200 mm                         | 735 x 495 mm   | 480 l            | 190 kg          | 230 V          |

## FROID NÉGATIF/NEGATIVE COLD



-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.

**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 R290.

**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.

**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 R290.

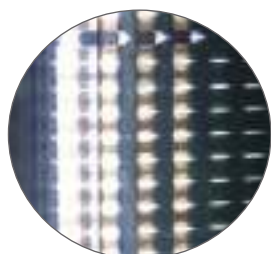
**Option:** glass with micro-holes for a use at high altitude.



## FROID NÉGATIF/NEGATIVE COLD



-5°C/-18°C



LED



RDN 80 F



RDN 80 F



10 kg par étagère verre /  
per glass level

| Ref.  | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions intérieures<br>Inside dimensions | Dimensions (grilles ou plateaux tournants)<br>Dimensions (grids or rotating glass shelves) | Volume<br>Volume | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|---|--------------------|--|---|--|------------------|-----------------|----------------|
| <b>Vitrines à plateaux tournants / Displays with turning plates</b> |                    |  |   |  |                  |                 |                |
| <b>RDN 60 T</b>   | 1,3 kW             | 545 x 545 x 1170 mm                        | 545 x 545 x 1200 mm                         | Ø 37,5 mm  | 360 l            | 198 kg          | 230 V          |
| <b>Vitrines à grilles fixes / Displays with fixed grids</b>         |                    |  |   |  |                  |                 |                |
| <b>RDN 60 F</b>   | 1,3 kW             | 600 x 630 x 1865 mm                        | 545 x 545 x 1170 mm                         | 535 x 495 mm   | 360 l            | 188 kg          | 230 V          |
| <b>RDN 80 F</b>   | 1,3 kW             | 800 x 645 x 1865 mm                        | 710 x 545 x 1170 mm                         | 735 x 495 mm   | 480 l            | 200 kg          | 230 V          |

# BUFFETS / SALAD'BAR

---

- 113 SALAD'BAR MURAL 4 GN 1/1 / WALL SIDE SALAD'BAR 4 GN 1/1  
SBM 40 F/C/M
- 114 SALAD'BAR CENTRAL 4 GN 1/1 / DUAL SERVING BUFFETS 4 GN 1/1  
SB 40/60 F/C/M
- 116 BUFFETS ÎLOTS / CENTRAL ISLET BUFFET  
SBC 40 C/F

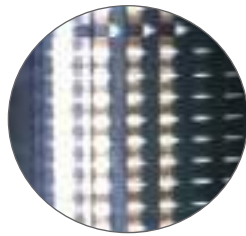




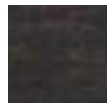
Miroir / Mirror



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge / Wenge



Chêne clair / Light oak



Bois blanc cérusé / Limed white wood



4 GN 1/1



| Ref.            | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>SBM 40 F</b> | 0,25 kW            | 1442 x 834 x 1370 mm                       | 99 kg           | 230 V          |
| <b>SBM 40 C</b> | 3 kW               | 1442 x 834 x 1370 mm                       | 83 kg           | 230 V          |
| <b>SBM 40 M</b> | 2 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 (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 (+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** 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 F**

Wenge / Wenge

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

**Cold self-service buffet SBM 40 F (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 (+20°C/+90°C).**

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

**Combined model SBM 40 M** 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.



# SALAD'BARS CENTRAUX / DUAL SERVING BUFFETS



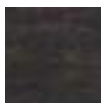
4 GN 1/1



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge /  
Wenge



Chêne clair /  
Light oak



Bois blanc cérusé /  
Limed white wood

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts | Capacité<br>Capacity |
|----------------|--------------------|--|-----------------|----------------|----------------------|
| <b>SB 40 F</b> | 0,25 kW            | 1442 x 950 x 1370 mm                       | 99 kg           | 230 V          | 4 GN 1/1             |
| <b>SB 40 C</b> | 3 kW               | 1442 x 950 x 1370 mm                       | 83 kg           | 230 V          | 4 GN 1/1             |
| <b>SB 40 M</b> | 2 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 (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 (+20°C/+90°C).**

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

**Modèle combiné mixte SB 40 M** 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**

Chêne clair / Light oak

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

**Cold self-service buffet SB 40 F (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 (+20°C/+90°C).**

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

**Combined model SB 40 M** 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.

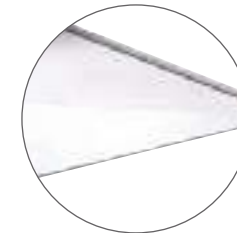


6 GN 1/1

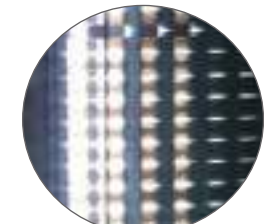


**SB 60 F**

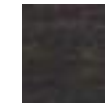
Wenge / Wenge



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge /  
Wenge



Chêne clair /  
Light oak



Bois blanc cérusé /  
Limed white wood

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>SB 60 F</b> | 0,25 kW            | 2092 x 950 x 1370 mm                       | 135 kg          | 230 V          |
| <b>SB 60 C</b> | 3,6 kW             | 2092 x 950 x 1370 mm                       | 115 kg          | 230 V          |
| <b>SB 60 M</b> | 2 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

**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.**

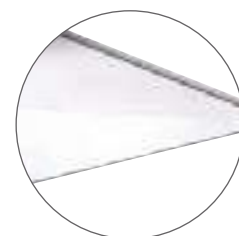
Résistance de chauffe dans la cuve. Bain-marie avec vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

**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.

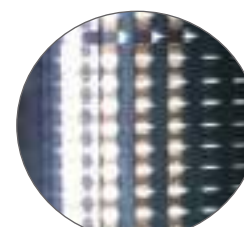
**Option :** toit motorisé (sans étagère centrale).



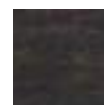
4 GN 1/1



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge / Wenge



Chêne clair / Light oak



Bois blanc cérusé / Limed white wood



Video SBC 40 F



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

| Ref.            | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Dimensions tablettes rabattues<br>Dimensions with knockdown plate holders | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-----------------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| <b>SBC 40 C</b> | 3 kW               | 1445 x 1445 x 1540 mm                      | 1040 x 1040 x 1540 mm   | 83 kg           | 230 V          |
| <b>SBC 40 F</b> | 0,25 kW            | 1445 x 1445 x 1540 mm                      | 1040 x 1040 x 1540 mm   | 99 kg           | 230 V          |

**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).



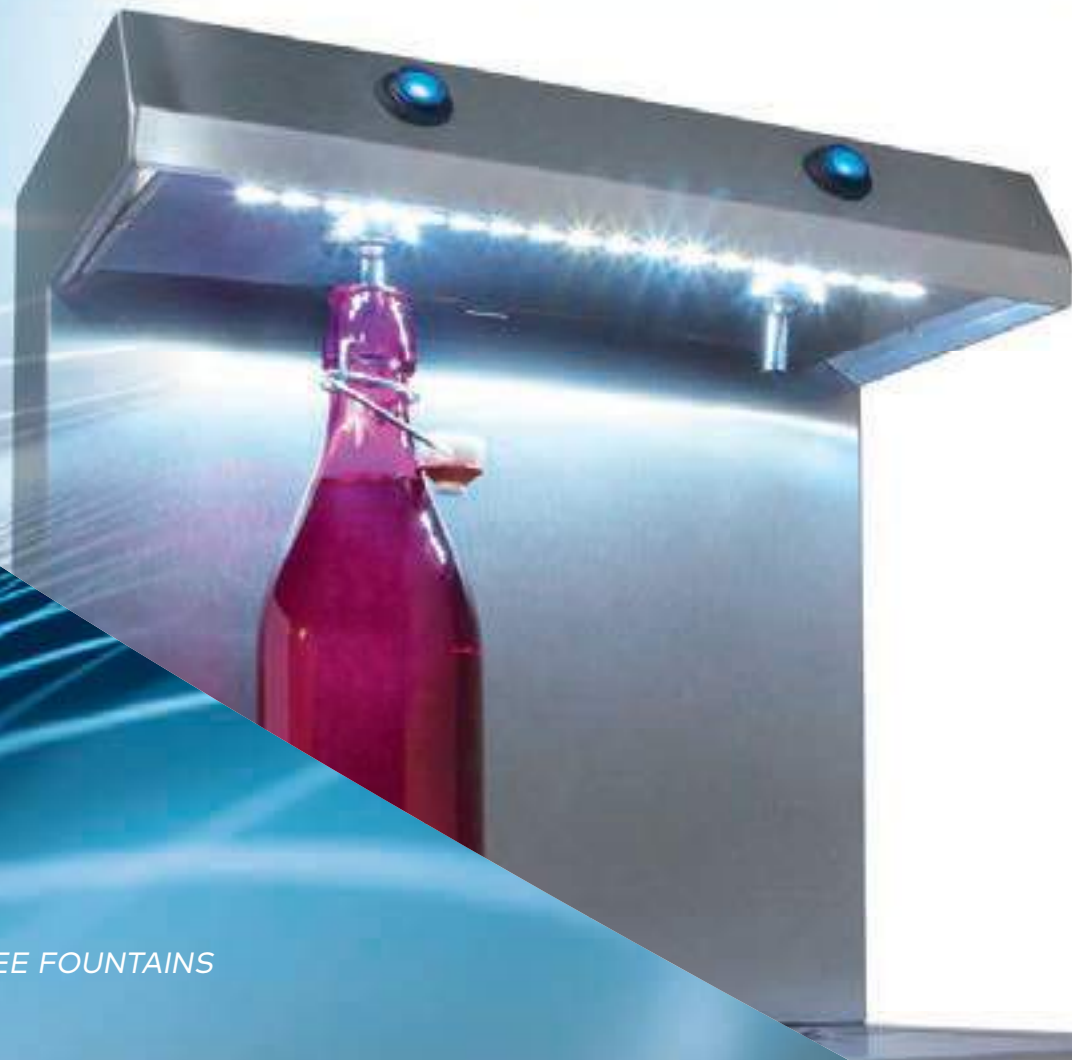
# FONTAINES

---

## *DRINKING FOUNTAINS*

118

FONTAINES SANS CONTACT / HANDS FREE FOUNTAINS  
AQUA 30/35/80/150 P



# FONTAINES RÉFRIGÉRÉES AQUA 30 (P) / AQUA 35 (P) / DRINKING FOUNTAINS AQUA 30 (P) / AQUA 35 (P)



Pédale inox / Stainless steel foot pedal  
(AQUA 30 P / AQUA 35 P)



Cuve inox amovible /  
Removable stainless steel bowl



| Ref.             | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Débit<br>Output | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------------------|--------------------|--|-----------------|-----------------|----------------|
| <b>AQUA 30</b>   | 130 W              | 300 x 390 x 1010 mm                        | 70 l/h          | 34 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 35</b>   | 150 W              | 300 x 450 x 1250 mm                        | 70 l/h          | 34 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 30 P</b> | 130 W              | 300 x 390 x 1010 mm                        | 70 l/h          | 34 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 35 P</b> | 150 W              | 300 x 450 x 1250 mm                        | 70 l/h          | 34 kg           | 230 V          |

De l'eau potable fraîche **+8/+12°C en continu et sans zone de contact**. Fontaines tout inox par détente directe : évaporateur cuivre. **Filtre triple action** : sédiments, calcaire, chlore.

**AQUA 30 (P)** : débit eau froide 70L/h à 10-12°C.

**AQUA 35 (P)** : débit eau froide 70L/h à 8-10°C.

- Raccordement direct au réseau d'alimentation d'eau.
- **Utilisation sans contact par pédale inox (AQUA 30 P / AQUA 35 P).**
- Température d'arrivée d'eau dans la fontaine = 17°C.

**Entretien** : cuvette inox amovible, lavable en machine.

**Équipement** : construction inox avec commande à pédale inox. Robinet col de cygne pour les verres, circuit hermétique, évaporateur en cuivre, **R290, Compresseur Tecumseh France**. Pieds réglables.



**AQUA 30**

70 l/h



**AQUA 35 P**

70 l/h

A plentiful supply of fresh, chilled water **+8/+12°C without contact**. Fountains in all stainless steel with direct mains connection (no reservoir): copper evaporator. **Triple filter protection**: sediment, limescale, chlorine.

**AQUA 30 (P)**: cold water flow rate 70L/h at 10-12°C.

**AQUA 35 (P)**: cold water flow rate 70L/h at 8-10°C.

- Direct connection to the water supply network.
- **Touch-free operation by stainless steel foot pedal (no hand infection) (AQUA 30 P / AQUA 35 P).**
- Water inlet temperature in the fountain = 17°C.

**Cleaning**: removable and dishwasher-safe stainless steel bowl.

**Features**: stainless steel construction with stainless steel pedal control. Glass filler, hermetically sealed system (no contamination), copper evaporator, **R290, Tecumseh France compressor**. Adjustable feet.



AQUA 80

110 l/h



AQUA 150 P

200 l/h

De l'eau potable fraîche **+8/+12°C en continu et sans zone de contact**. Refroidisseurs tout inox par détente directe : évaporateur cuivre. **Filtre triple action** : sédiments, calcaire, chlore.

**AQUA 80 (P)** : débit eau froide 110L/h à 10-12°C.

**AQUA 150 (P)** : débit eau froide 200L/h à 8-10°C.

- Raccordement direct au réseau d'alimentation d'eau.
- Utilisation **sans contact par pédale inox** et en libre-service pour le **remplissage d'une carafe (AQUA 80 P / AQUA 150 P)**.
- Température d'arrivée d'eau dans la fontaine = 17°C.

**Entretien** : cuvette inox amovible, lavable en machine.

**Équipement** : construction inox avec commande à pédale inox. Bec libre-service, LED, circuit hermétique, **R290, Compresseur Tecumseh France**. Pieds réglables. Filtre à changer tous les 5 000 L ou 1 fois par an.

**Option** : UVC kit for water disinfection de l'eau et de destruction des bactéries et du coronavirus. (8 000 h)



Arrière de fontaine avec kit UVC /  
Back of fountain with a UVC kit



Kit UVC de désinfection d'eau /  
UVC kit for water disinfection



Pédale inox / Stainless steel foot pedal  
(AQUA 80 P / AQUA 150 P)



| Ref.              | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Débit<br>Output | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|-------------------|--------------------|--|-----------------|-----------------|----------------|
| <b>AQUA 80</b>    | 365 W              | 300 x 450 x 1400 mm                        | 110 l/h         | 67 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 150</b>   | 535 W              | 300 x 450 x 1400 mm                        | 200 l/h         | 88 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 80 P</b>  | 365 W              | 300 x 450 x 1400 mm                        | 110 l/h         | 67 kg           | 230 V          |
| <b>AQUA 150 P</b> | 535 W              | 300 x 450 x 1400 mm                        | 200 l/h         | 88 kg           | 230 V          |
| <b>KIT UVC</b>    | 25 W               | 400 x 60 x 1400 mm                         | -               | 5 kg            | -              |

A plentiful supply of fresh, chilled water **+8/+12°C without contact**. Water coolers in all stainless steel with direct mains connection (no reservoir): copper evaporator. **Triple filter protection**: sediment, limescale, chlorine.

**AQUA 80 (P)**: cold water flow rate 110L/h at 10-12°C.

**AQUA 150 (P)**: cold water flow rate 200L/h at 8-10°C.

- Direct connection to the water supply network.
- Touch-free operation by **stainless steel foot pedal** (no hand infection) self-service for **filling a jug (AQUA 80 P / AQUA 150 P)**.
- Water inlet temperature in the fountain = 17°C.

**Cleaning**: removable and dishwasher-safe stainless steel bowl.

**Features**: stainless steel construction with stainless steel pedal control. Meant for 1 jug of water, LED, hermetically sealed system (no contamination), copper evaporator, **R290, Tecumseh France compressor**. Adjustable feet. Filter to be changed every 5,000 litres or once a year.

**Option** : UVC kit for water disinfection and destruction of bacteria and coronavirus. (8 000 h)





# HYGIÈNE

---

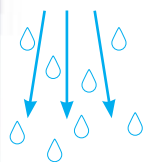
## UV-C TECHNOLOGY

- 121 DISTRIBUTEUR DE GEL HYDROALCOOLIQUE /  
*HYDROALCOHOLIC GEL DISPENSER*  
DHF 5
- STÉRILISATEUR UVC / *UVC STERILIZER*  
UVC 120
- 122 SYSTÈME DE DESTRUCTION DU COVID / *COVID DESTRUCTION SYSTEM*  
UVC AIR 80/120





DHF 5



UVC 120



Plateau d'exposition inox et verre amovible /  
Glass plate and stainless steel support  
400 x 300 x 25

**Destruction du coronavirus à 99 % en 2 min**  
**Destruction of coronavirus at 99 % in 2 min\***



Video UVC 120



2 UVC LED (2 x 30 W)

| Ref.         | Capacité<br>Capacity | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Puissance<br>Power |
|--------------|----------------------|--|-----------------|--------------------|
| <b>DHF 5</b> | 5 L                  | 330 x 400 x 1530 mm                        | 19 kg           | 500 W              |

| Ref.           | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|----------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>UVC 120</b> | 60 W               | 590 x 430 x 380 mm                         | 20 kg           | 230 V          |

**Distributeur automatique de gel hydroalcoolique** en acier, noir.

**Équipement :** Eclairage LED, réceptacle inox de gel amovible, coffre verrouillé à clé pour bidon de 5 L. Livré sans bidon de solution hydroalcoolique.

**Hydroalcoholic gel dispenser** in steel, black.

**Equipment:** LED lighting, removable stainless steel container, lockable box for 5L canister. Delivered with no can of hydroalcoholic solution.

Sterilisation par **2 lampes UV-C LED en 2 min** : désinfection à **99 %** des ustensiles sans les retourner. Germicide, bactéricide, fongicide et levuricide.

**Traitement UV-C 100 % sécurisé :** parois en polycarbonate filtrant spécial UVC, coupure des lampes à l'ouverture des portes (2 micro-interrupteurs par porte). Testé selon la norme AFNOR NF T72281.

\* Testé dans un laboratoire de contrôle français agréé.

*Complete sterilization and viral disinfection in 2 min: 2 UVC LED lamps killing 99% of utensils without turning them over. Germicidal and bactericidal.*

**100% safe:** special UVC filtering polycarbonate lining on walls and doors / auto-cut off when doors opened (2 micro-switches per door). Tested to AFNOR NF T72-281 standards.

\* Tested in an approved French controlled laboratory.



Les UVC à 254 nm détruisent l'ARN et l'ADN des cellules des bactéries et virus.

*The UVC rays at 254 nm destroy RNA and DNA of virus and bacteria cells.*



Video UVC AIR



| Ref.               | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|--------------------|--------------------|--|-----------------|----------------|
| <b>UVC AIR 18</b>  | 18 W               | 280 x 280 x 130 mm                         | 4,5 kg          | 230 V          |
| <b>UVC AIR 120</b> | 120 W              | 280 x 280 x 850 mm                         | 5 kg            | 230 V          |

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

**Désinfection de l'air en continu :**

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

**Applications :** 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.

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

**Disinfected air continuously renewed:**

- Pillar UVC 120 (4 x 30 W) for a **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:** 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.



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

### 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 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 du 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 MASTER-CARD).

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 concernés pourraient 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 dégager 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 1907/2060

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. L'identifiant unique FR003120\_05MOEW attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière EEE, en application de l'article L.541-10-13 du Code de l'Environnement a été attribué par l'ADEME à la société ROLLER GRILL (SIRET 342 700 648 00021). Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs d'Equipements Electriques et Electroniques et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès d'ECOSYSTEM.

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 1907/2060, 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. CONTREFAÇON

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 depends 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-organization ECO-SYSTEMES, which carries out on its behalf all the operations of collection, depollution and recovery in accordance with the regulatory requirements. The unique identifier FR003120\_05M0EW attesting to the registration in the register of producers of the EEE sector, in application of article L.541-10-13 of the Environmental Code, has been attributed by ADEME to the company ROLLER GRILL (SIRET 342 700 648 00021). This identifier attests to its compliance with its obligation to subscribe to the Register of Producers of Electrical and Electronic Equipment and to the completion of its declarations of placing on the market with ECOSYSTEM.

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.

17.3 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.





16, rue Saint Gilles  
28 800 BONNEVAL - FRANCE

Phone : +33 (0)2 37 44 67 67

Fax : +33 (0)2 37 96 20 09

E-mail : rollergrill@roller-grill.com

Web site : www.roller-grill.com

**100%**



**F R E N C H  
M A N U F A C T U R E R**

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.

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

*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.*

**MADE IN FRANCE**

