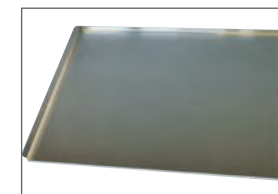




FC 60

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.

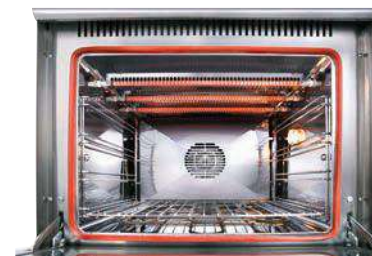
**Features:** thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

**Option:** pastry tray.



FC 60 TQ®

4 GN 2/3



FC 60 TQ®



Pompe à eau / Water pump  
(FC 60 P)

Unique in 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.