



GRILLOMAX

So einfach wie nie ...



Der erste fett- geruchsfreie Lösung für den gewerblichen Einsatz

Pommes frites



Falafel



Fingerfood



Süßkartoffelpommes



Chicken Nuggets



Poffertjes



Modell Duopom

Der Experte für größere Mengen



Vegan & Vegetarisch



Kartoffel Snacks



Fingerfood

Modell Duopom - Der Experte für größere Mengen

Für größere Mengen z. B. Pommes frites, ist der GRILLOMAX Duopom die absolut richtige Entscheidung und auch die ideale Ergänzung. Dank zwei separat steuerbarer Trommeln ist er äußerst flexibel.

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

Ideal zum Garen / No-Frittieren:*

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

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

Beispiel: Modell Duopom



Trommel Pommes frites



DETAILS:

Gareinheit: 2 x 6,8 l Trommelvolumen
Gewicht: 45 kg
Aufstellmaße: 725 (H) x 440 (B) x 585 (T) mm
Leistung: 3.550 Watt (Aufheizphase)
1.750 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



Schanzenstraße 50 a | 27753 Delmenhorst | Tel. +49 (0) 4221 | 15 443-0
info@reamotion.com | www.reamotion.com

