



ROBAND 

Roband heeft decennia ervaring met het ontwerpen, ontwikkelen en vervaardigen van een ruim gamma kwalitatieve producten om voeding te bereiden. Overal ter wereld is Roband erkend voor zijn innovatieve ontwerpen en vakmanschap. Een wereldspeler die met lokale dealers op lokaal niveau zijn producten en diensten aanbiedt.



Roband grill station

De Roband grill stations zijn speciaal ontworpen voor de bereiding van gegrilde broodproducten, gegrild vlees, vis en zelfs spiezen. De drukgegoten aluminium bakplaten met geïntegreerde weerstanden zorgen voor een efficiënte en gerichte warmteoverdracht. De precieze thermostaatbediening staat in voor een **gelijkmatige temperatuurverdeling**. De hoge spatrand zorgt ervoor dat de kruimels en het vet steeds op de onderplaat belanden. Het toestel is voorzien van een 5-minutentimer met waarschuwingssignaal. Exclusief grillfolie en bevestigingsraam.

ROB-3060 / ROB-3065 : 6 sandwiches

- ▶ effen of geribbelde bovenplaat
- ▶ 16,5 kg
- ▶ 435 x 490 x 220 mm
- ▶ onderplaat : 375 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2200 Watt

ROB-3080 / ROB-3085 : 8 sandwiches

- ▶ effen of geribbelde bovenplaat
- ▶ 21 kg
- ▶ 560 x 490 x 220 mm
- ▶ onderplaat : 500 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2990 Watt

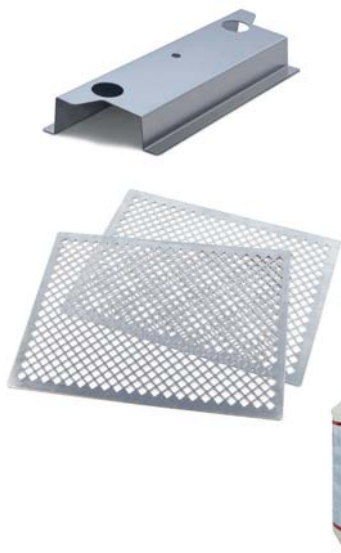
Art.nr.	ACO	info
ROB-3060	ROB-300	voor 6 sandwiches - effen bovenplaat
ROB-3065	ROB-305	voor 6 sandwiches - geribbelde bovenplaat
ROB-3080	ROB-310	voor 8 sandwiches - effen bovenplaat
ROB-3085	ROB-315	voor 8 sandwiches - geribbelde bovenplaat

Sla de bladzijde om voor toebehoren en extra informatie omtrent het toestel



afgebeeld: ROB-3060

Roband grill station toebehoren



Art.nr.	ACO	info
ROB-3866	ROB-306	raam voor PTFE grillfolie voor 6 sandwich grill station
ROB-3067	ROB-307	PTFE grillfolie voor 6 sandwich grill station - per 5
ROB-3069	ROB-309	open kanaal voor vetopvang voor 6 grill station
ROB-9057	ROB-957	ophoogstuk voor 6 sandwich grill station
ROB-9010	ROB-9010	inlegrooster voor 6 sandwich grill station (boven & onder)
ROB-3086	ROB-316	raam voor PTFE grillfolie voor 8 sandwich grill station
ROB-3087	ROB-317	PTFE grillfolie voor 8 sandwich grill station - per 5
ROB-3089	ROB-319	open kanaal voor vetopvang voor 8 grill station
ROB-9058	ROB-958	ophoogstuk voor 8 sandwich grill station
ROB-9011	ROB-9011	inlegrooster voor 8 sandwich grill station (boven & onder)
ROB-9900	ROB-9900	1 liter cleaner voor roband grilloppervlakte

ECLIPSE TOASTER

2
YEARS
WARRANTY



regelbare hoek op de doorloopschuifplaat



2 doorloopschuifplaten:
RVS plaat 25° of standaard draadrooster 48°

Roband Eclipse Toaster

De Roband Eclipse Toaster biedt de gebruiker precieze controle over de weerstanden van zowel de boven- als de onderzijde. Hij is geschikt voor elke toastvereiste, dankzij de regelbare snelheid van de transportband, en is ontworpen voor het toosten in **grote hoeveelheden**. De ideale tool om als "bun toaster" te gebruiken. "Solid State Electronics" biedt precieze temperatuurcontrole en een grotere betrouwbaarheid van de onderdelen. Breng het product in langs de frontale ingang en kies voor de doorloop of de terugloop via de achterzijde door gebruik te maken van de schuifplaten.

- ▶ duurzaam RVS
- ▶ 500* sneden per uur
- ▶ 370* halve buns per uur
- ▶ broodjes van max. 130 mm breed
- ▶ 480 x 485 x 400 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 3220 Watt

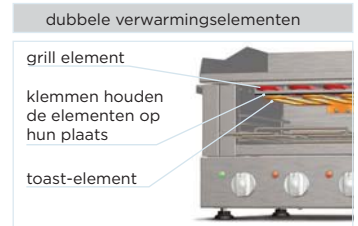
Art.nr.	ACO
ROB-3310	ROB-335

*Afwijkingen kunnen voorkomen afhankelijk van voltage en gekozen broodproduct.



GRIDDLE TOASTER

2
YEARS
WARRANTY



Roband Griddle Toaster

De Roband Griddle Toaster is het perfecte combinatie-toestel om tegelijk een heerlijke toast af te leveren, terwijl je ook een perfect gegaarde hamburger, steak, spek of eitjes grillt. De Griddle Toaster is zeer slim ontworpen en beschikt over aparte bedieningseenheden voor de zware stalen kookplaat en het toastcompartiment. De 8 mm dikke kookplaat is thermostatisch gecontroleerd zodat ze snel en correct opwarmt. De uniek gevormde weerstanden staan garant voor snelle warmte-overdracht, verminderd energieverbruik en verminderd warmteverlies. Met zijn compacte afmeting is dit toestel **ideaal voor kleinere ruimtes**.

- ▶ geborsteld RVS
- ▶ regelvoetjes
- ▶ verwijderbare kruimelplaat
- ▶ kookplaat : 515 x 340 mm
- ▶ 537^ x 457# x 374 mm
- ▶ 1 fase
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 3280 Watt

Art.nr.	ACO	info
ROB-3320	ROB-340	voor 6 sandwiches

^ afmetingen inclusief vetopvangbak. #Diepte excl. uitstekende rooster-elementen.





Lineo plus bain marie

Hou voedsel veilig op de gewenste temperatuur met dit bain marietoestel, voorzien van een digitale thermostaat. Hiermee regel je de temperatuur en ben je zeker dat deze steeds behouden wordt. De bain marie is uitgerust met een verwarmingselement in de vorm van een zelfklevende strook, die zich onder de inzetbak bevindt. Bijkomend voordeel, de inzetbak is perfect te reinigen zonder dat het verwarmingselement in de weg zit. Via het kraantje laat je het water af.

- ▶ RVS
- ▶ GN1/1 tafelmodel
- ▶ 550 x 345 x 267 mm
- ▶ 230V
- ▶ 1000 Watt

Art.nr.

LBM-2000



KEUKENROBOT

2
YEARS
WARRANTY

NSF

CE



Hamilton Beach Commercial keukenrobot

De Hamilton Beach Commercial keukenrobot is de perfecte hulp voor het maken van slagroom, merengues, beslag, deeg, ... Via de kantelbare kop voeg je gemakkelijke ingrediënten toe of verwijder je de mengkom. Het BPA-vrij spatdeksel bevat een vulopening om hier eveneens ingrediënten toe te voegen. De stand mixer heeft **7 snelheden en een pulse-functie** om uw beslag aan gewenst tempo te mixen.

- ▶ aluminium behuizing
- ▶ 8 liter, max. 2 kg bloem
- ▶ metalen tandwielen
- ▶ 5 rubber voeten

- ▶ 350 x 430 x 400 mm
- ▶ 230V / 50-60 Hz
- ▶ 1500 Watt

Art.nr.	OEM	info
HBR-8000	CPM800	incl. heavy-duty platte klopper, kneedhaak, ballongarde en mengkom met handgrepen



luchtig kloppen



knedem



mengen



kloppen



Onze mening : een warme kop soep smaakt altijd ! Zeker als ze perfect op temperatuur wordt gehouden in een soepketel. Maar vooral als ze eerst smeugig en glad is gemixt met een krachtige staafmixer. Ontdek ons aanbod.



Roband soepketel

De Roband soepketel zorgt voor een aantrekkelijke en smakelijke presentatie van jouw soep. Met zijn grote capaciteit van 10,8 liter en zijn energiebesparend ontwerp, past de Roband soepketel in elke commerciële situatie. De ketel kan uit elkaar gehaald worden voor een perfecte reiniging. De lepeluitsparing in het deksel zorgt ervoor dat deze steeds in de soep blijft wanneer het deksel gesloten is. Het innovatieve ontwerp van de soepketel zorgt ervoor dat de condens terug in de soep valt.

- ▶ geborstelde RVS constructie
- ▶ 10,8 liter
- ▶ 370 x ø405 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 530 Watt

Art.nr.	ACO
ROB-4000	ROB-400



Mobile Containing inbouwsoepketel

De inbouwsoepketel van Mobile Containing bestaat uit een RVS buitenpan met flens en silicone verwarmingselement, dat de ketel beschermt tegen oververhitting, en een uitneembare RVS binnenpan met scharnierend deksel. Het bain-marie systeem geeft een ideale warmteoverdracht en een constante temperatuur van de soep. De bolling van het glazen dekselgedeelte zorgt ervoor dat de condens steeds terug in de soep valt. Optioneel kan er op de ketel een uitloopkraan of leidingen aangesloten worden voor de afvoer van het water in de buitenste pan.

- ▶ RVS 18/10
- ▶ 10 liter
- ▶ 230V / 50 Hz
- ▶ 350 Watt

Art.nr.	OEM	info
MOB-4000	08.2054	complete soepketel met deksel MOB-9002
MOB-9001	95.8235	binnenpan met 2 handgrepen
MOB-9002	95.8229	scharnierend deksel met 1/3 RVS en 2/3 gehard glas
MOB-9003	95.8239	scharnierend deksel in RVS
MOB-9004	95.8372	uitloopkraan incl. verlengstuk

alle afmetingen en een technische tekening zijn online terug te vinden

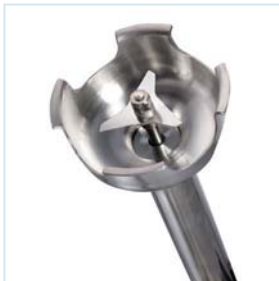
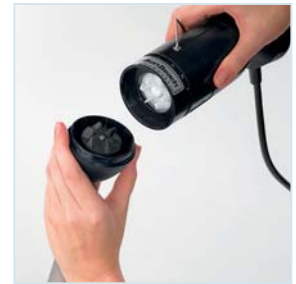


STAAFMIXERS

2
YEARS
WARRANTY

NSF

CE



Hamilton Beach Commercial BIG RIG staafmixers

Met de Big Rig staafmixers van Hamilton Beach Commercial maak je eenvoudig en snel maaltijden klaar. Deze mixers zijn voorzien van de **krachtigste motor in hun klasse**. Het unieke ergonomische ontwerp biedt meerdere handposities voor een maximaal mengcomfort en een goede controle over het mengen. De variabele snelheidsknop heeft kleurcodeerd licht voor een onmiddellijke feedback van de status van het toestel.

Een mixer nodig voor kleinere taken? De HBR-0200 voldoet, met 2 keuzesnelheden, zeker aan de verwachtingen.

HBR-00**

- ▶ RVS staaf
- ▶ 220 - 240V / 50-60 Hz
- ▶ 1000 Watt
- ▶ min. 3000 tpm - max. 15000 tpm
- ▶ 365 cm geel netsnoer
- ▶ 2 jaar garantie
- ▶ staven onderling wisselbaar (apart verkrijgbaar)

HBR-0200

- ▶ RVS staaf
- ▶ 230V / 50-60 Hz
- ▶ 175 Watt
- ▶ 1 jaar garantie

Art.nr.	OEM	afmeting staaf	mixvolume
HBR-0012	HMI012	305 mm	tot 23 liter
HBR-0014	HMI014	355 mm	tot 53 liter
HBR-0016	HMI016	406 mm	tot 87 liter
HBR-0018	HMI018	457 mm	tot 121 liter
HBR-0021	HMI021	533 mm	tot 158 liter
HBR-0200	HMI200	230 mm	
HBR-9100	HMI02W	klopper 254 mm	



Kisag staafmixer

Deze gebruiksvriendelijke, krachtige staafmixers staan in voor een snelle en perfecte bereiding van de maaltijd. Ze zijn geschikt om te mixen, pureren, room op te kloppen of mayonaise te maken. De RVS staaf, voet en het ééndelig mes bevatten geen inkervingen waardoor er een gegarandeerde hygiëne is. Verder heeft de constructie speciale dichtingen waardoor er geen etensresten in de tube kunnen geraken.

KSG-0002

- ▶ zwarte behuizing
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 250 Watt
- ▶ 15.000 / 20.000 tpm
- ▶ 1,2 kg
- ▶ tot 20 liter
- ▶ 2 meter snoer
- ▶ 8 min continue werking

KSG-0001

- ▶ zwart + grijze behuizing
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 550 Watt
- ▶ 14.000 / 17.000 tpm
- ▶ 4 kg
- ▶ tot 200 liter
- ▶ 4 meter snoer
- ▶ 15 min continue werking

Art.nr.	ACO	info
KSG-0002	KSG-002	handmixer 200 mm* - incl. muursteun en eiwitklopschijf
KSG-0001	KSG-001	staafmixer 500 mm* - incl. muursteun

* afmeting van RVS staaf

