

GRILLE

Grille działające w liniach ciągów grzewczych 600/700/900 lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej. Przeznaczone są do bezpośredniej obróbki potraw w technologii grillowania lub smażenia.

Proces jest prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej. Znajdują zastosowanie w małej, średniej i dużej gastronomii.

Dostarczamy urządzenia wielu czołowych producentów, mogące spełnić różnorakie wymagania naszych klientów pod względem wydajności, rodzaju zasilania, wielkości i technologii. Dostępne są grille elektryczne, gazowe, wodne, lawowe, z płytą gładką, ryflowaną lub gładko-ryflowaną i kontakt grille.

W ofercie posiadamy urządzenia firm: **RM GASTRO, RED FOX, ROLLER GRILL, STALGAST, GREDIL** i innych.

GRILLE ROLLER GRILL

Nowoczesny design, ergonomiczne pokręta

Panel przedni grawerowany laserowo

System zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania

Powierzchnia robocza 2200/4400 cm²

Zakres temperatur roboczych od 50 do 300°C

Dwie oddzielne strefy pracy

Otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz

Pojemnik na tłuszcz

Płyty: pojedyncze, podwójne, gładkie, ryflowane, gładko-ryflowane

Wysokie ranty boczne oraz tylny

Regulowane stopki

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA ROLLER GRILL

Generator iskry zasilany na 230 V

Dostępna w wersji gazowej

1/2 strefy grzewcze

Powierzchnia robocza (WxD): 400/600x400 mm

Wymiary: W420/620xD450xH190 mm Roller Grill

Zasilanie; gaz G27 i G31; moc: 3,2/6/6,4 kW



Grill elektryczny.



Wymiary: W400/800xD700xH250 mm Stalgast
powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
Zasilanie; gaz G20/G30, (GZ50); moc:6,5/13 kW
Elektryczne: 8,1 kW



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA GREDIL

Możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej

lub podstawie z drzwiami

bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Dwie strefy grzewcze

Opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm

Pokrywa umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%

Wymiary: W640xD440xH175 mm Gredil

Wymiary: W400/800xD700xH250 mm Stalgast

Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 3,6/4 /8,1 kW



GRILL WODNY STALGAST

Kontrolki pracy oraz zasilania

Płynna regulacja temperatury

Specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko

osiągający temperaturę pracy

System grillowania z parą wodną sprawia,

że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche

Tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z

wodą

Zbiornik łatwy do utrzymania w czystości

Posiada funkcję samooczyszczenia

Specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie

Opcjonalnie możliwość zastosowania kominka



650 x 480
970 x 480



GRILL LAWOWY STALGAST

Nowoczesny design
Płynna regulacja temperatury
Ergonomiczny panel sterowania
System grillowania na lawie wulkanicznej
Ruszty typu S – do ryb i owoców morza lub V – do mięs i warzyw
Reg. Temp. 120 – 300 °C
Palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
Zasilanie gaz G20/G30; iskra 230V/50 Hz; moc 6,5 /13 kW
Wymiary: W400/800xD700xH850mm



PŁYTA GRILLOWA GAZOWA RED FOX

Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
Płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
Optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
Wykonanie nierdzewne
Szufłada na tłuszcz
Piezzo zapalanie
Dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB
+ dysze na gaz ziemny GZ-50
Łopátka

RED FOX PŁYTY GRILLOWE

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA RED FOX

Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali lub chromowanej
Płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
Optymalna grubość płyty roboczej - 8 /10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
Regulacja temperatury 50 - 300 °C
Kontrolka pracy i grzania
1 / 2 / 3 strefy grzewcze
Wyłącznik główny
Wykonanie nierdzewne
Szufłada na tłuszcz
Łopátka
Powierzchnia płyty roboczej gładka; ryflowana;
½;2/3 gładka-1/2;1/3 ryflowana
Zasilanie ; moc: 230V; 400V /50 Hz ; 1,5 /3/6/9 kW



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE, ELEKTRYCZNE, LAWOWE, WODNE , NASTAWNE - LINIIA 600 RED FOX

Wymiary płyty:
480 x 320
480 x 650
480 x 970
Zasilanie elektryczne; moc: 230 V;400V,6/9 kW / 50 Hz;
3/6/9 kW
Zasilanie gaz; moc 4/8/12 kW
Zamontowane dysze na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



Wymiary płyty:
365 x 240
570 x 240
330 x 480



PŁYTY GRILLOWE NASTAWNE , Z PODSTAWĄ OTWARTĄ, GAZOWE, ELEKTRYCZNE, LAWOWE – LINIA 700 RED FOX

Płyta 12 mm

Wymiary: W400/800 x **D700** x H330/900 mm

wymiary płyty:

396 x 510 mm

796 x 510 mm

Zasilanie elektryczne; moc: 230 V; 400V/ 50 Hz; 4,5/2x4,5 kW

Zasilanie gaz; moc 7/ 2x7 kW

Zamontowane dysze na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE, ELEKTRYCZNE LINIA 600/700/900 RM GASTRO

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE LINIA 600 RM GASTRO

Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali

Odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne

rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury

Higiena i komfort pracy

Regulacja temperatury 50 - 300 °C

Kontrolka pracy i grzania

Wykonanie nierdzewne

Szuflada na tłuszcz

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą

niż tradycyjne powłoki chromowane

Powierzchnia nieprzywieralna

Powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła,

tym samym mniejsze zużycie energii

Posiada aprobatę MoCA

Wymiary: W400/800 x D600 x H280 mm

Wymiary i rodzaj płyty: gładka, ryflowana

395 x 450 mm

795 x 450 mm

Zasilanie; moc: 400V/50 Hz; 4,5/ 4,5+4,5 kW



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE, ELEKTRYCZNE Z PODSTAWĄ OTWARTĄ - LINIA 900 RED FOX

Płyta 15 mm

Wymiary: W400/800 x **D900** x H900 mm

wymiary płyty:

310 x 650 mm

710 x 650 mm

Zasilanie elektryczne; moc: 400V/ 50 Hz; 6/ 12 kW

Zasilanie gaz; moc 8/ 16 kW

Zamontowane dysze na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE LINIA 600 RM GASTRO

Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali

Odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne

rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury

Wykonanie nierdzewne

Szuflada na tłuszcz

Piezzo zapalanie

Dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz

ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
 Powierzchnia nieprzywieralna
 Powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła,
 tym samym mniejsze zużycie energii
 Posiada aprobatę MoCA
 Wymiary: W400/600/800 x D600 x H280 mm
 Wymiary i rodzaj płyty: gładka, ryflowana,
 (1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana)
 395 x 450 mm
 795 x 450 mm
 Zasilanie; moc: gaz, 230V/50 Hz; 6/ 4,5+4,5/6+6 kW



PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE LINIA 700 RM GASTRO GRILL WODNY

Urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
 Wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
 Produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki),
 tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
 Unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
 1 strefa grzewcza
 Blokada zaworu spustowego
 Szafka otwarta
 Wymiary: W800 x **D700** x H900 mm
 Wymiary rusztu:
 550 x 430 mm
 2 x 380 x 520 mm
 Zasilanie; moc: 400V/50 Hz; 8,16/12 kW



GRILL

GAZOWY LAWOWY

Regulowany poziom rusztu
 Uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
 Wykonanie nierdzewne
 Piezzo zapalanie
 Szufłada na tłuszcz
 Kamienie lawowe: 5 kg (CW - 78 G 10 kg)
 Wymiary: W400/800 x **D700** x H900 mm
 Wymiary rusztu:
 380 X 520 mm
 2 x 380 x 520 mm

Zasilanie; moc: gaz, 230V/50 Hz; 9/18 kW



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE LINIA 900 RM GASTRO

3 x osobne sterowanie
 3x płyta grzejna
 Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
 Higiena i komfort pracy
 Odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
 Wykonanie nierdzewne
 Szufłada na tłuszcz
 Piezzo zapalanie
 Dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
 Podstawa otwarta
 Modele GS - płyta SUPERCHROM:
 Wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
 Powierzchnia nieprzywieralna
 Powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła,
 tym samym mniejsze zużycie energii
 Posiada aprobatę MoCA
 Wymiary: W1200/1600 x **D900** x H900 mm
 Wymiary płyty:
 1105 x 650 mm
 1505 x 650 mm
 Zasilanie; moc: gaz, 230V/50 Hz; 27/36 kW





GRILLE LAWOWE RM GASTRO LINIA 900

Wymiary: W800 x D900 x H900 mm
 Wymiary rusztu:
 2 x 380 x 660 mm
 Zasilanie; moc: gaz, 230V/50 Hz; 24 kW



GRILLE ELEKTRYCZNE WODNE RM GASTRO LINIA 900

Regulowany poziom rusztu
 Uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
 Wykonanie nierdzewne
 Wanna wodna na tłuszcz
 Regulacja temp. 50 -300°C
 Szafka otwarta
 Wymiary: W800 x D900 x H900 mm
 Wymiary rusztu:
 550 x 630 mm
 2 x 380 x 660 mm
 Zasilanie; moc: 400V/50 Hz; 10,83/15,6 kW



BARTSCHER GRILLE

GRILL LAWOWY GAZ. 70 SZER. 660 US

Art.2006601
 Gaz ziemny H; Zapłon Piezo
 2 strefy grzewcze
 Dysze propanowe dołączone do zestawu
 Wymiary płyty grillowej: W312xD483 mm
 W zestawie kamienie lawowe do pierwszego napełnienia –
 2 kg
 Ruszt V (do mięsa)



BARTSCHER GRILL WODNY 40

Art.370037



Zasilanie: 400V/50 HZ; moc 4, 08 kW
 Wymiary płyty grillowej: W280xD445 mm
 3 stopnie regulacji temperatury
 Czas nagrzewania ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
 Tacka na wodę 1/1 GN

BARTSCHER LAW-GRILL GAZOWY, PO

ART.2954631
 Solidne wykonanie z wysokiej jakości stali szlachetnej CrNiSi 18/10 sprawia, że seria 900 Master to idealny wybór dla nowoczesnej i profesjonalnej kuchni o wysokich standardach. Najwyższa jakość, wszechstronność i wysoka wydajność





Seria 900
 Gaz ziemny H; moc 24 kW
 Zapłon Piezo
 2 strefy grzewcze
 Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L
 dołączone do zestawu
 Regulowana wysokość rusztu grillowego
 Wymiary powierzchni grillowej: W750xD505 mm
 Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia – 21 kg
 Ruszt V (do mięsa)



BARTSCHER PŁYTY GRILLOWE

PŁYTA GRILLOWA GP1200, RYFLOWANA

Komfortowe przygotowanie potraw bezpośrednio na ryflowanej powierzchni grzewczej z dodatkem niewielkiej ilości tłuszczu. Zdrowe i delikatne przygotowywanie ryb, mięsa, warzyw na atrakcyjnie prezentującym się grillu. Świetnie nadaje się do Front Cooking.
 Temperatura 50-250 C
 Zasilanie 230V/50 Hz, moc 1,2 kW
 Wymiary pola grillowego W310xD190 mm



PŁYTA GRILLOWA GP2511GN

Nr art. 104919
 Wielofunkcyjność: grillowanie i jednocześnie utrzymanie ciepła w jednym urządzeniu.

Grillowanie na całej powierzchni (1/1) lub grillowanie na 2/3 powierzchni w połączeniu z funkcją delikatnego utrzymania ciepła na 1/3 powierzchni.
 Grillowanie na 1/1 GN
 Grillowanie na 2/3 GN + utrzymanie ciepła na 1/3 GN
 Utrzymanie ciepła na powierzchni grzewczej lub w pojemniku GN
 Temp grillowania 80-300C
 Utrzymanie ciepła 100C
 Zasilanie 230V/50 Hz, moc 2,5 kW



KONTAKT GRILLE

KONTAKT GRILL CATERINA

Grzałka dolna 1/2x1000 W, górna 1/2x800 W
 Wymiary płyty roboczej: dolnej – 225/480x230 mm, górnej - 215x215 mm
 Długość przewodu zasilającego 1450 mm
 Solidne obustronnie ryflowane płyty robocze
 Wymiary: W310/570xD360xH200 mm
 Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 1,8/3,6 kW



KONTAKT GRILL GREDIL

Wersja pojedyncza i podwójna
 Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 1,8/3,6 kW
 Temp. 50 – 300 C



KONTAKT GRILL UNOX

Ceramiczne płyty robocze
Gotowy do pracy w 2 minuty
Równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
Idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów)
dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
Powierzchnia robocza (WxD): 250x250 mm
Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 1,6 kW



KONTAKT GRILL ROLLER GRILL MAJESTIC

Ryflowane płyty żeliwne
Regulacja temperatury do 300°C
Szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
Żaroodporne uchwyty
W zestawie skrobak do czyszczenia
Powierzchnia robocza (WxD): 535x240 mm
Zasilanie; moc: 380V/50 Hz; 4 kW



KONTAKT GRILL RED FOX

Płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna, gładka
Powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
Płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
Optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
Regulacja temperatury 50 - 300°C
Kontrolka pracy i grzania
Wyłącznik główny
Wykonanie nierdzewne
Szuflada na tłuszcz
Osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
Płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej
OPCJA:
Łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej
KD - 63 ED
1x płyta górna
2x strefa grzewcza
Oddzielne sterowanie każdej strefy
zasilanie 230 V / 1 N + 400 V / 3N
KD - 66 ED
1/ 2 x płyta górna
2x strefa grzewcza
Oddzielne sterowanie każdej strefy
Moc: 3+3/ 6+3 / 6+3+3 kW
Wymiary płyty
320/650x480 mm



YATO KONTAKT GRILL

Dostępne w wersjach:
1 lub 2 żeliwne, płaskie lub ryflowane płyty grillowe
Moc 1,8/2,2/3,6 kW
Temperatura 50~300°C.
Zasilanie 230V~50Hz.



BARTSCHER KONTAKT GRILLE

GRILL KONTAKTOWY "PANINI" 1RDIG

Art. A150684

Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.

Żeliwo emaliowane, płyta ryflowana

Temp. 50-300C

Zasilanie 230V/ 50 Hz, moc 2,2 kW



GRILL KONTAKTOWY "PANINI-MDI" 1G

Nr art.A150979

Grill kontaktowy „Panini-MDI” z gładkimi płytami grillowymi



GRILL KONTAKTOWY "PANINI" 1G

Art.A150679

Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

Żeliwo emaliowane, płyta gładka

Temp. 50-300C

Zasilanie 230V/ 50 Hz, moc 2,2 kW

Wymiary górnej płyty grillowej W335xD220 mm

Wymiary dolnej płyty grillowej W335xD230 mm

GRILL KONTAKTOWY "PANINI-MDI" 1R

Art. A150974

Grill kontaktowy „Panini-MDI” z ryflowanymi płytami grillowymi oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

Żeliwo emaliowane

Temp. 50-300C

Zasilanie 230V/ 50 Hz, moc 2,2 kW

Wymiary górnej płyty grillowej W340xD220 mm

Wymiary dolnej płyty grillowej W360xD285 mm

