

Schnelligkeit - Qualität - ohne Kompromisse



LÖLSBERG

Roband Grill-Stationen



Die Roband Grill-Stationen wurden für Gastronomen mit einem hohen Absatz an gegrillten Produkten wie z.B. Paninis, Focaccias, Sandwiches, Toasts oder auch Steaks, Hamburger, Hähnchen, Fisch entwickelt. Sie erreichen ein perfektes Grillergebnis durch eine schnelle und effiziente Weitergabe der Hitze an das Grillgut. Der natürliche Geschmack, die Saftigkeit und die Nährstoffe der Lebensmittel bleiben erhalten und Ihre Kunden kommen gerne zu Ihnen zurück.

Alle Roband Grill-Stationen arbeiten mit 220-240V 50-60Hz und sind CE konform. **CE**



Intelligente Funktionen wie insbesondere direkt in die Grillplatten eingegossene Heizelemente ermöglichen den Roband Grill-Stationen ein Aufheizen und Zubereiten der gewünschten Speisen in kürzester Zeit. So können Sie mehr Portionen servieren, mehr Kunden bedienen und mehr Gewinn erzielen. Ursprünglich für Brotprodukte ausgelegt, sind die weiterentwickelten Roband Grill-Stationen auch für die Zubereitung von perfekten Fleischprodukten (z.B. zwischendurch zur Vorbereitung von Füllungen) oder Gemüse geeignet.

Ideal für
Paninis & Focaccias,
Sandwiches & Toasts
Wraps & Rolls
Steaks & Burger
Hühnerbrust

Optional dienen austauschbare antihaftbeschichtete Teflonbögen ohne Einfluss auf das Grillergebnis der weiteren Verbesserung des Bedien- und Reinigungskomforts. Diese werden einfach mittels eines Befestigungsrahmens an der oberen Grillplatte angebracht. Dabei schützen sie die obere und untere Grillplatte vor Verschmutzung oder Einbrennen von Speiserückständen und Fetten. So sparen Sie auch beim Reinigen viel Zeit.



gerippt



glatt



Zubereitungszeiten

Grillgut (frische Produkte)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit
Bacon	210	30 Sekunden
Getoastetes Sandwich (Schinken, Käse, Tomate)	220	60 Sekunden
Panini (Schinken und Käse)	220	1 Minute 30 Sekunden
Wrap (Hähnchen, Käse und Tomate)	220	1 Minute 10 Sekunden
Focaccia (Schinken, Mozzarella und Tomate)	220	2 Minuten 20 Sekunden
Steak (2 cm dick, medium)	240	2 Minuten (3 Minuten Ruhezeit)
Burger	240	1 Minute 10 Sekunden
Hühnerbrust	240	3 Minuten (5 Minuten Ruhezeit)

Querschnitt der Grillplatte mit eingegossenen Heizelementen



Besondere Eigenschaften

- Grillplatten aus Aluminiumdruckguss mit eingegossenen Heizelementen für effizienten, zielgerichteten Hitzetransfer und längere Haltbarkeit
- Ausgeglichene Hitzeverteilung über jede Grillplatte sowie auch zwischen der oberen und unteren Grillplatte
- Optional antihaftbeschichtete Teflonbögen zum Schutz der Grillplatten vor Verschmutzung bzw. Einbrennen von Speiserückständen und Fetten - leichtere Reinigung der Grillplatten
- Präziser Thermostat zur optimalen Regelung der Grilltemperatur
- Wahlmöglichkeit zwischen Betriebsmodus "untere Grillplatte aktiv" (z.B. für Spiegelei oder Bacon) oder "beide Grillplatten aktiv"
- Ausbalancierte obere Grillplatte und bogenförmiger Griff für komfortablere Bedienung der Grillstation
- Einfache beidhändige Befüllung mit Grillgut durch eine Arretierungsmechanik für die obere Grillplatte bei ca. 45° oder 90° Öffnungswinkel
- Integrierter Belastungsbegrenzer für die obere Grillplatte zur Reduktion des aufliegenden Gewichtes auf dem Grillgut
- Erhöhter Spritzschutz: Krümel und Flüssigkeiten bleiben immer auf der unteren Grillplatte
- Eine an der Vorderseite positionierte Auffangwanne ermöglicht das Auffangen von z.B. Fett, Flüssigkeiten, Bratresten und Krümeln. Zur Reinigung lässt sich diese einfach abnehmen und säubern
- Geringer Platzbedarf und längere Haltbarkeit durch innenliegende Kabelführung
- Angewinkeltes Bedienfeld für klare Sicht auf die Bedienelemente
- Stufenlos einstellbarer 5-Minuten-Timer mit Alarmsignal
- Obere Grillplatte glatt oder gerippt (untere Grillplatte immer glatt)

In Aluminiumgrillplatte eingegossene Heizelemente

- effizienter Hitzetransfer
- längere Haltbarkeit

Deckel mit oberer Grillplatte

- leichte Öffnung
- mechanische Arretierung bei ca. 45° und 90°
- flexible Aufhängung für stets perfekten Kontakt

Varianten obere Grillplatte

Hoher Spritzschutz

innenliegende Kabelführung

Abnehmbare Auffangwanne für Fett und Krümel

Wahlmöglichkeit zwischen Betriebsmodus "untere Grillplatte aktiv" oder "beide Grillplatten aktiv"

Temperaturregler

Timer (stufenlos einstellbar)



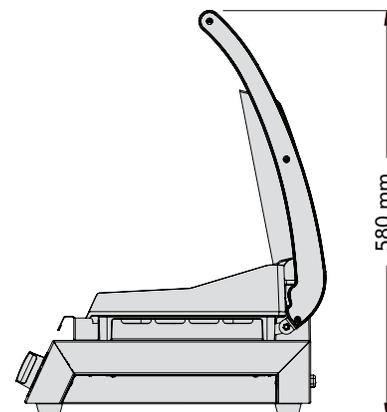
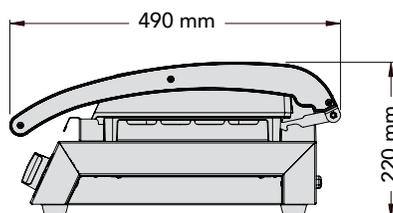
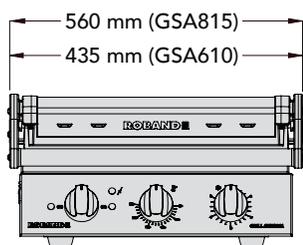
Spezifikationen

Modell	Plattenmaterial	obere Platte	Abmessungen B x T x H (mm)	Abmessungen untere Platte B x T (mm)	Leistung (Watt)	Anschlusswert (Amp.)	Gewicht (Kg)
6 Scheiben Kapazität							
GSA610S	Aluminium	glatt	435 x 490 x 220	375 x 275	2200	16	16,5
GSA610R	Aluminium	gerippt	435 x 490 x 220	375 x 275	2200	16	16,5
8 Scheiben Kapazität							
GSA815S	Aluminium	glatt	560 x 490 x 220	500 x 275	2990	16	21
GSA815R	Aluminium	gerippt	560 x 490 x 220	500 x 275	2990	16	21

Hinweis: Alle unteren Platten sind glatt. Der Timer steuert oder beeinflusst nicht das Thermostat.

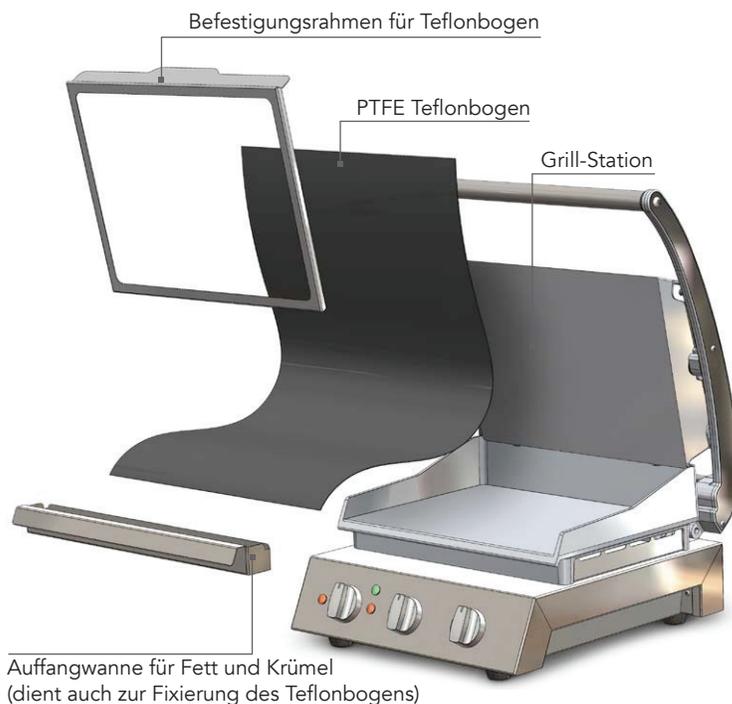
Maximale Höhe bei geöffnetem Deckel 580 mm. 220-240V 50-60Hz. 

Abmessungen



Zubehör

Art. Nr.	Stk.	Beschreibung
RC6	1	Befestigungsrahmen für GSA610
RC8	1	Befestigungsrahmen für GSA815
PGS605	5	Teflonbögen für GSA610
PGS610	10	Teflonbögen für GSA610
PGS805	5	Teflonbögen für GSA815
PGS810	10	Teflonbögen für GSA815
SS2415	1	Auffangwanne für GSA610
SS2503	1	Auffangwanne für GSA815
GC6	1	Verlängerte Fettablaufrinne für GSA610
GC8	1	Verlängerte Fettablaufrinne für GSA815
GSPS635	1	Abstandshalter 35mm für GSA610
GSPS835	1	Abstandshalter 35mm für GSA815
RS630	1	Aufstellwinkel 30mm für GSA610
RS830	1	Aufstellwinkel 30mm für GSA8125



ROBAND 

distributed by **LÖLSBERG**

Roband Australia Pty Ltd,
1 Inman Road,
Cromer, NSW 2099
Australia
Tel: +61 2 9971 1788
Fax: +61 2 9971 1336
Email: roband@roband.com.au
www.roband.com.au

LÖLSBERG, Inh. Bernd Lölsberg
Otto-Hahn-Straße 9a
97230 Estenfeld
Deutschland
Tel: +49 (0) 9305 98978-0
Fax: +49 (0) 9305 98978-88
Email: info@loelsberg.de
www.loelsberg.de

Ihr Ansprechpartner:

0519