

50
PRODUCTS CLIPS
on USB KEY



C A T A L O G U E 2020



LEADER IN CATERING EQUIPMENT





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

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

ROLLER GRILL, L'AMÉLIORATION EN CONTINU :

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

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

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

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

ROLLER GRILL, CONTINUOUS IMPROVEMENT!

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

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





Video GES 23



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)



GES 80

PACK



Présentoir /
Display P08002Z03



10 kg mix = 330 gaufres /
waffles



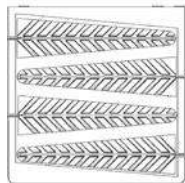
500 bâtonnets / sticks

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



GES 23

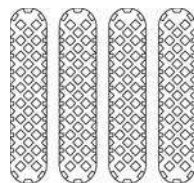
GES 23



230 mm

96 gaufres/h / 96 waffles/h

GES 80



230 mm

96 gaufres/h / 96 waffles/h

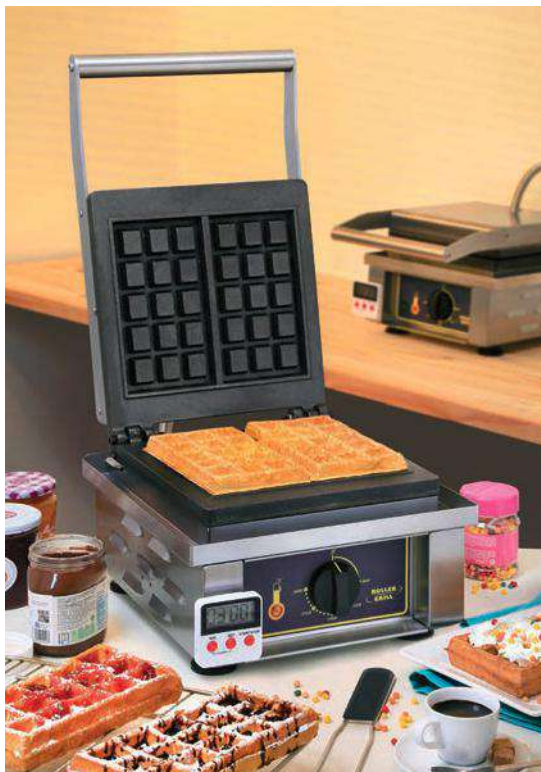
- La **solution gaufre clé en main** rentabilisée en quelques semaines : gaufrier électrique en **fonte brute** avec 4 empreintes pour des **gaufres sur bâtonnet**, 10 kg mix à gaufres soit 330 gaufres sur bâtonnets, 500 bâtonnets, le présentoir à gaufres P08002Z03.
- **Cuisson homogène** sur plaques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

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

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

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

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
GES 23	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 V
GES 80	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg	230 V



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

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

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

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

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

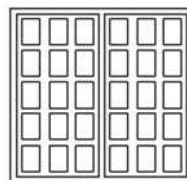


300°C



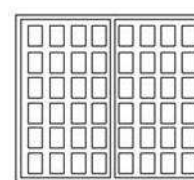
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW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

GES 10



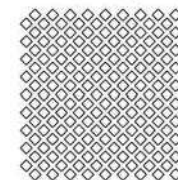
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



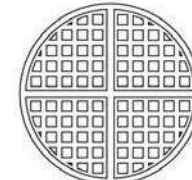
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



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



300°C



GED 10


Fourchette à gaufres /
Fork for waffle


GED 75


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



Chauffe-chocolat WI/1 /
Chocolate warmer WI/1



Kit crêpe CK 3 /
Crepe kit CK 3



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



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



CFG 400 TH B



Tampon graisseur / Greasing pad
F07049 - Ø 70 mm



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



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

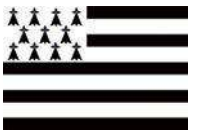


1 kg mix
+
1,8 L d'eau / *water*
=
20 crêpes

Video CFE 400



60 crêpes/h



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

CFE 400

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

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

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

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

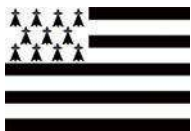
Built-in **enamelled cast-iron** crepe maker Ø400 mm

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

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

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

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



300°C



Ø 350 or 400 mm



CSG 400



Gaz / Gas



60 crêpes/h



CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h



CVE 400

RÉCHAUFFER / TO REHEAT

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

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

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

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



CDE 400

Électrique / Electric



CDG 400

Gaz / Gas

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

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



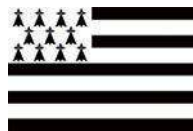
300°C



120 crêpes/h



Ø 350 or 400 mm



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



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



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer for 3 menus



Video

PANINI XLE B

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

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

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

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

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

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

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

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

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

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

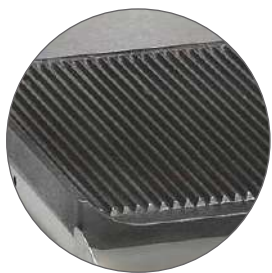
2. **Plancha grill function**: 9 fresh or frozen steaks/hamburgers in 1 cooking, namely **415 hamburgers/h**!

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

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

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

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



FONTE / CAST-IRON

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

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

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



96 hamburgers or steaks/h



PANINI



48 panini/h



300°C

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

Configuration des plaques / Plates configuration

Savoye
Panini



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

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



300°C

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



MAJESTIC



192 hamburgers or steaks/h



PANINI



96 panini/h



Video (cleaning)

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

Configuration des plaques / Plates configuration

Majestic			
Double	R	FT	L
Panini			

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

Options :

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

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

Options:

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



FONTE ÉMAILLÉE/
ENAMELLED CAST-IRON

Le + de la fonte émaillée :

Entretien facile.

Résistances intégrées

=

Préchauffage réduit de moitié.

The best of enameled cast iron:

Easy cleaning.

Integrated heating elements

=

Preheating halved.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Sélecteur de plaques /
Commutator for plate selection

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

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

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

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



300°C



DOUBLE PREMIUM



Video PREMIUM

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

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

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

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

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

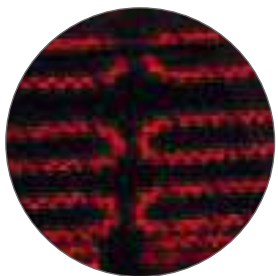
Options : plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes, œufs sur le plat...

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

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

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

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



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /
INFRARED VITROCERAMIC

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

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

APPLICATION



Panini & sandwiches

GVS 335



Cadre chauffant /
Heating spacer H: 25 mm



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray

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

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



300°C



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



GVD 335



Video GVS 335



APPLICATION



Panini & sandwiches

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

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

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

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

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

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

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



RF 5 S

⌚ 8 kg French fries/h



RF 8 S

⌚ 12 kg French fries/h



MF 80 R

+ vidange / tap

⌚ 12 kg French fries/h



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
Friteuses simples / Single fryers								
RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	1,5 kg	5 L	18 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
MF 80 R	3 kW	265 x 445 x 295 mm	250 x 220 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
MF 120 R	6,4 kW	350 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	3 kg	12 L	16 kg/h	11 kg	380 V
Friteuses doubles / Double fryers								
RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 80 DR	2 x 3 kW	545 x 440 x 350 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 2,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 120 DR	2 x 6,4 kW	720 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	2 x 3 kg	2 x 12 L	32 kg/h	21 kg	380 V



RF 8 DS

⌚ 24 kg French fries/h

- Friteuses de table tout inox de **5 à 12 L à zone froide**.
- Réarmement du **thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L à 2 x 12 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : 5 éléments amovibles dont la cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C maxi, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante.

- Table top fryers in all stainless steel **5 to 12 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L till 2 x 12 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: 5 removable parts and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.



8 kg French fries/h

FD 50



12 kg French fries/h

FD 80 R



24 kg French fries/h

FD 80 DR

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (french fries)	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	1,5 kg	18 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	2 x 1,5 kg	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	1,5 + 2,5 kg	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V

- Friteuses de table de **5 à 8 L à zone froide**.
- **Réarmement du thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses avec vidange FD 80 R / FD 80 DR** : cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manipulation de la friteuse. Vidange sécurisée grâce au robinet inox avec système de levier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L et 2 x 8 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : boîtier amovible et cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

- **Table top fryers 5 to 8 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **FD 80 R / FD 80 DR**: stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless-steel tap and lever system.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L and 2 x 8 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: removable control box and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

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



35 % energy saving



Vitrocéramique / Glass ceramic



SEM 600 PDS

PDS : détection de plat /
Plate detection



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

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

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

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

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



Video



Selection PDS



Doseur d'énergie / Power control



Sélection de zones de chauffe /
Selection of heating zones



SEM 800 PDS

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

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

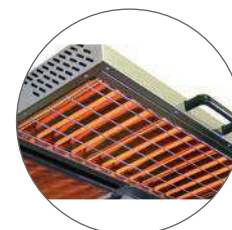
Features: independant heating areas, removable inside tray and grid. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

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

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



SEM 600



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)

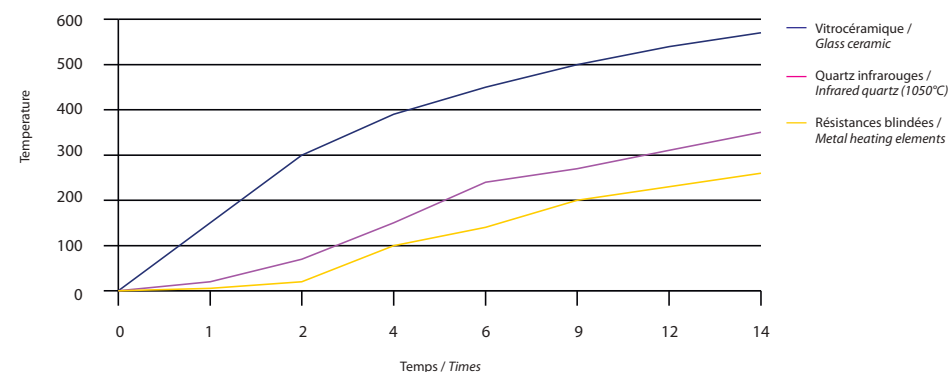


Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising



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

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

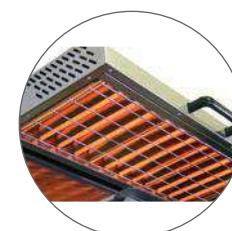
- Ajustement précis et facile de la voûte grâce au système de contre-poids de la salamandre.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats. Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

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

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



SEM 800 VC



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

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

3 technologies de cuisson :

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

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

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

3 cooking technologies:

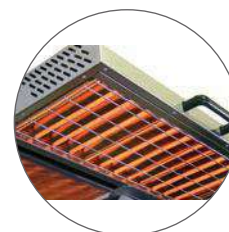
- **the infrared quartz (1050°C) SEM 600/800 Q**: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- **the electric SEM 600 /800 B**: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C,
- **the gas SGM 600/800**: 2 infrared burners (width = 60 mm) and safety thermocouple. 700 till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

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

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



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



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

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

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

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

3 technologies de cuisson :

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

Entretien : plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM2 pour salamandres 800 mm.

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

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

3 cooking technologies:

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

Features: removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM2 for salamanders 800 mm.



350°C



40 pizzas/h



PZ 430 2D + Pizza Traiteur

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm



PZ 4302 D + 2 pizzas Ø 32 cm

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

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

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

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

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm en 3 min !

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

Possibilité de cuire aussi chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.

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

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

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm in 3 min!

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

Can be used for chapatti, Flammekueche, pastries etc.



PZ 430 D

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

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

Option : kit superposition KPZ 430.

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

Option: stackable device KPZ 430.



Pizza Ø 41 cm/16"



PZ 430 S

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



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

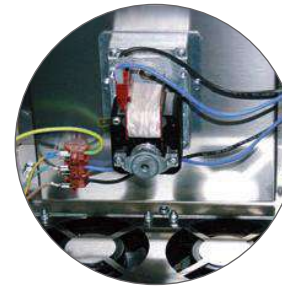
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono



Video



Video



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



RBE 80

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.

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

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

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

Gas model: 2 infrared burners with safety thermostat.

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

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



RBE 120 Q

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

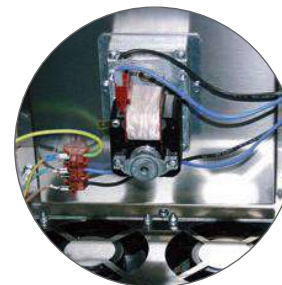
- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- Entretien : paroi arrière amovible.

Modèle gaz : 3 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

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

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

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



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



RBE 120 Q

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

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

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

Gas model: 3 infrared burners with safety thermocouple.

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

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

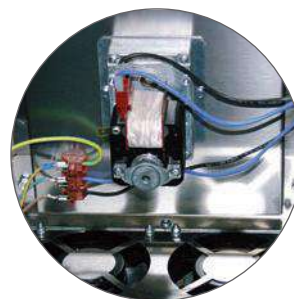
Options: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 200 Q



RBE 200


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

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

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

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

Modèle gaz : 5 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

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

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

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

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

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

Gas model: 5 infrared burners with safety thermocouples.

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

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

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



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



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

