

**Offrez-vous la robustesse et la performance d'un four professionnel !
This robust and professional oven is for you !**



Une technologie unique développée par Roller Grill, associant le grill quartz infrarouge, la ventilation à la convection : à adopter chez soi pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson en respectant les valeurs nutritionnelles des aliments !

Véritable four multifonction 38L

1. Chaleur tournante: brassage uniforme d'air chaud dans l'enceinte du four pour décongeler, cuire ou réchauffer vos plats.

2. Four à pâtisserie ventilée: idéal pour vos tartes salées ou sucrées, vos gâteaux. La sole fonctionne à plein régime, les quartz infrarouges sont régulés grâce au thermostat à bulbe très précis, et la température est parfaitement répartie dans l'enceinte grâce au moteur ventilateur et aux ouïes de ventilation de l'air.

3. Turbo Quartz®: une technologie développée exclusivement par Roller Grill associant le quartz en partie supérieure, la sole en partie inférieure et la ventilation. Cette fonction Turbo Quartz® augmente la température intérieure de 30°C et permet ainsi une économie de 30% du temps de cuisson ! D'où une économie d'énergie !

4. Grill Quartz / Rôtisserie: fonction salamandre ventilée indispensable pour dorer, griller ou glacer, et fonction rôtisserie avec tournebroche pour vos rôtis.

Four tout inox au design très étudié avec des boutons et pieds modernes ainsi qu'une double-porte avec poignée galbée façon four à pain.

Entretien facile: parois intérieures inox, plat cache-sole et résistance de sole; tout est amovible en un simple coup de main !

Équipement : commutateur 5 positions, minuterie 120', thermostat 0-300°C, quartz infrarouges (1050°C) intégrés dans la voûte, sole, voyants de contrôle, grille réversible (8 niveaux de cuisson), plat lèchefrites émaillé, broche, éclairage intérieur. Norme A5.

A unique technology developed by Roller Grill, associating infrared quartz salamander, ventilation to convection : to be absolutely used at home to reach perfect cooking results in full respect of food nutritional values !

Real multifunction 38L oven

1. Convection : homogeneous circulation of hot air in the oven to cook, reheat or defrost your meals

2. Ventilated pastry oven : ideal for pies, bread and pastries. 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.

3. Turbo Quartz® : traditional oven associating top quartz and bottom armoured heating element to the ventilation system. To cook meat, fish, ready made dishes with 30% time saving as the Turbo Quartz® system is increasing the inside temperature of about 30°C more. So energy saving !

4. Quartz grill / Rotisserie: ventilated salamander essential to brown, broil or glaze + rotisserie with a turning spit to roast your meat

Very design oven in all stainless steel with modern buttons and feet, and a double door with curved handle like bakery oven style.

Easy cleaning: stainless steel inside walls, flat cover of the heating element and the bottom heating element itself, everything is completely removable !

Features: 5-position switch, timer 120, thermostat 0-300 ° C, infrared quartz tubes (1050°C) integrated in the top of the oven, bottom heating element, pilot lights, reversible grid (8 cooking levels), enamelled tray, lighting. Comply with A5 standards.

Coming next: 28L version.

Ref.	TQ 380
Dim. Exterieurs / Outside dimensions	555 x 550 x 355 mm
Dim. Intérieures / Inside dimensions	410 x 360 x 250 mm
Puissance/ Power	2,2 Kw Quartz : 1500 w / Convection: 1500 w / Sole: 700 w
Voltage	230 v / 1 Ph - N - T
Poids / Weight	22 Kgs