

GRILLOMAX

Elite & Elite Speed

Die Multitalente



Grillen, Garen
& no-fat-
“Frittieren“
mit Infrarot!



Was macht die Elite so besonders?

Du willst komplette Gerichte, aber auch Fingerfood und Snacks verkaufen? Und das am liebsten ohne viel Aufwand und mit geringen Kosten? Dann ist unser Multitalent **GRILLOMAX Elite** das perfekte Modell für dich! Die Elite ist unser Klassiker und eignet sich hervorragend zum Grillen, Garen und Frittieren ohne Fett.

Egal, ob deine Kund*innen lieber vegan essen, Fisch und Fleisch wollen, Wurst lieben, auf Süßes stehen oder Fingerfood bevorzugen: Mit der **GRILLOMAX Elite** kannst du alles in Minutenschnelle perfekt zubereiten! Was du dafür **NICHT** brauchst:



Abzugshaube



Starkstrom



Fachpersonal



Öl

Viermal zum Mitnehmen, bitte!

z. B. 4 (Hotdog-) Würste in 4 Minuten
Dazu Pommes 4 x 150 g in ca. 6 Minuten
GLEICHZEITIG in einer Elite produzieren!



**In einer Stunde bis zu
9 kg Pommes und 48
Würste produzieren!**



Was kann die GRILLMAX Elite?



Modell Elite

In Minutenschnelle oben Bratwurst, Burgerpatties, Schnitzel u. v. a. m. und in der Trommel unten Beilagen bzw. Snacks wie Pommes, Rösti, Nuggets u. v. a. m. zubereiten!

Ganze Gerichte in einem Gerät – **gleichzeitig!**

Easy Handling durch Touch-Display

3D-Wärme trocknet die Speisen nicht aus

Von wirklich JEDEM zu bedienen!

Nahezu überall aufstellbar

Leicht zu reinigen



Du brauchst viel in kurzer Zeit?

Hier kommt die **Elite Speed** ins Spiel, denn sie ist **noch schneller!** Mit zwei Displays und zwei Steckern macht die **Elite Speed** ihrem Namen alle Ehre und bietet die doppelte Power!

Zaubere deinen Gästen bis zu **40 komplette Menüs** **innerhalb einer Stunde** auf den Tisch!

Egal, ob kleiner Foodtruck, Tankstellenshop oder Systemgastronomie – die GRILLOMAX Elite kommt mit der passenden Kapazität daher und ist somit der Allrounder **für alle Bereiche!**



Modell
Elite Speed



Die Features der Elite:



Grillbereich: Das Wunschessen deiner Gäste wird Dank der integrierten Infrarotbrenner von beiden Seiten gleichmäßig gegrillt. Einfach Schublade auf, gewünschten Grilleinsatz befüllt in der Grilleinheit einhängen, Schublade zu - und in wenigen Minuten ... fertig! Der stabile Griff ist so konzipiert, dass das Hantieren beim frontalen Einsetzen optimal gelingt und sorgt „nebenbei“ auch noch für den nötigen Sicherheitsabstand zum Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.

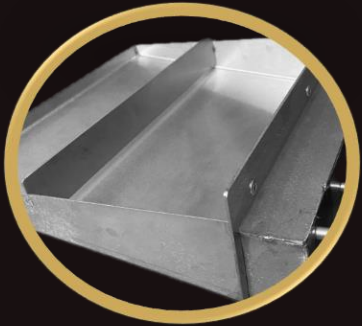


Snack-Trommel: Durch die Rotation der Trommel wird das Wunschprodukt vollautomatisiert innerhalb weniger Minuten rundum goldbraun und kross produziert. Durch die TEMPCOAT Beschichtung bleiben in der Trommel keine Rückstände haften.

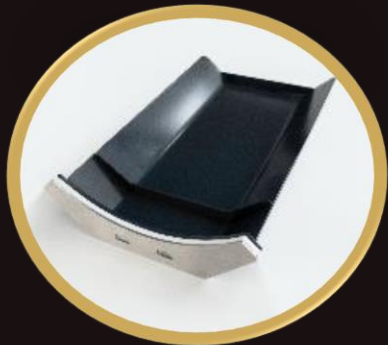
Features 2.0:



iControl: Du kannst dank der intelligenten Programmsteuerung bis zu 20 Produkteinstellungen individuell anpassen und speichern. So sorgst du dafür, dass JEDE*R die Elite bedienen kann und sparst dir viel Zeit und Aufwand. Die Elite Speed kommt gleich mit zwei Displays daher!

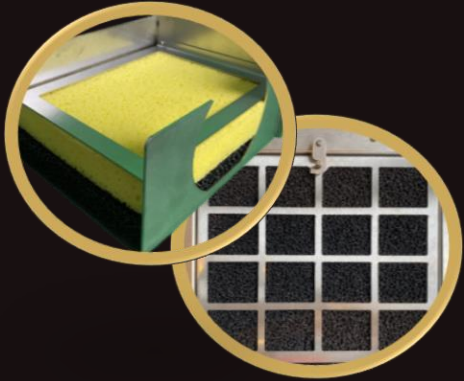


Auffangschublade: Wenn während der Zubereitung überschüssiges Fett oder Eiweißreste abtropfen, gelangen sie in eine Schublade. Diese kannst du anschließend herausnehmen und die Reste ganz easy entsorgen.



Krümelschublade: Auch Krümel werden in einer Extra-Schublade aufgefangen und können somit kinderleicht entsorgt werden.

Features 3.0:



Integrierte Filter: Fett-geruchsfreie Luft dank des Filterkonzepts!
Nachschub zum Wechseln gibt es selbstverständlich jederzeit bei uns!



Reinigung: Und wenn Feierabend ist: Filter, Trommel, Auffangschublade und Krümelwanne mit Fettlöser einsprühen und ab in die Spülmaschine. Fertig!
Unsere Empfehlung für dich: GRILLOMAX Easy-Clean-Reiniger. Damit geht es wirklich easy!



Qualität: MADE IN GERMANY - Wir entwickeln und fertigen für dich in unserer Manufaktur in Delmenhorst mit viel Leidenschaft und Liebe fürs Detail. Wir legen großen Wert auf höchste Qualität und geben diese gerne an dich weiter.

Guten Appetit!

Du kannst nicht „nur“ bis zu **9 Kilo Pommes pro Stunde** in der Elite Speed produzieren. Hier noch eine leckere Snack-Idee für dich:

Tagestipp:

Hash Brown Fries mit Trüffelmajo & Parmesan



Hash Brown Fries* in die Trommel der Elite Speed füllen (ca. 7 Minuten pro Kilo, vollautomatisch zubereitet), Trüffelmajo über den Fries verteilen und schwungvoll frischen Parmesan darüber hobeln. Deine Gäste werden es lieben!

Trüffelmajo

(für 20 Portionen)

- 15 Eigelb
- 875 ml Öl
- 125 ml Trüffelöl
- Salz
- Cayennepfeffer
- 5 EL Dijon-Senf
- 5 EL Zitronensaft

* beispielsweise von der Firma Schnefrost

Auch immer beliebt!

Tagestipp:

**Classic Barbecue
Burger mit
Romanasalat**



Burger-Pattie(s)* für ca. 3 Minuten im 3D-Grillbereich der Elite Speed zubereiten. Währenddessen Burgerbrötchen mit einer rauchigen Barbecue-Sauce bestreichen und mit leckeren Zutaten belegen. Burger mit Romanasalat oder Pommes servieren.

Barbecue-Sauce

250 ml Ketchup
6 EL Worcestershiresauce
4 EL Butter
3 EL weißer Essig
4 TL Sauce, (Hickory Rauch Sauce)
¼ TL Tabasco
110 g brauner Zucker
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 EL Senf
3 EL Zwiebeln, fein geschnitten
1 Orange, den Saft davon

Oder auch **vegan!**



* Beispielsweise von der Firma Salomon, Artikel „Quick & Easy“

Deine Vorteile mit einer GRILLOMAX Elite

- ❖ In einer Stunde bis zu 9 kg Pommes und 48 Bratwürste produzieren, sodass du viele Gäste in kurzer Zeit bedienen kannst und sie nicht lange warten müssen. Mit der Elite Speed geht noch mehr in kürzerer Zeit! Zum Beispiel bis zu 9 kg Pommes in einer Stunde!
- ❖ Schnelle Zubereitung, sodass du mehr Ware pro Stunde verkaufen kannst und sich dadurch dein Umsatz steigert. Ohne mehr Energie zu verbrauchen.
- ❖ Food-Zubereitung immer und überall, denn du brauchst nur einen normalen 230-Volt-Anschluss. Die Elite Speed braucht zwei. Mehr nicht.
- ❖ Einfache Bedienung, sodass wirklich JEDE*R aus deinem Team das Essen zubereiten kann. Und die Reinigung ist kinderleicht.
- ❖ Keine teuren Investitionen in Abzugshauben, Fettabscheider und vieles mehr. Du kannst die GRILLOMAX Elite fast überall aufstellen.
- ❖ Und außerdem: Made in Germany, 24/7-Service bundesweit



Mögliche Einsatzorte:

- Tankstellen-Shops
- Bäckereien
- Cafés
- Fleischereien
- Freizeitparks
- Bowlingbahnen
- Indoor-Spielarenen



- Foodtrucks
- Catering- und Eventservice
- Gastronomie- und Hotellerie-Gewerbe
- Biergärten
- Kioskbetriebe
- Supermärkte

u. v. a. m.!

Noch ein bisschen was Technisches:

Trommeleinheit:	ca. 800g / Elite Speed bis zu 1 kg
Grilleinheit:	1 x Bratwurstensatz 1 x Fleischkassette
Gewicht:	49 kg
Aufstellmaße:	785 (H) x 532 (B) x 800 (T) mm
Leistung Elite:	Trommel 2.000 Watt, Grilleinheit 1.000 Watt
Leistung Elite Speed:	Trommel 3.000 Watt, Grilleinheit 2.100 Watt
Anschluss:	220 / 230 V / 50 Hz – Schuko (Elite Speed 2 x)





Wenn wir dich überzeugt haben – super!
Wenn du noch Fragen hast – auch super!

So oder so freuen wir uns, wenn wir von dir hören!



www.reamotion.com

info@reamotion.com

+49 (0) 4221 / 15 44 30

