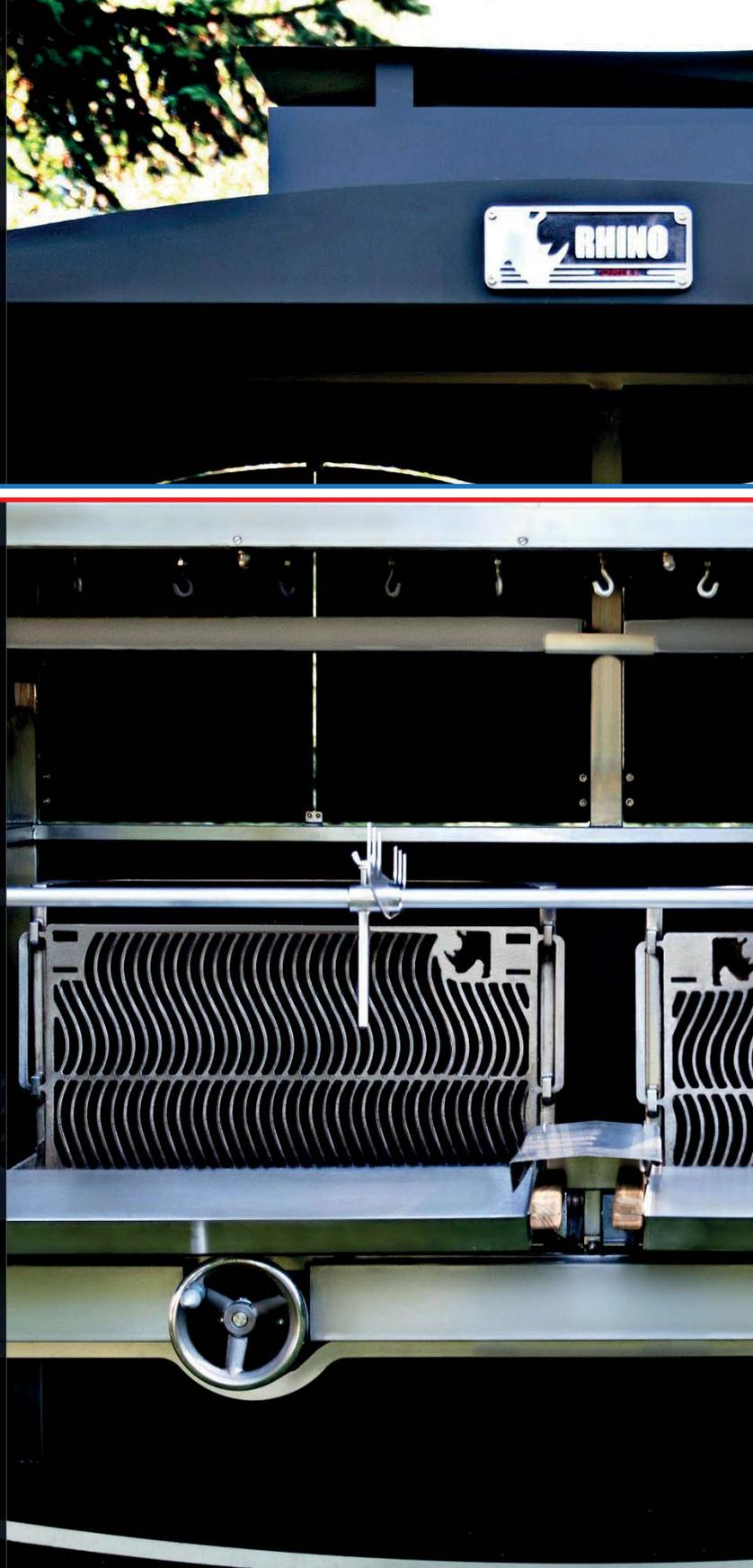


Rhino

Grill



“ On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur ”
(Brillat - Savarin)

Norme AFNOR NF 1860 - 1
Norme NFC 15 - 100



RG 600



RG 1200



RG
Smart Edition



Edito

Le Rhino Grill® est né d'une passion : celle du goût et du partage.

Le goût : celui de produits préparés au feu de bois.

Le partage : ce moment unique d'une rencontre entre amis ou en famille.

Nous voulons créer une rôtisserie qui soit à la fois fonctionnelle, maniable, multifonction, tout en étant le coeur de moments inoubliables.

Issus de l'industrie, nous sommes fiers de vous présenter une gamme de rôtisseries-tournebroches qui ambitionnent de répondre à vos attentes.

Nos produits sont dédiés aussi bien aux professionnels de la restauration et organisateurs d'événements, qu'aux particuliers.

Mais nous destinons surtout nos produits à ceux qui ont la même passion : celle de recevoir autour d'une table et de partager des instants précieux.

M. D'Alès,
Directeur de Rhino Grill

Les rôtisseries multifonctions Rhino Grill

- ✓ Multifonctionnalité et modularité :
Rôtisserie verticale et tournebroche motorisés, barbecue - grill, cuisson des accompagnements par convection naturelle, foyers indépendants réglables en hauteur et en profondeur...
- ✓ Design et Robustesse :
Nos produits sont intégralement conçus et fabriqués en France * (assemblage manuel pour une finition parfaite), à partir de matériaux nobles (inox alimentaire 304L, acacia massif)
- ✓ Le goût de l'authentique :
Une cuisson verticale saine au feu de bois, pour mieux sublimer les goûts et les saveurs.
- ✓ Utilisation en extérieur et en intérieur :
Installation possible en intérieur grâce à la cheminée raccordable au système d'extraction des fumées.

*norme AFNOR NF 1860-1



Rhino Grill

Smart Edition

Modèle Domestique

25 à 35 couverts par service

Fonctionnalités

Rôtisserie verticale réglable
(3 tours par minute)

Tournebroche réglable (230V / 50Hz)

Grill (position verticale / horizontale)

Panier à légumes / Chauffe-plat

Tablettes amovibles (acacia massif)

Rangements

Livré avec accessoires

5 piques à brochettes

5 petits plateaux

2 plateaux à poulet

1 griffe à jambon

1 lèchefrite

2 poignées de manipulation
pour grille horizontale

1 clé manuelle pour tournebroche

2 cavaliers pour tournebroche



Garanties

Ensemble toutes pièces 2 ans

Châssis 15 ans (hors milieu salin)

Grille et cuve 2 ans

Prix public affiché HT / TTC

3 292 € / 3 950 €

Housse de protection
HT / TTC (option)

240 € / 288 €

Dimensions (cm)

146 x 129 x 59 ; 120 kg

Rhino Grill 600

Modèle Semi-Professionnel

30 à 40 couverts par service

Fonctionnalités

Rôtisserie verticale motorisée
(3 tours par minute)

Tournebroche motorisé (230V / 50Hz)

Grill (position verticale / horizontale)

Foyer mobile réglable en profondeur

Panier à légumes / Chauffe-plat

Fenêtre de chargement du bois par l'arrière

Toit en inox protection anti-pluie

Tiroir à cendres

Rangements

Livré avec accessoires

5 piques à brochettes

5 petits plateaux

2 plateaux à poulet

1 griffe à jambon

1 lèchefrite

2 cavaliers pour tournebroche

1 clé manuelle pour tournebroche

2 poignées de manipulation pour grille
horizontale



Dimensions (cm)

202 x 142 x 87 ; 144 kg

Garanties

Ensemble toutes pièces

2 ans

Moteur

1 an

Châssis

15 ans (hors milieu salin)

Prix public affiché HT / TTC

6 625 € / 7 950 €

Housse de protection
HT / TTC (option)

280 € / 336 €

Rhino Grill 1200

Modèle Professionnel

50 à 80 couverts par service

Fonctionnalités

Rôtisserie verticale motorisée
(3 tours par minute)

1 Tournebroche motorisé (230V / 50Hz)

2 Grills (position verticale / horizontale)

2 Foyers dissociés
réglables en profondeur

2 Paniers à légumes / 1 Chauffe-plat

2 Fenêtres de chargement du bois
par l'arrière

Toit en inox (protection anti-pluie)

2 Tiroirs à cendres

Rangements

Livré avec accessoires

11 piques à brochettes

11 petits plateaux

5 plateaux à poulet

2 griffes à jambon

2 lèchefrites

2 lèchefrites échancrées

2 cavaliers pour tournebroche

4 crochets à poulet pour tournebroche

1 clé manuelle pour tournebroche

1 broche longue (1582mm)

1 broche courte (910mm)

2 poignées de manipulation
pour grille horizontale

2 cornes avec contrepoids



Garanties

Ensemble toutes pièces 2 ans

Moteur 1 an

Châssis 15 ans (hors milieu salin)

Prix public affiché HT / TTC

10 375 € / 12 450 €

**Housse de protection
HT / TTC (option)**

342 € / 410 €

Dimensions (cm)

210 x 200 x 89 ; 241 kg

Rhino Grill 1200

Bi-Broche

Modèle Professionnel

100 à 130 couverts par service

Fonctionnalités

Rôtisserie verticale motorisée
(3 tours par minute)
2 Tournebroches motorisés (230V / 50Hz)
2 Grills (position verticale / horizontale)
2 Foyers dissociés
réglables en profondeur
2 Paniers à légumes / 1 Chauffe-plat
2 Fenêtres de chargement du bois
par l'arrière
Toit en inox (protection anti-pluie)
2 Tiroirs à cendres
Rangements

Livré avec accessoires

11 piques à brochettes
11 petits plateaux
5 plateaux à poulet
2 griffes à jambon
2 lèchefrites
2 lèchefrites échancrées
4 cavaliers pour tournebroche
4 crochets à poulet pour tournebroche
2 clés manuelles pour tournebroche
2 broches longues (1582mm)
1 broche courte (910mm)
2 poignées de manipulation
pour grille horizontale
4 cornes avec contrepoids

Dimensions (cm)

217 x 200 x 89 ; 251 kg



Garanties

Ensemble toutes pièces	2 ans
Moteur	1 an
Châssis	15 ans (hors milieu salin)

Prix public affiché HT / TTC

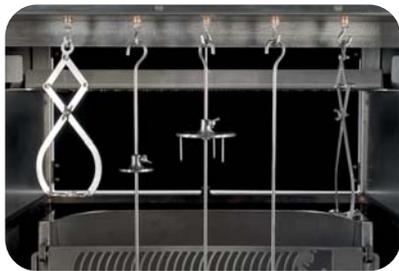
14 100 € / 16 920 €

**Housse de protection
HT /TTC (option)**

342 € / 410 €



Rhino Grill 1200



Rhino Grill 600



Rhino Grill Smart Edition

Quel Rhino Grill est fait pour vous ?

	RG Smart Edition	RG 600	RG 1200	RG 1200 Bi-Broche
Nombre de couverts par service	25 / 35	30 / 40	50 / 80	100 / 130
Foyers	1	1	2 : indépendants	2 : indépendants
Manivelle de réglage des foyers (profondeur)	non	oui	oui (2)	oui (2)
Position de la grille : horizontale / verticale	oui	oui	oui	oui
Rôtisserie verticale (motorisée)	5 brochettes	5 brochettes	11 brochettes	11 brochettes
Tournebroche (motorisé)	60 cm (optionnel)	60 cm	2 : 1 de 91 cm, 1 de 158 cm	3 : 1 de 91 cm, 2 de 158 cm
Panier à légumes / chauffe plat	1 CP	1 PAL, 1 CP	2 PAL, 1 CP	2 PAL, 1 CP
Type de cuisson	bois / braise uniquement	bois / braise uniquement	bois / braise uniquement	bois / braise uniquement
Type d'utilisation	extérieur uniquement	intérieur*/ extérieur	intérieur*/ extérieur	intérieur*/ extérieur
Chargement du bois	de face / par le dessus	par l'arrière	par l'arrière	par l'arrière
Fenêtre d'accès par l'arrière	non	oui	oui	oui
Tiroir à cendres amovible	non	oui (arrière)	oui (2) (arrière)	oui (2) (arrière)
Tablettes latérales amovibles	oui	oui (ossature fixe)	oui (ossature fixe)	oui (ossature fixe)
Toit	non	oui	oui	oui
Rangements	oui	oui	oui	oui
Type de roues	2 roues libres	2 roues libres	4 dont 2 directionnelles avec sécurités	4 dont 2 directionnelles avec sécurités
Poignée de transport	oui	oui	oui	oui
Housse de protection	option	option	option	option
Dimensions (h x l x p) en cm et poids en kg	146 x 129 x 59 -120	202 x 142 x 87 -144	210 x 200 x 89 -241	217 x 200 x 89 -251
Garanties :				
Ensemble toutes pièces (hors coloration / décoloration)	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Châssis (hors milieu salin)	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans
Moteur	1 an	1 an	1 an	1 an
Prix public affichés HT / TTC ⁽¹⁾	3 291,66 € / 3 950 €	6 625€ / 7 950€	10 375 € / 12 450 €	14 100 € / 16 920 €

* Utilisation en intérieur : Il est de la responsabilité de l'acquéreur de garantir une bonne évacuation des fumées et la sécurité de l'installation vis-à-vis des risques d'incendie

⁽¹⁾ : Prix publics affichés au 1^{er} janvier 2016



Dessertes / Planches à découpe

Descriptif

Planche en acacia massif

100% Inox 304 L

3 modèles différents :

Surface de la planche à découper
(long x larg en cm)

DES 600 : 68 x 50

DES 800 : 80 x 50

DES 1200 : 120 x 60



Housse de protection en option



Tiroir de rangement

Bac de récupération des sucs



Chauffe-Plat

Facile à déplacer

100% Made in France

Fonctionnelle et Originale



La carte des desserts

Dessertes Rhino Grill	PRIX HT	PRIX TTC
DES 600	3 231, 11 €	3 877, 32 €
DES 800	3 488, 13 €	4 185, 75 €
DES 1200	4 088, 48 €	4 906, 18 €
Housse DES 600	200, 00 €	240, 00 €
Housse DES 800	217, 00 €	260, 00 €
Housse DES 1200	234, 00 €	280, 00 €

* Prix publics affichés au 1er janvier 2016

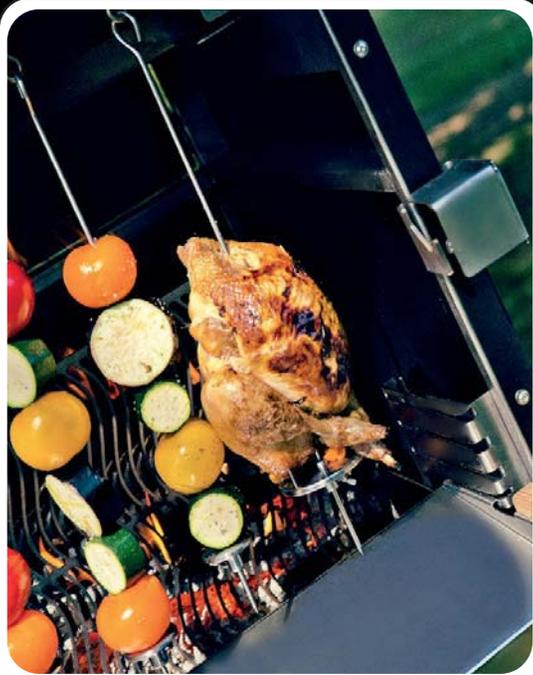
Gamme d'accessoires et textiles Rhino Grill

Accessoires



Textiles





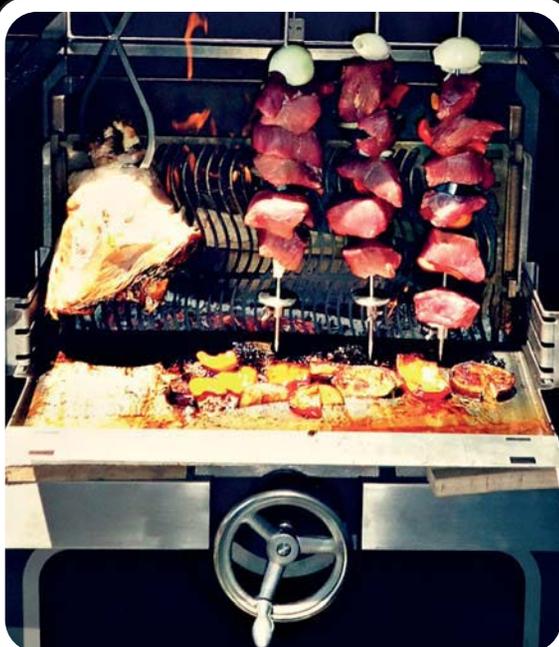
Cuisson maîtrisée : brochettes de légumes, viandes, fruits ...



Tournebroche horizontal motorisé : méchouis, cochons de lait, gibiers ...



Volailles en rôtisserie verticale



Cuisson saine verticale : jambons, gigots, cuissots ...



Foyers dissociés et modulables

... En Avant - Première...

Rhino Grill est heureux de vous annoncer la sortie prochaine de son nouveau modèle...

RHINO GRILL BUGGY :

La rôtisserie-grill cross-over



*Conçue pour répondre aux envies et aux contraintes des amateurs
de cuisson en pleine nature,**

Mobile, robuste, démontable, transportable

***Multifonction : 2 foyers pour cuire, griller (barbecue)
ou rôtir les gibiers (tournebroche manuel)***

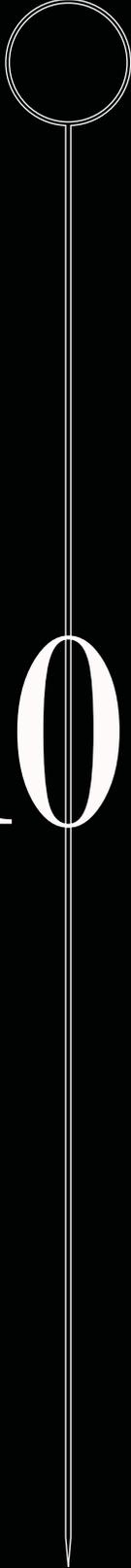
***Compacte : se replie sur-elle-même et se transporte facilement
(diable intégré)***

Cuisson au feu de bois

100% inox alimentaire

Conception et fabrication 100% françaises, qualité Rhino Grill

** Ex : Chasseurs, associations de chasse, professionnels de tourisme grands espaces...*



Rhino Grill

“ On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur ”

Brillat-Savarin



RHINO GRILL
18 route de Froidefontaine
90600 Grandvillars

+ 33 3 84 58 45 46
info@rhinogrill.fr
www.rhinogrill.fr

