

New

Chauffe-chocolat/sauce et bac eutectique

Sauce/chocolate warmer & eutectic container

Le Warm It Roller Grill : LA solution pour valoriser vos créations culinaires !

■ **Pour vos desserts gourmands**, le Warm It Roller Grill permet de réchauffer et liquidifier tout type de chocolat, pâte à tartiner, miel... pour napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés etc.

À l'heure du **snacking**, chauffez et maintenez à bonne température vos sauces et fromages fondus avec le Warm It pour faciliter vos nappages grâce à la bouteille souple à pression équipée d'un bouchon adapté !

À poser ou à encastrer, le Warm It Roller Grill s'adapte en tout lieu.

Simple d'utilisation : Positionnez le thermostat commutateur sur 75°C pendant 15 min puis sur 60°C pour maintenir à bonne température votre préparation.

Équipement : thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement. Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique. Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis. Livré avec 2 bouteilles à pression (Ø 85 mm, H 250 mm) munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

Bac eutectique BE 1/3 : après un maintien au congélateur à vide pendant 8h, le bac eutectique permet de conserver à l'air libre pendant 3h de la pâte à gaufre, à crêpe ou tout type de pâte liquide selon les normes d'hygiène et sanitaire. Enceinte et couvercle tout inox.

■ *The Roller Grill Warm It: THE solution to highlight your culinary creations !*

For your generous desserts, the Roller Grill Warm It warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey... to spread your crepes, waffles, iced desserts, etc.

At snacking time, warm and keep at the right temperature your sauces, cheese spreads with Roller Grill Warm It to make your toppings easy thanks to a squeeze bottle fitted out with a specific exit !

Table top or built in, the Roller grill Warm It can be placed everywhere.

Easy to use: Turn the thermostat on the 75°C position during 15 min and then on 60°C to keep your product

Features: Commutator thermostat for a perfect regulation of the temperature with no overheating or drying. Heating element around the stainless steel container. Electronic timer. Removable display for bottle of jam, honey, chocolate spread or sauce. Pilot light. Delivered with 2 Squeeze bottles (Ø 85 mm, H 250 mm) fitted out with 3 exits for an easy, a precise and hygienic spread.

Eutectic container BE 1/3: after keeping the empty container in the freezer during 8 hours, this eutectic and perfectly insulated container can keep crepe or waffle dough or every kind of batter according to hygiene and sanitary standards. Frame and lid in stainless steel.



WI/1 (Single)



WI/2 (Double)



Bac eutectique / Eutectic container

Amovible / Removable

 **Système de froid régulé / Regulated cold system**



WI/DP encastré / built-in

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WI / 1 (Single)	170 W	225 x 175 x 255mm	1l	2 kg	230 V
WI / 2 (Double)	340 W	310 x 210 x 255 mm	2 x 1l	3 kg	230 V
WI / DP (built-in)	170 W	225 x 175 x 220 mm	1l	2 kg	230 V
BE 1/3	-	410 x 220 x 255 mm	2l	3 kg	-