ROBAND®

FOOD

HTB
Horeca Techniek Brouwer

Grill Station

Built To Last

Grill Station

Geen enkel cafeteria, take-away, restaurant of broodjeszaak kan zonder een Roband Grill Station. Deze duurzame, veelzijdige en consistent presterende grillapparaten behouden smaak, sappen en voedings-stoffen en kunnen zowel niet alleen gebruikt worden voor gegrilde panini's, focaccia's en sandwiches, als voor mals gegrild of geschroeid vlees, vis en gevogelte. Roband Grill Stations zijn ontworpen en geproduceerd in Australië. De ultieme tool waarmee u verbluffende resultaten boekt, zodat uw gasten steeds terugkomen voor méér. Alle Roband Grill Stations zijn ontworpen voor 220-240 V 50-60 Hz en zijn CE-gecertificeerd. CE

Keuze : 6 of 8 sandwiches

Ideaal voor

paninis,

focaccias

& sandwiches

Dit toestel is ontworpen voor alle gelegenheden waar veel vraag is naar bereiding van gegrilde broodproducten zoals panini's, focaccia's en sandwiches, maar ook voor spiezen. Het Grill Station verhit het voedsel dat snel, efficiënt en gelijkmatig wordt gegrild.

Met slimme ontwerpfuncties zoals elementen die direct in de platen zelf zijn gegoten, heeft de machine een korte opwarmtijd en worden de producten snel gegrild. Zo kunt u uw gasten snel bedienen, serveert u meer bestellingen en kan uw bedrijf meer winst maken. Misschien wilt u ook vlees, vis en gevogelte grillen, die later worden gebruikt als vulling in uw focaccia's of panini's. Deze machine is veelzijdig en helpt u om een prachtig, egaal geschroeid en mals resultaat te bereiken.

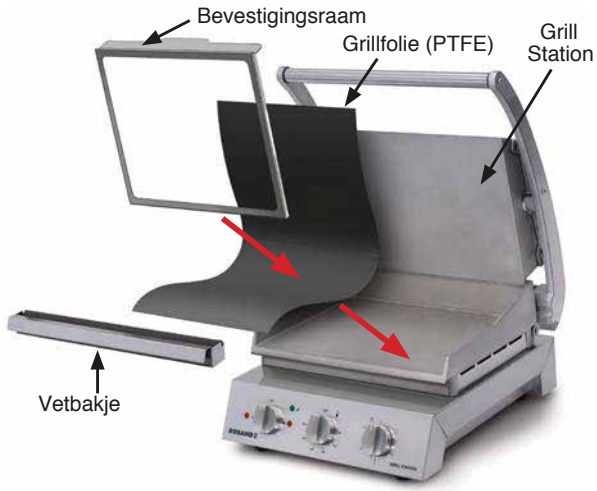
Verkrijgbaar met een capaciteit van 6 of 8 sandwiches, met eventueel een geribbelde bovenplaat voor het maken van grillstrepen. In optie is er ook een afneembare PTFE GRILLFOLIE beschikbaar inclusief bevestigingsraam en een vetafvoer aan de zijkant.

KEUZE BOVENPLAAT

EFFEN

GERIBBELD

OPTIE: VERWIJDERBARE GRILLFOLIE (PTFE) MET BEVESTIGINGSRAAM



Geen hinderlijke kabel aan de achterkant, dus minder plaats nodig op het werkblad.

Kenmerken

- Keuze: capaciteit van zes of acht sandwiches
- Hoogwaardige drukgegoten aluminium bakplaten met ingegoten elementen voor een efficiënte, gerichte en doeltreffende warmteoverdracht.
- Precieze thermostaatbediening om de grilltemperatuur te controleren
- Gelijkmatige temperatuurverdeling over beide platen en tussen boven- en onderplaat
- Mogelijkheid om beide platen of enkel de onderplaat te gebruiken
- Dankzij de uitgebalanceerde bovenplaat met tegengewicht en het gebogen handvat is de grill eenvoudig te bedienen
- Het voedsel kan eenvoudig met één hand op de grill gelegd of van de grill gehaald worden terwijl de bovenplaat onder een hoek van ongeveer 45° openblijft
- Een belastingslimiet beperkt het gewicht waarmee de bovenplaat op het voedsel rust
- Dankzij de hoge spatrand en het feit dat de bovenplaat zich altijd over de onderplaat bevindt, vallen kruimels en vet altijd op de onderplaat
- Een opvangbakje geplaatst aan de voorkant vangt vet en kruimels op en is handig geplaatst om verwijderd en gereinigd te worden
- Weinig plaats nodig op het werkblad omdat er geen hinderlijke voedingskabel aan de achterkant zit
- Schuin gericht bedieningspaneel waardoor alle instellingen duidelijk zichtbaar zijn
- 5-minutentimer met waarschuwingssignaal
- Optionele geribbelde bovenplaat en/of anti-aanbaklaag
- Tussenstukken zijn apart beschikbaar
- Optionele anti-aanbakgrillfolie (PTFE) met bevestigingsraam houdt de platen schoon, voorkomt dat voedsel aanbakt en kan eenvoudig verwijderd worden
- Optionele vetafvoer aan de zijkant voor grote hoeveelheden afval

Specifi caties bij 230V

CODE	AANTAL SANDWICHES	PLATEN	AFMETINGEN b x d x h (mm)	AFMETINGEN ONDERPLAAT b x d (mm)	VERMOGEN Watt	STROOMSTERKTE (amp) EU	GEWICHT MACHINE Nominaal (kg)
CAPACITEIT 6 SANDWICHES							
ROB-300	6	EFFEN	435 x 490 x 220	375 x 275	2200	16	16.5
ROB-305	6	GERIBBELD	435 x 490 x 220	375 x 275	2200	16	16.5
CAPACITEIT 8 SANDWICHES							
ROB-310	8	EFFEN	560 x 490 x 220	500 x 275	2990	16	21
ROB-315	8	GERIBBELD	560 x 490 x 220	500 x 275	2990	16	21

Opmerking: Alle onderplaten zijn glad. De timer heeft geen voorrang op of controle over de thermostaat.
De maximale hoogte bij volledig geopende bovenplaat is 580 mm. 220-240V 50-60Hz.

Opties

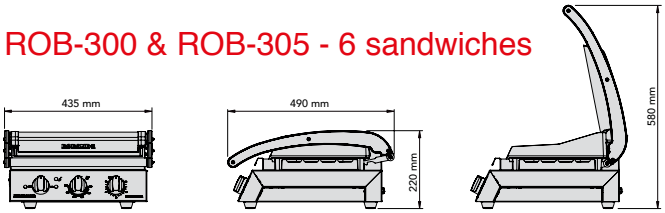
CODE	OMSCHRIJVING
ROB-306	Raam voor PTFE grillfolie - voor 6 sandwich station
ROB-316	Raam voor PTFE grillfolie - voor 8 sandwich station
ROB-307	PTFE grillfolie voor 6 sandwich station - 5-pack
ROB-317	PTFE grillfolie voor 8 sandwich station - 5-pack
ROB-309	Open kanaal voor vetopvang - voor 6 sandwich station
ROB-319	Open kanaal voor vetopvang - voor 8 sandwich station

Verwijderbare PTFE grillfolie

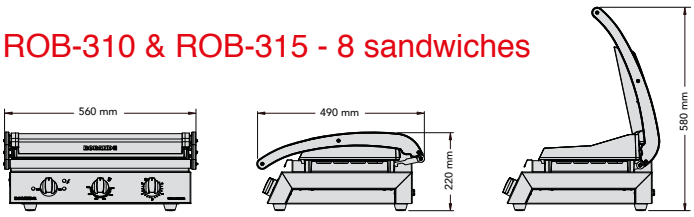
Vetafvoerkanaal met open zijkant (excl. bakje)

Afmetingen

ROB-300 & ROB-305 - 6 sandwiches



ROB-310 & ROB-315 - 8 sandwiches



Grillsnelheden (6 / 8 sandwiches)

ITEM	Kook T°C	Aanbevolen grilltijd	Aanbevolen opwarmtijd*
30 mm steak (bleu)	240°C	1 min 30 sec	15 sec
Dikke hamlap	240°C	60 sec	20 sec
Ciabatta / Pannini	240°C	40-60 sec	15 sec
Bevroren hamburger (8oz)	240°C	3 à 4 min	20 sec
Sandwiches / Wraps	240°C	60-90 sec	30 sec
Dik gesneden spek	240°C	20-30 sec	5 sec
Visfilet / Fruits de mer	240°C	60-90 sec	-
Zalmsteak (met huid)	240°C	2 min 30 sec	30 sec

* Reeds gegrilld

HTB Horeca Techniek Brouwer

HTB Emmen

Valtherzandweg 42
7815 AW Emmen

info@htbemmen.nl
www.htbemmen.nl
+31(0)591 648 402
06 555 588 32

Alle afmetingen zijn alleen nominaal. Onderzoek en ontwikkeling kunnen op elk moment wijzigingen in de productspecificaties nodig maken.
Afbeeldingen © 2013 Roband Australia.