

GRILLOMAX

GRILLOMAX Bakery - Die neue Generation



„A class of it's own“ -

*Die neue Generation für den
Snack- und Foodbereich in
Bäckereien & Cafe's*

Modell Bakery

Das Grill-, Gar- und Backtalent

www.reamotion.com



Modell Bakery

Das Grill-, Gar- und Backtalent

Entwickelt mit viel Leidenschaft und Detail für die Ansprüche von Heute und Morgen.

Die integrierte Plasmafiltertechnologie (PFT) ermöglicht das fett- geruchsfreie Garen-, Grillen- und Backen von Snack- und Fingerfood-Produkten.

Das macht den GRILLOMAX so einzigartig!

Mit GRILLOMAX Bakery in den nächsten Snack-Food-Level

Der Snack- und Foodbereich verändert sich stetig. Mit dem GRILLOMAX Bakery können Sie jedem Trend folgen.



MODELL DETAILS

Grilleinheit:	z. B. 8 x Bratwurst
Ofeneinheit:	235 mm x 60 mm
Gewicht:	42 kg
Aufstellmaße:	690(H) x 425(B) x 585(T) mm
Leistung:	Ø 1.500 Watt (Vollbetrieb)
	Ø 3.175 Watt (Aufheizphase)
Anschluss:	220 / 230 V / 50 Hz - Schuko



Größen-Beispiel

Folgende Food-Kategorien können mit dem GRILLOMAX Bakery zubereitet werden:



**Vegan &
Vegetarisch**



**Kartoffel
Snacks**



Fisch



Geflügel



Fleisch



Wurst



Backwaren



ZUBEHÖR

Grill-Einsatz 1



Einlegepfanne 1



Ofen-Schublade (offen)



Grill-Einsatz 2



Einlegepfanne 2



Ofen-Schublade (offen)



SERVIERMÖGLICHKEITEN ZUM MITTAGSTISCH

Perfekte kross-saftige Ergebnisse, bei gleichmäßiger Bräunung, sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis und zufriedene Gäste.

Klassisches Snack-Konzept



Rösti-Snack-Konzept



Auch Bockwürste können in kürzester Zeit zubereitet werden, genau nach Bedarf!



GRILLOMAX Bakery Live



VOLL IM TREND!

Bäckermeister Haferkamp ist über die saftig-krossen Gerichte, die der GRILLOMAX Bakery serviert, begeistert.

Süß-Konzept



Food-Konzept-Beispiele



**BÄCKERMEISTER
HAFERKAMP**

„Wir sind von der Vielseitigkeit und der kurzen Garzeit des GRILLOMAX Bakery begeistert! Das Gerät verschafft uns die Möglichkeit, durch zahlreiche Food-Konzepte, unser Angebot an Mittagstisch-Gerichten zu erweitern.“

... und viele andere Food-Konzepte!



1 Gerät bis zu 100 Gerichte pro Stunde*



Ideal zum Grillen, Garen, Backen und Überbacken



Alles ohne die Zugabe von Fett



Keine externe Dunstabzugshaube



Einfache Bedienung



Flexible Standortwahl



GRILLOMAX HIGHLIGHTS AUF EINEN BLICK

GRILLOMAX Bakery - Hohe Flexibilität, Qualität und modernste Technologie in seiner schönsten Form vereint!



Durchdachte Technologie

- Patentierte Plasmafiltertechnologie (PTF) ermöglicht eine schonende und fettgeruchsfreie Zubereitung
- Nachhaltig durch den Verzicht auf Fette
- Keine Dunstabzugshaube notwendig
- Sehr geringe Instandhaltungskosten



Energieeffizient

- Geringe Abstrahlwärme durch die Kombination aus Zwischenwandbelüftung und hochwertiger Isolierung
- Keine Verbrennung an der Außenhaut möglich



Touchscreen-Bedienung

- 20 Programmeinstellungen, je nach Wunsch vordefinierbar
- Jede Grill-, Back- und Gareinheit ist individuell ansteuerbar
- Kein Fachpersonal notwendig



Leistungsstark

- Immer gleichbleibende Ergebnisse auf Knopfdruck
- Kurze Garzeit bei maximalem Geschmack
- Leistung: Ø 1.500 Watt bis 3.175 Watt



220 / 230 Anschluss

- Minimaler Stromverbrauch
- Höchste Leistung bei geringen Kosten
- Geringste CO² Emissionen seiner Klasse



Individuelles Design

- Individuelle Oberflächendesigns
- Personalisierbarkeit
- Mobil und platzsparend zugleich



Leichte Reinigung

- Einfacher Reinigungsprozess durch herausnehmbare Einsätze / Auffangbehälter
- Optionale Nanolackbeschichtung (Antifingerprint) auf Kundenwunsch
- Spülmaschinentaugliches Material



Support & Food-Konzeptberatung

- 2 Jahre Garantie
- Kurze Lieferzeit
- Service vor Ort
- Workshops und Live-Vorführungen
- Große Auswahl an Food-Konzepten



UMSATZ MIT DEM GRILLOMAX BAKERY

Berechnungsbeispiel (geringer Verkauf) Rösti-Pizza Food-Konzeptes:

Verkaufspreis 200 gr. Rösti-Pizza belegt:	5,00 €
Wareneinsatz all in pro St.:	0,69 €
Tagesumsatz für 25 St.:	125,00 €
Wareneinsatz für 25 St.:	17,25 €
Bruttomarge für 25 St.:	107,75 €
Kosten GRILLOMAX Bakery pro Tag:	4,76 €
Energiekosten für 25 St.:	0,36 €
Bruttomarge 2 pro Tag bei 25 St.:	102,63 €
Monatsgewinn bei 25 Tagen (Bei 35 Minuten Zubereitungszeit pro Tag)*	2.565,75 €

*Rechnen Sie sich Ihre
Möglichkeiten aus.*

*Wir unterstützen Sie
gerne mit unseren
Food-Konzepten.*

Rufen Sie uns an!

* Mise en Place



GRILLOMAX MODELLE DIE SIE INTERESSIEREN KÖNNTEN

Modell Elite
Der Allrounder



Modell Duopom
Der Experte für größere Mengen



Modell Prime
Der Experte für Burger und Wurst

