

Four vertical GN 1/2 / Space saver vertical oven GN 1/2



GN 1/2

270°C



FCV 280 + 3 GN 1/2



Thermo-ventilateur / Fan



FCV 280

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Four vertical compact 28 L pour cuire ou réchauffer croissants, pâtisseries et plats préparés (surgelés, frais ou pré-cuits).

- Montée rapide en température: **270°C en 12 min.**
- Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- croissants poussés surgelés : 180°C, 16 min,
- petits pains poussés surgelés : 220°C, 18 min,
- pains au chocolat poussés surgelés : 200°C, 16 min.

Entretien : intérieur inox et supports amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 plaques de cuisson 255 x 310 mm perforées avec plat ramasse-miettes, porte à double-vitrage.

28 L compact vertical oven to cook or reheat croissants, pastries and ready-made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- Fast temperature rise: **270°C in 12 min.**
- Even cooking thanks to ventilation holes.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- raised frozen croissants : 180°C, 16 min,
- raised frozen buns : 220°C, 18 min,
- raised chocolate bread rolls : 200°C, 16 min.

Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator 0-270°C, fan, 2 punched plates 255 x 310 mm with crumb tray, double-glazed door.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47



270°C



FC380 TQ®



FC 280



Infrarouge /
Infrared **1050°C** (FC 380 TQ)



Plat / Tray (FC 380 TQ)



FC 380 TQ

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
FC 280	1,6 kW	315 x 315 mm	460 x 550 x 355 mm	315 x 315 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

Fours 28 et 38 L pour cuire, réchauffer sans dessécher : viennoiseries, pâtisseries, plats préparés frais ou surgelés.

- **Montée en température à 270°C en 7 min.**
- **Cuisson homogène** grâce aux ouïes de ventilation intérieures.
- **FC 380 TQ** allie chaleur tournante, Turbo Quartz®, four à pâtisseries ventilé et fonction salamandre ventilée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- **18 croissants** poussés surgelés en 16 min à 180°C,
- **20 petits pains** poussés surgelés en 18 min à 220°C,
- **18 pains au chocolat** poussés surgelés en 16 min à 200°C.

Entretien : intérieur inox et échelles inox amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 ou 3 grilles, plat à pâtisserie, porte à double-vitrage.

Option : pierre à pain pour la cuisson de pizzas (FC 380/ FC 380 TQ).

28 and 38 L ovens to cook or reheat croissants, pastries and ready made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- **Fast temperature rise: 270°C in 7 min.**
- **Even cooking** thanks to ventilation holes.
- **FC 380 TQ** associates ventilated heat, Turbo Quartz®, ventilated pastry oven and ventilated salamander functions.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- **18 raised frozen croissants:** 180°C, 16 min,
- **20 raised frozen buns:** 220°C, 18 min,
- **18 raised chocolate bread rolls:** 200°C, 16 min.

Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

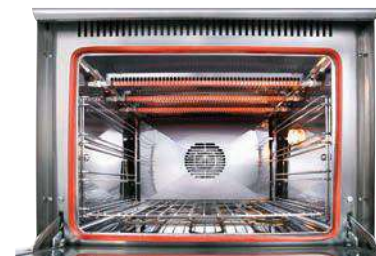
Features: thermostat-commutator (0-270°C), fan, 2 or 3 grids, baking tray, double-glazed door.

Option: fire stone for pizza (FC 380 /FC 380 TQ).



FC 60 TQ®

4 GN 2/3



FC 60 TQ®



Pompe à eau / Water pump
(FC 60 P)

Unique en restauration, le four multifonction FC 60 TQ® allie :

- la **chaleur tournante** pour une cuisson homogène,
- le **four pâtissier ventilé** : la sole à plein régime, la salamandre ventilée et régulée par thermostat à bulbe précis,
- le **Turbo Quartz®**, une technologie développée exclusivement par Roller Grill : salamandre et sole ventilées et régulées par thermostat à bulbe. 30% de réduction de temps de cuisson !
- le **grill quartz (salamandre ventilée)** indispensable pour dorer, griller ou glacer.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

FC 60 P : mêmes caractéristiques que le FC 60 TQ ci-dessus avec pompe à eau. Humidification instantanée à haute température.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates:

- **ventilated heat** for even cooking,
- **ventilated pastry oven**: lower heating element at full power and the salamander ventilated and regulated through precise bulb thermostat,
- **Turbo Quartz®**, a unique technology developed by Roller Grill: salamander and bottom, heating element are ventilated and regulated through bulb thermostat. 30% cooking time saving!
- **quartz grill (ventilated salamander)** essential to brown, broil or glaze.

Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

FC 60 P: same specifications as FC 60 TQ with water pump. Instant humidification at high temperature.



FC 110 E

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

4 niveaux de cuisson et différentes propositions d'utilisation : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1

4 cooking levels and different use tips: American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	60 kg	380 V

Véritable four à boulangerie pour cuire baguettes, pains et aussi pâtisseries, soufflés, plats en sauce...

- **Montée rapide en température : 300°C en 10 min.**
- **Fonction four boulangerie :** chaleur tournante + injection de vapeur préprogrammée en quantité et en temps. **Turbine réversible** toutes les 2 minutes et **moteur à 2 vitesses :**
 - pleine puissance,
 - demie puissance pour les soufflés, meringues, muffins etc.
- **Fonction décongélation** par brassage d'air tiède.
- **Four multifonction (FC110 EG)** avec salamandre quartz infrarouge (1050°C) ventilée pour varier les cuissons (gratins, viandes, poissons etc.).

Équipement : thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, minuterie sonore 120 min avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, bouton-poussoir vapeur, système de refroidissement du moteur, pieds (H : 40 mm). Livré sans grille.



FC 110 EG

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

1050°C

The right bakery oven to bake baguettes, breads, pastries, soufflés and also to cook savoury meals ...

- **Fast temperature rise: 300°C in 10 min.**
- **Bakery function:** ventilated heat + steam production preset in quantity and time. Reversible turbine every 2 minutes and 2-speed-motor:
 - full power,
 - half power for soufflés, meringues, muffins etc.
- **Defrost function** through warm air brewing.
- **Multifunction oven (FC110 EG)** with ventilated infrared salamander (1050°C) for various cooking (gratins, meat, fish etc.).

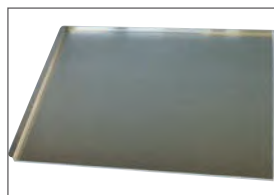
Features: thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, bell timer 120 min with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, push-on knob for steam production, air cooling system, feet (H: 40 mm). Delivered with no grid.

Fours multifonctions GN 2/3 Turbo Quartz® / Multifunction ovens GN 2/3 Turbo Quartz®



FC 60

4 GN 2/3



Plat / Tray



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V

- Montée rapide en température : **300°C en 10 min.**
- Rapidité + puissance de convection = multiplication des possibilités de cuisson de tout type de plats.

Entretien : chambre intérieure tout inox et supports grilles amovibles. Double-porte retirable en 2 coups.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

Option : plat à pâtisserie.

- Fast temperature rising : **300°C in 10 min.**
- Rapidity + power of convection = increasing cooking possibilities of every kind of dishes.

Cleaning: baking chamber in all stainless steel, removable grid holders, double-door easy to remove.

Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

Option: pastry tray.

Алматы (7273)495-231
Ангарт (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47