

**ROLLER
GRILL**

THE BAKERY LINE



16 rue Saint Gilles - 28800 Bonneval - France
Phone : (33) 02 37 44 67 67 - Fax : (33) 02 37 96 20 09 - rollergrill@roller-grill.com - www.roller-grill.com

Une gamme de fours à convection unique au monde !

Ce véritable four de boulangerie associe la convection, la salamandre quartz infrarouge (version FC 110 EG brevetée Turbo Quartz®) et la production de vapeur.

Ce four est équipé de :

- 4 niveaux de cuisson pour recevoir plateaux, grilles ou filets 400 x 600 mm (GN1/1) ou 450 x 660 mm (US)
- moteur 2 vitesses à rotation alternée (toutes les 2 mns) demi (cuisson de soufflés, meringues, muffins...) ou pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte de cuisson
- minuterie sonore 120 min avec position continue, voyant de mise sous tension, voyant de température, thermostat 0-300°C, bouton poussoir pour production de vapeur, système de refroidissement du moteur
- FC 110 EG : commutateur 4 positions, voyant grill
- échelles intérieures amovibles

This real baking oven is associating convection, infrared quartz grill (version FC 110 EG patented Turbo Quartz®) and production of steam.

This oven is fitted with:

- 4 levels to receive trays, grids or bakery bands 400x600mm (GN1/1) or 450x660mm (US)
- motor with alternate rotation (every 2 mns) half (baking of soufflés, meringues, muffins...) or full power to spread the heat all over the cooking chamber
- 120 mns bell timer with non-stop setting, on/off pilot light, temperature pilot light, 0-300°C thermostat, push knob for steam production, air-cooling system
- FC 110 EG: 4 settings commutator, grill pilot light
- removable inside scales



	Power	Dimensions mm	Weight
FC 110 E	6 KW	795X720X600	49 kgs
FC 110 EG	6 + 1.5 KW	795X720X600	51 kgs
EP 800	1.4 KW	795X640X910	50 kgs

A complete line of convection ovens unique in the world!

Après avoir levé pendant environ 2 heures dans la chambre de pousse à 25-28°C, les baguettes pré-poussées, petits pains ou autres viennoiseries sont enfournés.

After having raised for about 2 hours in the proofer at 25-28°C, the pre-raised baguettes, small breads or other viennoiseries are put in the oven.



Préchauffage 10 min à 275°C.

25 minutes de cuisson (Thermostat 225°C) suffisent pour obtenir des baguettes dorées et croustillantes.

L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité.

10 minutes pre-heating at 275°C.

25 minutes of cooking (Thermostat 225°C) are sufficient to get tasty and crusty baguettes. The steam production is automatically preset in time and quantity.



Système de refroidissement - Double paroi froide
Air-cooling system - double skin door



Il ne reste qu'à disposer les baguettes sur les racks.

Then, you can arrange the baguettes on the racks.



Notre vitrine horizontale 3 x GN1/1, 110 l. permet de maintenir à température viennoiseries, plats préparés... grâce à un système de convection par air pulsé qui assure une température intérieure ajustable jusqu'à 95°C. L'ouverture des 2 portes avant et de la porte arrière facilite le chargement et le service. Le bloc de chauffe et la vitrine sont assemblés par une molette.

The 3 x GN1/1 and 110 l. horizontal warming display enables to keep warm viennoiseries, ready-made dishes... thanks to a pulsed air convection system that ensures an inside temperature adjustable up to 95°C.

The 2 front doors and the rear door make loading and serving easy. The heating unit and the display cabinet are assembled by a system of rollers.

	Power	Dimensions mm	Weight
VHC1000	2.5 KW	1000X720X475	43



Les fours à convection FC 110 E et FC 110 EG, la chambre de pousse EP 800 et la vitrine horizontale VHC 1000 : des équipements indispensables pour les boulangers, traiteurs, points chauds...

Four : La convection, l'humidification et le quartz infrarouge assurent une décongélation, une cuisson rapide et homogène et garantissent des produits dorés et croustillants.

Chambre de pousse : Un équipement pour lever les pâtes en 2 heures, complétant parfaitement le four à boulangerie.

Vitrine : Le bloc chaud maintient à la température souhaitée quiches, pizzas, tartes, croissants, croque-monsieur... pendant plus de 3 heures.
(disponible en version réfrigérée).

Accessoires : Plats et grilles GN1/1, échelles US, pieds réglables.

The convection ovens FC 110 E and FC 110 EG, the proofer EP 800 and the horizontal display VHC 1000: basic equipments for bakers, caterers, takeaway...

Oven: The convection, steam production and infrared quartz grill are ensuring the defrosting, an even and quick baking and guarantee tasty and crusty products.

Proofer: An equipment to raise pastries in 2 hours completing perfectly the bakery oven.

Display: The heating unit keeps warm quiches, pizzas, pies, croissants, sandwiches at the desired temperature for 3 hours and more.
(available in refrigerated version).

Accessories: GN1/1 trays and grids, USscales, adjustable feet.

Les fours à convection 60 L

DE VÉRITABLES FOURS MULTIFONCTIONS POUR LA BOULANGERIE ET LA RESTAURATION

2 modèles de fours GN2/3 à convection associant deux technologies : la rapidité et la puissance de la convection à la qualité de cuisson du quartz infrarouge. (version FC 60 G breveté Turbo Quartz®).

Cette gamme de fours est disponible en 2 versions : avec (FC 60 G) ou sans grill quartz (FC 60).

Montée en température rapide (300°C en 10 min).

Thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120 min avec position continue, commutateur 4 positions, voyants de contrôle. 4 niveaux de cuisson. Livré avec 4 grilles 450 x 340 mm.

Supports de grilles démontables, porte froide double parois, superposition possible.

Utilisée par les rôtisseurs traiteurs, la technologie du quartz infrarouge permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratin, pâtisseries... identique à la braise de bois (1 050°C).



FC 60

	Puissance	Dimensions mm	Poids
FC 60	3 KW	595X610X590	34 kgs
FC 60 G	3 ou 1.5 KW	595X610X590	36 kgs

The 60 L convection ovens

REAL MULTIFUNCTION OVENS FOR BAKERY AND CATERING BUSINESS

2 models of half size convection oven combining 2 technologies: the rapidity and power of convection to the high cooking quality of infrared grill (version FC 60 G patented Turbo Quartz®).

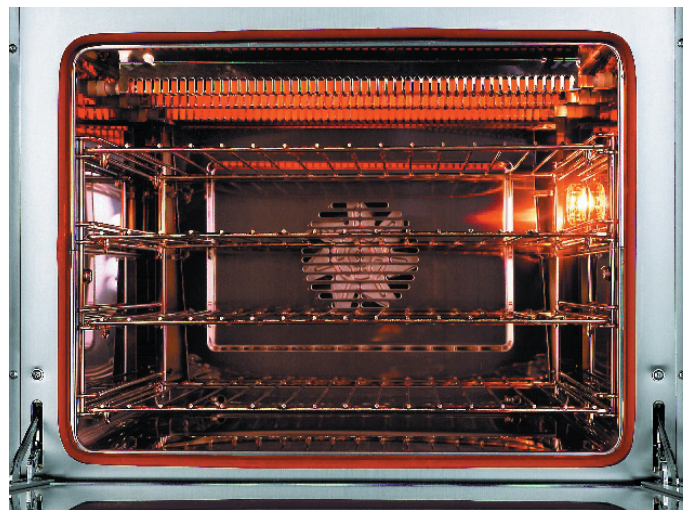
This range of ovens is available in 2 versions : with (FC 60 G) or without (FC 60) top infrared quartz salamander.

Quick temperature rising (300°C in 10 min).

0-300°C Thermostat, 120 mins bell timer with non-stop setting, 4 settings commutator, pilot lights. 4 cooking levels. Delivered with 4 grids 450 x 340 mm.

Removable grid holders, double skin cooling door, stackable.

Used by caterers, the infrared quartz technology provides odour-free cooking without any smoking for fish, poultry, grills, gratin dishes and pastries... identical to wood embers (1 050°C).



FC 60 G

	Power	Dimensions mm	Weight
FC 60	3 KW	595X610X590	34 kgs
FC 60 G	3 ou 1.5 KW	595X610X590	36 kgs