

## Fours multifonctions GN 2/3 Turbo Quartz®

### Multifunction ovens GN 2/3 Turbo Quartz®



FC 60 TQ®

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

- la **chaleur tournante** pour une cuisson homogène de plusieurs mets
- le **four pâtissier ventilé** (la sole fonctionne à plein régime, une parfaite répartition de la chaleur et une grande précision de la température grâce au thermostat à bulbe)
- le **Turbo Quartz®** (une technologie développée exclusivement par Roller Grill ; four classique associant le quartz en partie supérieure et la sole, résistance en partie inférieure, avec le système de ventilation. **30% de réduction du temps de cuisson !**)
- Et le **grill quartz** (salamandre ventilée indispensable pour dorer, griller ou glacer)

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

**Option :** plats à pâtisserie.

**FC 60 P :** Mêmes caractéristiques que le FC 60 TQ® avec pompe à eau (voir photo). Humidification instantanée en haute température.



FC 60 TQ®  
4 GN 2/3

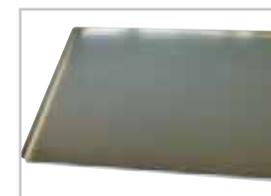
#### Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates :

- **Ventilated air :** for an homogeneous cooking of different meals at the same time
- **Ventilated pastry oven.** The lower armoured heating element is running at full power. Thanks to the ventilation system, the heat is perfectly spread out throughout the baking chamber and also adjusted very accurately thanks to the bulb thermostat.
- **Turbo Quartz® :** traditional oven associating top quartz and bottom armoured heating element to the ventilation system. 30% time saving as the Turbo Quartz®
- **Quartz grill :** ventilated salamander essential to brown, broil or glaze.

**Features:** thermostat 0-300°C, 120 min. timer with lock position for continuous setting, inside light, pilots lights, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450 x 340 mm.

**Option:** pastry trays.

**FC 60 P :** Same characteristics as FC 60 TQ® with water pump (see picture). Instantaneous injection of steam at high temperature.



Plat/Tray



Pompe à eau / Water pump  
(FC 60 P)

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