

Vitríny a salátové bary

PŘEDNÍ VÝROBCE ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII



ROLLER®
GRILL
INTERNATIONAL

www.roller-grill.cz



WWW.ROLLER-GRILL.CZ

Společnost ROLLER GRILL INTERNATIONAL byla založena v roce 1947 ve Francii ve městě Bonneval. Dnes je Roller Grill evropským leadrem ve výrobě a dodávání gastronomického zařízení jako jsou: toasty, multifunkčních trouby, fritézy, vodní lázně, ventilované vyhřívané a chlazené vitríny, kontaktní grily a grilovací plotny, plotny na palačinky, vaflovače, salamandry, udírny, kebab & gyros grily, grily na kuřata a další...

Výroba Roller Grill je zcela automatizovaná pro vyšší produktivitu, flexibilitu a bezproblémovou digitální integraci od návrhů až po výrobu. Vše bylo vytvořeno pečlivým a profesionálním přístupem všech zaměstnanců ve společnosti Roller Grill, produkty jsou navrhovány a vyráběny s ohledem na dodržování vysokých hygienických, bezpečnostních a recyklačních požadavků. Roller Grill má příslušná schválení pro CE, UL / NSF, ETL, SEMKO, MITI atd. dále pro OEEZ 2002/95/ES a 2002/96/ES ROHS.

S dynamickou obchodní politikou a neutuchajícím smyslem pro inovace a vysokou úroveň kvality, Roller Grill přichází jako jen z hlavních světových výrobců pro bary, hotely restaurace, čerpací stanice ale také vytváření kompletních konceptů pro specializované provozy rychlého občerstvení.

ROLLER GRILL INTERNATIONAL těží z více než 60 let zkušeností v tomto oboru a to díky distribuční síti ve více než 100 zemích na 5 kontinentech celého světa.

Zařízení značky Roller Grill:

- Distribuuje více než 200 dealerů
- Více než 20 dealerů pro prodej značky OEM, která je vyráběna v továrně společnosti Roller Grill
- Více než 50 potravin a distribučních společností nebo franchises
- Prodejny Cash & Carry ve více než 20 zemích

Se značkou Roller Grill se můžete setkat na všech renomovaných světových veletrzích gastronomické technologie a na jedinečných francouzských gurmánských setkáních.

OBSAH

VITRÍNY SKŘÍŇOVÉ

mrazící	1
chladící	2
neutrální	2
SALÁTOVÉ BARY	3
centrální	3
centrální s el. zdvihem	4
středové	5
přístěnné	6

Vitríny skříňové mrazicí

Mrazicí prosklené skříňové vitríny RDN 60 s regulací teploty od - 5 °C do - 20 °C při okolní teplotě 25 °C. Systém cirkulace vzduchu s umístěním výparníku a ventilátoru v horní části vitríny umožňuje dosažení této teploty i při vyšší okolní teplotě než 25 °C.

Vhodné pro uchování zmrzliny, mražených dezertů apod. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem. **Automatické vypnutí ventilace a zastavení otáčení otočných polic (modely T) při otevření dveří.** Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, zlatá, tmavě šedá.

Model RDN 60 F s pevnými 5-ti kovovými rošty o rozměru 510 x 510 mm upevněnými ve vnitřním rámu.

Model RDN 60 T s otočnými 4-mi zrcadlovými skleněnými policemi o průměru 375 mm

Modely jsou vybaveny:

- * elektronickou regulací teploty
- * automatickým odmrazováním
- * trojvrstevným sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- * dveřním spínačem
- * 2 ventilátory a 1 výparníkem
- * osvětlením pomocí dvou ramp
- * 4-mi dvojitými kolečky



MODEL	POČET POLIC	TEPLOTNÍ ROZSAH	OBJEM l	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RDN 60 T	5 otočných polic	-5 °C až -20 °C	360	600 x 630 x 1850	0,8	230	133
RDN 60 F	5 pevných roštů	-5 °C až -20 °C	360	600 x 630 x 1850	0,8	230	124

Vitríny skříňové chladicí

Chladicí prosklené skříňové vitríny RD 60 s regulací teploty od + 2 °C do + 10 °C.

Neutrální prosklené skříňové vitríny RDC 60 jsou určeny pro uchování potravin např. čokolády a čokoládových výrobků, s požadavkem na teplotu + 14 /+ 17 °C a vlhkost 50 %.

Vhodné pro prezentaci cukrářských výrobků, zeleninových salátů, nápojů apod. Umístění výparníku a ventilátoru v horní části vitríny. Přesná teplota a odmrazovací systém kontrolován elektronickým termostatem.

Automatické vypnutí cirkulace vzduchu při otevření dveří. Pojízdné provedení pro snadnou manipulaci.

Barevné provedení: nerez, zlatá, tmavě šedá.

Modely F s pevnými 5-ti kovovými rošty o rozměru 535 x 495 mm, které je možné nastavit v 7-mi úrovních.

Modely T s otočnými 5-ti skleněnými policemi a zrcadlem na poslední úrovni o Ø 45 cm. Automatické zastavení pohonu otočných polic při otevření dveří.

Modely jsou vybaveny:

- * elektronickou regulací teploty
- * automatickým odmrazováním
- * dvouvrstvým sklem stěn a dveří zajišťující maximální izolační vlastnosti
- * dveřním spínačem
- * osvětlením
- * 4-mi dvojitými kolečky



MODEL	POČET POLIC	TEPLOTNÍ ROZSAH	OBJEM l	ROZMĚR (š.h.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
RD 60 T	5 otočných polic	+2 - +10°C	360	600 x 630 x 1850	0,69	230	133
RD 60 F	5 pevných roštů	+2 - +10°C	360	600 x 630 x 1850	0,69	230	124
RDC 60 T	5 otočných polic	+14 - + 17°C	360	600 x 630 x 1850	0,75	230	124
RDC 60 F	5 pevných roštů	+14 - + 17°C	360	600 x 630 x 1850	0,75	230	124

Salátové bary chlazené a vyhřívané centrální

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel. Dodávány ve verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F**. Barevné provedení bez příplatku.

Modely SBC:

- centrální vozík s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4x GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- barevné provedení: wenge, světlý dub, mahagon, bílá
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- elektrický zdvih skleněné clony s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- vozík je dodáván bez GN

SBC 40 F - chlazený model pro uchování studených pokrmů, salátů, studených předkrmů, dezertů atd. Dvojitý kontakt s GN pro vynikající chlazení uchovaných pokrmů, kompresor Danfoss.

SBC 40 C - vyhřívávací model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

Příslušenství:

Elektrický zdvih skleněné clony
Nerezové provedení dvou bočních polic



SBC 40 wenge
s nerezovými policemi



MODEL	KAPACITA	TEPLOTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	0,5	230	100
SB 40 C	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	3,6	230	100



Salátové bary chlazené a vyhřívané centrální s elektrickým zdvihem

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel. Dodávány ve verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F. Obě verze s elektrickým zdvihem skleněné clony.**

Barevné provedení bez příplatku.

Modely SBC:

- centrální vozík s přístupem ze 4 stran
- kapacita 4x GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm.
- barevné provedení: wenge, světlý dub, mahagon, bílá
- 4 postranní sklopné police s lištami proti poškození povrchu police
- elektrický zdvih skleněné clony s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- vozík je dodáván bez GN

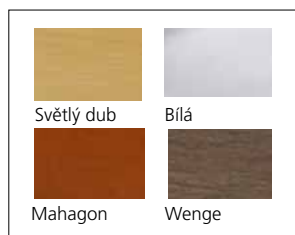
SBC 40 F - chlazený model pro uchování studených pokrmů, salátů, studených předkrmů, dezertů atd. Dvojitý kontakt s GN pro vynikající chlazení uchovaných pokrmů, kompresor Danfoss.

SBC 40 C - vyhřívávací model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

Příslušenství:

Nerezové provedení dvou bočních polic

SBC 40 s elektrickým zdvihem skleněné clony a nerezovými policemi



MODEL	KAPACITA	TEPLTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F M	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	0,5	230	100
SB 40 C M	4 x GN 1/1	+2 °C až +10 °C	1435 x 1435 x 1540	3,6	230	100

Salátové bary chlazené a vyhřívané středové

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel.

Dodávány ve třech verzích: **vyhřívané - C, chlazené - F.**

Barevné provedení bez příplatku.

Modely SB:

- centrální vozík s přístupem ze 2 stran
- kapacita 4 nebo 6 GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm
- skleněná clona s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- elektronický termostat
- vozík je dodáván bez GN

SB 40 F (4x 1/1 GN); SB 60 F (6x 1/1 GN) - chlazený model + 2 °C až + 10 °C, kompresor Danfoss

SB 40 C (4x 1/1 GN); SB 60 C (6x 1/1 GN) - vyhřívání model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a výpustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SB 40 M (4x 1/1 GN); SB 60 M (6x 1/1 GN) - kombinovaný model 2x GN 1/1 chlazené + 2x GN 1/1 vyhřívané nebo 3x GN 1/1 chlazené + 3x GN 1/1 vyhřívané.



MODEL	KAPACITA	TEPLTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.hl.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SB 40 F	4 x GN 1/1	+2 - +10°C	1495 x 855 x 1405	0,5	230	100
SB 40 C	4 x GN 1/1	+20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	3,5	230	100
SB 40 M	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	2,25	230	100
SB 60 F	6 x GN 1/1	+2 - +10°C	2070 x 855 x 1405	0,5	230	130
SB 60 C	6 x GN 1/1	+20 - +90°C	2070 x 855 x 1405	3,5	230	130
SB 60 M	3 x GN 1/1 + 3 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	2070 x 855 x 1405	2,25	230	130



Salátové bary chlazené a vyhřívané přístěnné

Samoobslužné pojízdné pulty určené pro prezentaci chlazených a teplých jídel jsou určeny k umístění ke stěně.

Dodávány ve třech verzích: vyhřívané - C, chlazené - F s elektrickým zdvihem skleněné clony.

Barevné provedení bez příplatku.

SBM 40 F - chlazený model + 2 °C až + 10 °C

SBM 40 C - vyhřívaný model pro uchování teplých jídel ve vodní lázni. Model je vybaven termostatem s regulací teploty (+ 20 °C až + 90 °C) a vypustným kohoutem vany a nerezovými topnými tělesy.

SBM 40 M - kombinovaný model 2x GN 1/1 chlazené + 2x GN 1/1 vyhřívané

- zrcadlo na zadní části vozíku
- skleněná clona s LED osvětlením
- 4 dvojitá kolečka, 2 kolečka jsou vybavena brzdou
- sklopná přední police umožní průjezd vozíku dveřmi o šířce 80 cm
- elektronický termostat
- vozík je dodáván bez GN



MODEL	KAPACITA	TEPLOTNÍ ROZSAH	ROZMĚR (š.h.l.v.) mm	PŘÍKON kW	NAPĚTÍ V	VÁHA kg
SBM 40 F	4 x GN 1/1	+2 - +10°C	1495 x 855 x 1405	0,5	230	100
SBM 40 C	4 x GN 1/1	+20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	3,5	230	100
SBM 40 M	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/1	+2 - +10°C / +20 - +90°C	1495 x 855 x 1405	2,25	230	100



I N T E R N A T I O N A L

www.roller-grill.cz