

Gaufriers

Waffle irons

La gaufre, un encas disponible à toute heure et unanimement apprécié à travers le monde ! Les gaufriers Roller Grill sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison. N'hésitez pas à nous contacter pour les temps de cuisson selon les modèles !

The ideal snack at any time of the day and appreciated from everybody in the world. The Roller Grill waffle irons accept deep-frozen, frozen precooked waffles or home-made batter.

Feel free to contact us for cooking times according to the waffle irons !

SOLUTION GAUFRES CLEF EN MAIN AVEC LE GES 23 !
WAFFLE TURN KEY SOLUTION WITH GES 23 !

■ Avec le gaufrier GES 23 pour des gaufres épi (23cm) équipé d'une minuterie, son présentoir à gaufres (P08002Z03), un lot de bâtonnets et un lot de mix de pâte à gaufres, diversifiez-vous et démarrez de suite votre business en gaufres rentabilisé en quelques heures ! 4 gaufres dorées et croustillantes en une seule cuisson à 270°C en 2'30, soit 96 gaufres / h ! Recharges en mix et bâtonnets disponibles chez Roller Grill.

■ With the waffle iron GES 23 fitted out with timer for corn waffles (23cm), its display (P08002Z03), a batch of sticks and the mix for waffle dough, diversify and start immediately with this waffle business recovered in a few hours ! 4 golden and crispy waffles in one baking at 270°C in 2'30 ! Mix and sticks available by Roller Grill

GAUFRIERS SIMPLES / SINGLE WAFFLE IRONS

- GES 10 : le moule Bruxelles, 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)
 - GES 20 : le moule Liège version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)
2 gaufres Mc Cain en 45 s soit 160 gaufres / h !
 - GES 40 : le moule rainuré livré avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (carrés 8 x 8 mm)
 - GES 70 : le moule rond diam. 180 mm (carrés 10 x 10 mm)
 - GES 80 : le moule à 4 bâtonnets (145 x 38 mm)
- GES 10 : the Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)
 - GES 20: the McCain version Liège mould, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!
 - GES 40 : the grooved mould comes with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)
 - GES 70 : the round mould diameter 180 mm (squares 10 x 10 mm)
 - GES 80 : the mould for 4 stickers (145 x 38 mm)

PACK



Présentoir / Display
P08002Z03



10 kg mix = 330 gaufres / waffles



500 bâtonnets / sticks



Video GES 23

GES 23 +
P08002Z03

96 gaufres (waffles) / h



1 Kg mix + 1,4 L d'eau (water) = 33 gaufres (waffles)



GES 70



GES 40



Vidéo GES 40

Cornet de glace / Ice-cream cone



GES 20



GES 80



GES 10



300°C

2'30 min / gaufre (waffle)

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 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 v
GES 20	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 v
GES 23	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 v
GES 40	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 v
GES 70	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	Ø 200 mm, H : 12 mm	22 kg	230 v
GES 80	1,6 kw	305 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg	230 v

■ Gaufriers doubles / Double waffle irons

GED 10	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 v
GED 20	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 v
GED 40	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 v
GED 70	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	Ø 200 mm, H : 12 mm	38 kg	230 v
GED 80	3,2 kw	550 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 v

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte. (système breveté®). Livré avec un pinceau (F05054)

Options: fourchette spéciale gaufre.

Modèle double présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features : on/ off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented®). Delivered with 1 brush (F05054)

Option : special fork for waffle.

Double model with independent control and the same features as above.