



GRILLOMAX

So einfach wie nie ...



Der erste fett- geruchsfreie Lösung für den gewerblichen Einsatz

Bratwurst



Falafel



Pommes frites



Lachs



Burger



Modell Elite

Der Allrounder



Vegan & Vegetarisch



Kartoffel Snacks



Fisch



Geflügel



Fleisch



Wurst



Fingerfood

Modell Elite - Der Allrounder für alle Bereiche

Mit ihr können Sie ein komplettes Gericht, bei gleichbleibender hoher Qualität, gleichzeitig zubereiten oder Snacks to go servieren. Ganz nach Bedarf und Wunsch Ihres Gastes!

Die integrierte **Plasmafiltertechnologie (PFT)** ermöglicht das fett- geruchsfreie Garen und Grillen von Grillgerichten und vielen anderen Produkten. **Das macht den GRILLOMAX so einzigartig!**

Beispiel: Modell Elite



Bratwurst Einschub



Burger Einschub



Trommel Pommes frites



Ideal zum Grillen:¹

Bratwurst, Hot Dog Würste, Burger Patties, Leberkäse, Schnitzel, Lachs u. v. a. m. ...

Ideal zum Garen:²

Pommes frites, Rösties, Veggie Nuggets, Rissolées, diverse Fingerfood- und Snackprodukte u. v. a. m. ...

*1.), 2.) Gilt nur für die von uns getesteten Produkte. Erfragen Sie die große Auswahl von empfohlenen Produkten.

DETAILS:

Grilleinheit:	z. B. 8 x Bratwurst
Gareinheit:	6,8 l Trommelvolumen
Gewicht:	48 kg
Aufstellmaße:	750(H) x 392(B) x 562(T) mm
Leistung:	3.480 Watt (Aufheizphase) 1.150 Watt (Vollbetrieb)
Anschluss:	220 / 230 V / 50 Hz - Schuko

IDEAL AUCH FÜR LIEFERSERVICES UND SNACK-TO-GO-GESCHÄFTE:

- Einzelhandel
(Z. B. Supermärkte, Kaufhallen, Möbelgeschäfte etc.)
- Verkaufsstände
(Z. B. Snack Points, Kioske, Imbissstände, Foodtrucks etc.)
- Verkehrsgastronomie
(Z. B. Tankstellen, Fähren, Schiffe, Bahn, Busse etc.)
- Handwerkliche Gewerbebetriebe
(Z. B. Bäckereien und Fleischereien etc.)
- Inn- und Outdoor Freizeitaktivitäten
(Z. B. Freizeitparks, Bowling Bahnen, Kletterhallen, Lasertag-Hallen, Kartbahnen, Biergärten etc.)

→ Catering (z. B. Kantinen, Schulen, Mensen, Events etc.)

→ Gastronomiegewerbe
(Z. B. Restaurants, Cafés, Bars, Bistros etc.)

→ Gastgewerbe
(Z. B. Gaststätten, Hotels, Hostels etc.)

GROßE VORTEILE DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE:

- Kein Qualm
- Keine externe Dunstabzugshaube
- Kein Öl- und Fettgeruch - fettfreie Zubereitung
- Kein Fachpersonal und keine Überwachung des Garprozesses notwendig
- Geringe Hitzeabstrahlung der Außenhaut
- Flexible Standortwahl - platzsparend
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Geringe Instandhaltungskosten - schnelle Amortisierung
- 220 / 230 V Anschluss
- Entwicklung und Herstellung "Made in Germany"
- Nachhaltig & Umweltfreundlich - Geringster CO2-Wert seiner Klasse

➔ Informieren Sie sich auch über unseren neuen DUOGRILL Empire www.reamotion.com

