

# Catalogue ménager



---

### Roller Grill International

16, rue Saint-Gilles

28800 Bonneval (France)

Phone : +33 (0)2 37 44 67 67

Fax : +33 (0)2 37 96 20 09

[rollergrill@roller-grill.com](mailto:rollergrill@roller-grill.com)

[www.roller-grill.com](http://www.roller-grill.com)

Catalogue  

---

catalog

*a cook at home*



**ROLLER**<sup>®</sup>  
**GRILL**

60 ANS  
d'expérience



Leader européen pour la fabrication de matériel de cuisson, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 60 ans d'expérience dans ce métier avec deux unités de production, une représentation dans plus de 100 pays. Nous adaptons les technologies qu'utilisent les plus grands chefs pour vous offrir une gamme de produits Gourmet de qualité et très performante.

Élaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art, nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité : CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti...

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique en terme de voltage, puissance ou autre personnalisation.

*European leader for the production of small cooking equipment, Roller Grill makes you benefit of 60 years experience, with two production works, a world wide representation in over 100 countries. We are adapting the professional technologies we are using in catering equipment to offer you a range of high quality and high performance Gourmet products.*

*Created with much care and professionalism, our products are respecting the very highest standards in term of sanitary and security : CE, UL/NSF, ETL, Semko, Miti...*

*Feel free to get in touch with us for any demand in term of power, voltage or any customisation.*

# Sommaire

## summary



### Rôtir au grill quartz infrarouge / Infrared quartz roasting

■ Série Minifour 26 litres	05
■ Série Design 34 litres	06
■ Série Chambord	07

### Cuire au Turbo Quartz® / Turbo Quartz® cooking

■ Série Turbo Quartz®	09
■ Série Professionnelle Turbo Quartz®	10   11

### Gratiner façon snack / Snack browning

■ Four à snacker / snacking oven	13
----------------------------------	----

### Saisir à la plancha / Plancha grilling

■ Série Plancha Fonte	15
■ Série Plancha Chrome	16
■ Desserte / Sideboard	17

### Griller au barbecue / Barbecue grilling

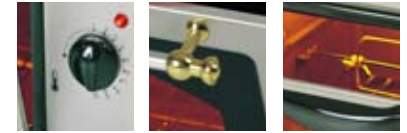
■ Garden Grill	19
----------------	----

### Frire en zone froide / Cold zone frying

■ Home Frying	21
■ Série Rétro	22
■ RFN 4	23
■ FD 50 & FD 80	24
■ FD 80 R	25

# Rôtir

## au gril quartz infrarouge



Qu'est-ce que la cuisson par quartz infrarouge ? Une résistance en Alféron à l'intérieur d'un tube en silicium pour cuire comme à la braise de bois (1 050°C) : sans préchauffage (250°C en 5 mn, économie de temps et d'énergie), sans fumée ni odeur. Les infrarouges conservent l'eau naturellement contenue dans les aliments et évitent toute oxydation des graisses. Par voie de conséquence, les aliments gardent toutes leurs saveurs nutritionnelles, leur goût et leur moelleux. Vos plats sont plus digests, ne perdent pas en volume. Les tubes quartz émettent un rayonnement infrarouge invisible et inoffensif qui se rapproche de celui émis par la braise de bois. Les infrarouges pénètrent à l'intérieur des chairs et se transforment en chaleur à cœur. Cette cuisson plus douce et plus régulière respecte la structure moléculaire des aliments et leurs fibres. C'est la technologie de cuisson idéale pour rôtir les volailles, griller ou cuire les viandes, poissons, légumes, dorer les pâtisseries, cuire le pain, les gâteaux, gratiner les pizzas, lasagnes et autres gratins...

## *Infrared quartz roasting*

*What's infrared quartz cooking ? A heating element inside a silicium tube to cook like with charcoal (up to 1 050°C) : no pre-heating (250°C in 5 min., saving energy and time), no smoke or smell. Infrared are preserving the water contained in food and are avoiding fat oxidation. As a result, nutritional values, food taste and moisture are preserved. Your dishes will be more digest, won't lose volume. Quartz tubes are issuing invisible and inoffensive infrared rays similar to charcoal cooking. Infrareds are penetrating inside food and are moving to heat at the core. More regular and smoother, they are respecting food molecule structure and fibers. This is the right technology to roast pieces of poultry, to grill or cook meat, fish, vegetables, to brown pastries, to bake bread, cakes, to finish pizzas, gratins...*



## Réf. MF 260, MR 260

**Dimensions hors tout / Outside dimensions** (l x d x h): 55 x 38 x 28,5 cm

**Dimensions intérieures / Inside dimensions** (l x d x h): 36 x 30 x 22,5 cm

**Contenance / Capacity** : 26 litres

**Poids / Weight** : 9 kg

**Puissance / Power** : ■ sole / bottom heating element (700 W)

■ gril quartz / quartz grill (1 100 W)

# Série Minifour

## 26 litres

Aussi efficaces que les grands modèles, ces fours 26l sont équipés d'un gril quartz infrarouge et d'une résistance de sole blindée. Four multifonction design en inox avec porte toute en verre, poignée, boutons et pieds aux lignes étudiées. Disponible en deux versions : avec (modèle MR 260) ou sans (MF 260) tourne-broche. Entretien aisé grâce aux parois intérieures en émail autonettoyant et la résistance de sole relevable. Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120', thermostat 0-250°C, voyant de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche. Coloris disponibles : inox, blanc et marron.

*As efficient as the bigger ones, these 26 l. ovens are using infrared quartz technology on the top and armoured heating element on the bottom. Design multifunction oven in all stainless steel with plain glass door, curved black handle, feet and knobs. Available in 2 versions : with (model MR 260) or without (model MF 260) roasting jack. Easy to clean thanks to self-cleaning enameled inside walls and lift-up bottom heating element. Equipment : 4 settings commutator, 120 min timer, thermostat 0-250°C, pilot light, reversible grid (4 cooking levels), enameled drip tray, spit. Available colours : stainless steel, white and brown.*

Tous nos fours peuvent être encastrés dans un meuble de cuisine grâce à une platine d'encastrement de coloris assorti (accessoires en dernière page).

*All our ovens can be built-into a piece of furniture thanks to a built-in frame of the same colour (accessories on last page).*

# Série Design

## 34 litres

Four 34 litres à technologie quartz infrarouge. Four multifonction très design en inox, avec porte toute en verre, poignée, boutons et pieds aux lignes étudiées. Le modèle standard (réf. MR 341) avec résistance de sole blindée et salamandre quartz en partie supérieure se décline en trois versions :

- avec plaque supérieure de mijotage pour préparer les légumes pendant que votre plat cuit à l'intérieur du four (modèle MR 340)
- avec programmateur de cuisson (modèle MR 342)
- avec chaleur tournante (modèle TQ 341)

Entretien facile grâce aux parois intérieures en émail autonettoyant et la sole relevable. Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120', thermostat 0-250°C, voyant de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche. Coloris disponibles : inox, blanc et marron.

*34 l. oven using infrared quartz technology. A design multifunction oven in all stainless steel with plain glass door, curved black handle, feet and knobs. The standard Design model (ref. MR 341) with bottom armoured heating element and top infrared quartz salamander is also available in 3 versions :*

- *with upper simmer plate to prepare vegetable while cooking another dish in the oven (model MR 340)*
- *with a programmer for a delay start (model MR 342)*
- *with convection technology ( model TQ 340)*

*Easy to clean thanks to self-cleaning enameled inside walls and lift-up bottom heating element. Equipment : 4 settings commutator, 120 min timer, thermostat 0-250°C, pilot light, reversible grid (4 cooking levels), drip tray, spit. Available colours: stainless steel, white and brown.*

Comment griller des schachliks, des brochettes de viande, de poisson, de coquillages ou de légumes... dans votre four à quartz infrarouge ? En adaptant sur la broche le jeu de 6 brochettes à rotation automatique : un véritable barbecue à la maison (voir accessoires en dernière page).

*What if roasting schachliks, skewers of meat, fish, shell, vegetables... or kebab in your infrared quartz oven ? You just have to adapt the 6 skewers set on the chicken spit for an automatic rotation of each skewer: a barbecue at home ! (see last page for accessories).*



MR 341 I

## Réf. MR 340, MR 341, MR 342, TQ 340

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h): 60 x 38,5 x 33,5 cm

Dimensions intérieures / *Inside dimensions* (l x d x h): 40,5 x 30 x 28 cm

Contenance / *Capacity* : 34 litres

Poids / *Weight* : 18,5 kg

Puissance / *Power* : ■ convection TQ 340 seulement /  
*convection for TQ 340 only* (1 500 W)

■ sole / *bottom heating element* (700 W)

■ gril quartz / *quartz grill* (1 500 W)

# Série Chambord



CH 300 I

## Réf. CH 300, CH 400

Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h): 55 x 38,5 x 33,5 cm

Dimensions intérieures / Inside dimensions (l x d x h): 40,5 x 30 x 28 cm

Contenance / Capacity : 34 litres

Poids / Weight : 18,5 kg

Puissance / Power : ■ sole / bottom heating element (700 W)

■ grill quartz / quartz grill (1 500 W)

Four 34 litres à technologie quartz infrarouge. Four multifonction de style rétro, tout inox avec poignée et pieds en laiton massif, boutons et pictogrammes dorés, une porte façon four à pain. La gamme Chambord équipée d'une résistance de sole blindée et d'un grill quartz infrarouge est disponible en deux versions : Chambord 300 avec une minuterie mécanique et Chambord 400 avec un programmateur de cuisson. Entretien aisé grâce aux parois intérieures en émail autonettoyant et à la résistance de sole relevable. Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120', thermostat 0-250°C, voyant de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche. Coloris disponibles : inox, blanc, anthracite et vert.

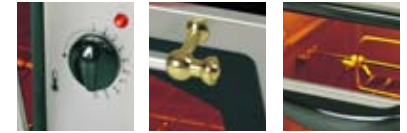
*A 34 l. oven using infrared quartz technology. Retro style multifunction oven in all stainless steel with brass handle and feet, painted knobs and serigraphy, bread oven style door. The Chambord line with armoured bottom heating element and top infrared quartz tubes is available in 2 versions : Chambord 300 with mechanical timer and Chambord 400 with a programmer for delay start. Easy to clean thanks to self-cleaning enameled inside walls and lift-up bottom heating element. Equipment : 4 settings commutator, 120 min timer, thermostat 0-250°C, pilot light, reversible grid (4 cooking levels), enameled drip tray, spit. Available colours : stainless steel, white, dark grey and dark green.*

Le plus important pour réussir vos pâtisseries ou vos pizzas est la cuisson de la pâte. Les fours à pâtisserie ou à pizza professionnels de même que les fours à pain traditionnels utilisent une chamotte en pierre réfractaire qui accumule la chaleur en 10 minutes de préchauffage et la transfère ensuite de manière homogène et naturelle. Cette chamotte s'adapte dans tous nos fours (voir accessoires en dernière page).

*For perfect pastries or pizza, the most important is to succeed in baking the base. Professional pastry or pizza ovens as well as traditional bakery ovens are using a fire stone that will accumulate the heat within 10 min. preheating and transfer it in a very homogeneous and natural way. Fire stones are available as accessories for any of our ovens (see last page).*

# Cuire

au Turbo Quartz®



Le Turbo Quartz® est une nouvelle technologie développée par Roller Grill, associant le quartz infrarouge à la convection. Qu'est-ce que la convection ? De l'air chaud qui circule en permanence dans l'enceinte du four grâce à l'action douce et régulière d'un thermo-ventilateur. L'air se déplace à travers et autour des aliments dans un flux homogène qui permet de cuire les aliments uniformément. Ce mouvement constant de l'air rend plus efficace le transfert de la chaleur aux aliments : cela permet de cuire plus vite que dans un four standard, et à des températures inférieures. L'air recyclé et la cuisson à faible température conservent aux aliments leurs jus naturels et leur mœlleux. Cela permet de cuire simultanément différents plats sur deux niveaux sans transmission d'odeur. En ajoutant l'action du gril quartz infrarouge (1 050°C), vous augmentez automatiquement la température de 30°C dans l'enceinte du four. C'est une technologie unique pour cuire les légumes, viandes, poissons... lever les soufflés, meringues... comme un chef !

## Turbo Quartz® cooking

*Turbo Quartz® is a new technology developed by Roller Grill associating infrared quartz to convection. What's convection ? It is when the air is heated and continuously circulated throughout the oven chamber by a quite fan. The air moves across and around the food in an even flow that provides uniform cooking on all sides. This constant motion of air makes the transfer of heat to the food more efficient, enabling some food to be cooked faster and lower temperatures than in a standard oven. Most important is that the re-cycled air and lower cooking temperatures do not remove the natural juices and moisture in food. It enables also to cook simultaneously different dishes on 2 levels without any smell transmission. Adding the action of the infrared quartz salamander (1 050°C), you are increasing the temperature of 30°C that are perfectly spread inside for a quick and homogeneous cooking. This is a unique technology to cook vegetables, meat, fish... to bake soufflés, meringues... like a chef !*



TQ 300 I

## Réf. TQ 300

Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h): 55 x 46,5 x 33,5 cm

Dimensions intérieures / Inside dimensions (l x d x h): 40,5 x 30 x 28 cm

Contenance / Capacity : 34 litres

Poids / Weight : 17,5 kg

Puissance / Power : ■ convection / convection (1 500 W)

■ sole / bottom heating element (700 W)

■ gril quartz / quartz grill (1 500 W)

# Série Turbo Quartz®

Une technologie unique développée par Roller Grill, associant le gril quartz infrarouge à la convection : deux technologies professionnelles à adopter chez soi pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson en respectant les valeurs nutritionnelles des aliments. Offrez-vous la robustesse et la performance d'un four semi-professionnel tout inox avec des poignées, pieds et boutons en laiton massif, une porte façon four à pain pour souligner l'aspect traditionnel de votre cuisine. Sans oublier la facilité d'entretien grâce aux parois intérieures en émail autonettoyant et à la résistance de sole relevable. Un véritable four multifonction : convection, four à pâtisserie ventilé, Turbo Quartz®, salamandre, rôtissoire. Équipement : commutateur 5 positions, minuterie 120', thermostat 0-280°C, voyant de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche, éclairage intérieur. Coloris disponibles : inox, blanc, anthracite et vert.

*A unique technology developed by Roller Grill, associating infrared quartz salamander to convection oven : two professional technologies to be used at home to reach perfect cooking results in full respect of food nutritional values. Afford yourselves the heavy-duty styling of a semiprofessional oven made in all stainless steel with brass handle, feet and knobs, and a bread oven face to enhance the traditional touch of your kitchen. Without forgetting the easy cleaning thanks to self-cleaning enameled inside walls and lift-up bottom heating element. A real multifunction oven : convection, ventilated pastry oven, Turbo Quartz®, salamander, rotisserie. Equipment : 5 settings commutator, 120 min timer, thermostat 0-280°C, pilot light, reversible grid (4 cooking levels), enameled drip tray, spit, inside light. Available colours : stainless steel, white, dark grey and dark green.*

Unique au monde ! Une rôtissoire ventilée pour obtenir une parfaite cuisson en un minimum de temps : 45' pour rôti un poulet de 1,2 kg (th. 10, porte fermée) au lieu des 1 h 15 voire 1 h 30 habituelles ! Les quartz infrarouges vous offrent l'efficacité et la qualité de cuisson d'une véritable rôtissoire professionnelle. La convection augmente la température intérieure de 30°C. L'action des deux technologies professionnelles diminue le temps de cuisson tout en accentuant la qualité de cuisson.

*Unique ventilated rotisserie to reach perfect cooking in a minimum of time : 45 min to roast a chicken of 1,2 kg (thermostat 10, closed door) whereas it usually needs 1 h 15 to 1 h 30 ! Infrared quartz are providing you the efficiency and results obtained in a professional rotisserie. The convection will increase the inside temperature of 30°C. The action of both technologies will shorten the cooking time and enhance the quality of your cooking.*

# Série Professionnell *e*

## Turbo Quartz®

Offrez-vous un véritable four professionnel tout inox et profitez des technologies de pointe développées exclusivement par Roller Grill ! Gratins, quiches, gâteaux, tartes, soufflés... tout est permis avec ce four multifonction à chaleur tournante qui assure une réussite inégalable de vos mets en cuissons simultanées ou successives sans transfert de goût ni d'odeur ! Simple d'utilisation et d'entretien, très compact, ce four à 4 modes de cuisson répond à tous les besoins des cuisiniers les plus exigeants :

- La Convection pour une cuisson homogène de différents mets
- Le Turbo Quartz® pour une cuisson plus rapide et plus économique en augmentant la température intérieure de 30°C et réduisant ainsi le temps de cuisson de 30 %
- Le gril quartz indispensable pour dorer, griller ou glacer
- La fonction four à pâtisseries ventilé idéal pour les tartes salées ou sucrées, le pain ou les gâteaux grâce à une répartition optimale de la température et à une très grande précision de régulation
- La décongélation par un simple brassage d'air tiède dans le four

*Afford yourselves a real professional oven all stainless steel and benefit from the exclusive state-of-the-art technologies of Roller Grill! Gratins, quiches, cakes, pies, soufflés... everything is possible with this multifunction oven and the ventilated air which ensures an unqualified success of your dishes in simultaneous or successive cooking without taste or smell transfer! Easy to use and to clean and very compact this oven with 4 settings meets every requirement of the most demanding cooks :*

- *Convection for an homogeneous cooking of different meals*
- *Turbo Quartz®: for a faster and saving cooking by increasing the inside temperature of about 30°C and thus saving 30 % time*
- *Quartz grill: ventilated salamander essential to brown, broil or glaze*
- *Ventilated pastry oven : ideal for pies, bread and pastries thanks to an even heat at the right temperature and to a very precise regulation*
- *Defrosting by simply mixing the air in the oven.*



FC 60 TQ

## Réf. FC 60 TQ

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h): 59,5 x 61 x 59 cm

Dimensions intérieures / *Inside dimensions* (l x d x h): 47 x 37 x 35 cm

Contenance / *Capacity* : 60 litres

Poids / *Weight* : 36 kg

Puissance / *Power* : ■ convection / *convection* (3 000 W)

■ sole / *lower heating element* (1 200 W)

■ gril quartz / *quartz grill* (1 500 W)

# Série Professionnelle

## Turbo Quartz®

Pour un entretien aisé et rapide, la cuve du four est entièrement inox, les 2 échelles sont totalement amovibles et la sole (résistance inférieure) est relevable. Equipement : commutateur 4 positions, minuterie 120 min, thermostat 0-300°C, voyants de contrôle, éclairage intérieur, pieds réglables. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm.

*For an easy and quick maintenance, the cooking chamber is made in all stainless steel, the 2 grid holders are entirely removable and the bottom heating element can be slightly lifted. Equipment : 4 settings commutator, 120 minutes timer, thermostat 0-300°C, pilot lights, inside light, adjustable feet. Delivered with 4 grids 450 x 340 mm.*

Ce four multifonction peut aussi recevoir 4 plateaux pour vos pâtisseries et une pierre chamotte pour une cuisson homogène de vos pizzas (voir accessoires en dernière page).

*This multifunction oven can contain 4 pasty trays for cakes and a fire stone for an homogeneous cooking of your pizza (see accessories last page).*

# Gratiner

f a ç o n s n a c k



Pour les petites faims à toute heure de la journée : toasts au petit déjeuner, croque-monsieur, pizzas pour les déjeuners pressés, crème brûlée pour les gourmets, soupes gratinées, tomates farcies etc. Rien de tel que la cuisson rapide au quartz infrarouge dans un petit four à snacker rapide d'utilisation et à poser en cuisine sans perte de place.

*s n a c k b r o w n i n g*

*For small snacks at every time : toasts at breakfast, croque-monsieur, pizzas for lunch in a hurry, crème brûlée for gourmets, soup, stuffed tomatoes... there's nothing better than cooking with infrared quartz in a small snacking oven with quick use and for place saving.*



BAR 1000

# four à snacker

## Snacking oven

Véritable four à snacker professionnel tout inox pour cuire ou réchauffer vos croque-monsieur, quiches, friands... gratiner vos gratins, soupes à l'oignon, œufs cocotte... toaster toutes sortes de pain que ce soit des tranches longues ou rondes, quelle que soit l'épaisseur du pain... sans préchauffage, sans fumée ni odeur grâce à la cuisson par quartz infrarouge qui permet une cuisson à cœur du produit avec une montée rapide en température. Équipement : grille protège tubes (système breveté), sélecteur de rampe quartz, minuterie.

*Real professional snack oven in all stainless steel to cook and reheat your croque monsieur, quiche, breads... to brown gratins, onion soups, eggs... to toast every kind of bread (long or circle piece whatever the thick) without preheating with quick temperature rising. Equipment: protection grids for quartz tubes (patented), quartz tube selector, timer.*

### Réf. BAR 1000

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h): 45 x 28,5 x 30,5 cm

Surface de cuisson / *Cooking area* (l x d): 35 x 24 cm

Poids / *Weight* : 10 kg

Puissance / *Power* : 2 000 W

Utilisez les pinces à sardines pour sortir rapidement et sans risque de brûlures vos friands, sandwiches, croissants... chauds et croustillants.

*Use the sandwich tongs to take out quickly and safely your toasts, sandwiches, croissants... hot and crispy.*

# Saisir

à la plancha



Qu'est-ce que la « plancha » ? Ce terme espagnol désigne à la fois la plaque et le mode de cuisson. La technique de cuisson consiste à faire griller rapidement des aliments avec très peu de matières grasses sur une plaque en fonte, acier ou chrome très appréciée des grands chefs cuisiniers. Cette technologie très utilisée dans les restaurants en Espagne et dans le Sud-Ouest a conquis tous les cordons bleus.

## *plancha grilling*

*What's plancha ? This spanish word means both the griddle plate and the way of cooking. This cooking method consists in grilling food quickly with very little fat on the cast-iron, steel or chromium plate which is very appreciated by cook chefs. This technology very used in restaurants in Spain and in the South-West of France won over the cordon-bleu cooks.*



PSE 600

# fonte

## Cast iron

Idéale pour vos barbecues en extérieur ou grillades en intérieur à toutes les saisons ! Après 15 minutes de préchauffage, la plaque de cuisson en fonte atteint une température homogène sur toute la surface de cuisson pour saisir et griller vos viandes, poissons, légumes... à point en développant toutes leurs saveurs ! Plaque de cuisson fonte pour une cuisson parfaitement homogène sur toute la plaque. Une cuisson saine car la plaque de cuisson est légèrement inclinée pour la récupération des graisses dans le ramasse-jus amovible. La surface de cuisson de bonne dimension permet de cuire, en grande quantité, différents aliments sans perte de chaleur en périphérie : steaks, poissons, gambas, moules, légumes, omelettes... Disponible en version gaz ou électrique, 2 dimensions.

*Ideal equipment for your barbecues outside or your grills inside at every season! After 15 minutes preheating, the cast-iron plate reaches an homogeneous temperature on the whole cooking surface to grill meat, fish, vegetable... just right for spreading every flavour ! Cast-iron plate for a perfect homogeneous cooking on the plate. A healthy cooking thanks to a slightly bent area for the collect of fat in removable drip tray. A good cooking surface enables to cook in quantity different food products without heat loss on the edge: steaks, fish, gambas, mushrooms, vegetable, omelettes...The steel surrounding with incorporated drip tray is entirely removable (patented) for an easy cleaning of the plate. Available in gas or electric, 2 dimensions.*

### Réf. PSE 400, PSG 400

Électrique-fonte / *Electric-castiron*  
Gaz-fonte / *Gas-castiron*

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h) : 45 x 42 x 19 cm

Surface de cuisson / *Cooking area* (l x d) : 40 x 40 cm

Poids / *Weight* : 15 kg (Electric) / 13 kg (Gas)

Puissance / *Power* : 3 000 W (Electric) / 2 600 W (Gas)

### Réf. PSE 600, PSG 600

Électrique-fonte / *Electric-castiron*  
Gaz-fonte / *Gas-castiron*

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h) : 62 x 45 x 19 cm

Surface de cuisson / *Cooking area* (l x d) : 60 x 40 cm

Poids / *Weight* : 25 kg (Electric) / 23 kg (Gas)

Puissance / *Power* : 6 000 W (Electric) / 5 200 W (Gas)

Découvrez quelques idées de recettes à la plancha, avec l'équipement Roller Grill, dans le livre de recettes « *La cuisine à la plancha* » de Liliane Otal.

*Discover some ideas of recipes for plancha cooking, with Roller Grill equipment, in the book « La cuisine à la plancha » by Liliane Otal.*

# Chromé

## Chrome

Pourquoi pas une plaque à snacker chromée ? Cette ligne de plaques chromées sobre et élégante est en parfaite harmonie avec les cuisines contemporaines qui allient métal chromé et inox. Elle apportera toute la touche de confort d'utilisation et d'élégance nécessaire à l'ensemble de votre cuisine d'intérieur comme de votre cuisine d'extérieur. Plaques de cuisson avec revêtement chromé assurant une véritable surface miroir lisse. La surface de cuisson de bonne dimension permet de cuire, en grande quantité, différents aliments sans perte de chaleur en périphérie : steaks, poissons, gambas, moules, légumes, omelettes... L'entourage en acier avec goulotte incorporée est entièrement amovible (brevet déposé) pour faciliter l'entretien de la plaque. Disponibles en version gaz ou électrique, 2 dimensions.

*What about a griddle plate with a chromium surface? This attractive and sober line of chrome plates is in perfectly keeping with contemporary kitchens which associate chromium-plated metal and stainless steel. It will give some more comfort in the use and the elegance to your entire kitchen inside or outside. Griddle plates with chrome surface ensuring a real mirror smooth surface. A good cooking surface enables to cook in quantity different food products without heat loss on the edge: steaks, fish, gambas, mushrooms, vegetable, omelettes... The steel surrounding with incorporated drip tray is entirely removable (patented) for an easy cleaning of the plate. Available in gas or electric, 2 dimensions.*



PS 600 EC

**Réf. PS 400 EC, PS 400 GC**  
Électrique-chrome / *Electric-chrome*  
Gaz-fonte / *Gas-castiron*

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h):** 45 x 42 x 19 cm

**Surface de cuisson / Cooking area (l x d):** 40 x 40 cm

**Poids / Weight :** 19 kg (Electric) / 17 kg (Gas)

**Puissance / Power :** 3 000 W (Electric) / 2 600 W (Gas)

**Réf. PS 600 EC, PS 600 GC**  
Électrique-chrome / *Electric-chrome*  
Gaz-fonte / *Gas-castiron*

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h):** 62 x 45 x 19 cm

**Surface de cuisson / Cooking area (l x d):** 60 x 40 cm

**Poids / Weight :** 29 kg (Electric) / 27 kg (Gas)

**Puissance / Power :** 6 000 W (Electric) / 5 200 W (Gas)

Découvrez quelques idées de recettes à la plancha, avec l'équipement Roller Grill, dans le livret de recettes « *La cuisine à la plancha* » de Liliane Otal.

*Discover some ideas of recipes for plancha cooking, with Roller Grill equipment, in the book « *La cuisine à la plancha* » by Liliane Otal.*



## Réf. CH PS 1

Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) : 91,5 x 44 x 80 cm

Poids / Weight : 19 kg

# Desserte

## Sideboard

Offrez vous la desserte ! Pour vos barbecues, profitez du confort et de la maniabilité de cette desserte tout inox très robuste, équipée de 4 roues dont 2 avec freins, une tablette amovible à installer à droite ou à gauche... à votre main, un support accessoires et un plateau inférieur pour recevoir éventuellement la bouteille de gaz. Facile à monter et démonter sans outil. Disponible pour toutes les plaques.

*The sideboard table is for you! For barbecues, take benefit of more comfort and handiness with this superb sideboard table in all stainless steel, very robust, fitted with 4 wheels, 2 of them with brakes, a removable shelf to be placed right hand or left hand, an accessories holder, a bottom shelf for the bottle of gas.*

Desserte adaptée à toutes les plaques Roller Grill.

*Sideboard adapted to every Roller Grill griddle.*

# Griller

a u b a r b e c u e



Quelle que soit l'énergie utilisée, la qualité d'un barbecue demande un lit de chaleur parfait. Les pierres de lave naturelles répartissent la chaleur de la résistance sur toute la surface de cuisson créant un foyer homogène : vos grillades sont parfaitement cuites et digestes. Poreuses, les pierres de lave absorbent les graisses et restituent le goût et le parfum des grillades à la braise de bois : vos grillades sont saines, préservant toutes leurs vitamines et valeurs nutritionnelles, sans charbon. Grâce à une montée rapide en température de la résistance incoloy, votre barbecue est prêt en 5 mn. Une technologie utilisée dans les chaînes hôtelières, moderne et facile à vivre pour restaurer loisir et plaisir, une invitation conviviale.

## *barbecue grilling*

*Whatever the energy is, the quality of a barbecue depends on a perfect heat bed. Natural lava rocks will spread the heat of the heating element all over the cooking surface creating a homogeneous hearth : your grills will be perfectly cooked and digest. Being porous, lava rocks will absorb fat and recover the taste and smell of wood embers : your grills are healthy, preserved with their vitamins and nutritional values, carbon free. Thanks to a quick temperature rising of the incoloy heating element, your barbecue will be ready to work within 5 min. A modern and easy-to-live technology to restore the spirit of leisure and pleasure, a friendly invitation.*



140 I

# Garden grill

Barbecue électrique à pierres de lave naturelles pour obtenir le goût et les résultats d'une cuisson à la braise de bois. Facile à utiliser : il suffit de brancher la prise électrique. Ajoutez quelques herbes de Provence et vous vous retrouvez dans le Sud de la France, en plein été. Sans oublier la sécurité d'utilisation de l'énergie électrique, évitant ainsi tous les dangers et inconvénients du barbecue à charbon de bois. Facile à nettoyer : boîtier de contrôle amovible et bac à lave émaillé. Les pierres de lave, poreuses, absorbent les graisses et demandent à être renouvelées toutes les dix utilisations : en laissant le grill chauffer, à vide, pendant 15' pour brûler les graisses accumulées, en laissant les pierres dans un foyer incandescent, ou en les réunissant dans une crêpine pour les passer au lave-vaisselle. Équipement : régulateur d'énergie à 7 positions, voyants de contrôle, grille de cuisson, bac à lave émaillé. Coloris disponibles : inox et blanc.

*Electric barbecue with lava rocks to reach the perfect taste and grilling results of wood embers. Easy to use : you just have to plug in. Add a few herbs of Provence and you will move yourselves in the south of France at summer time. Not to mention the safety in using electrical energy, avoiding the danger and inconvenience of charcoal. Easy to clean : removable control-box, enameled lava container. The lava rocks are porous ; they will absorb fat and need to be renewed every 10 times by letting your barbecue run, empty, for 15 min to burn the fat gathered in the stones, or putting them on glowing embers or even gathering them in a tissue bag and put them in a dish-washer. Equipment : power regulator with 7 settings, pilot lights, cooking grid, enameled lava container. Available colours : stainless steel and white.*

## Réf. GARDEN GRILL

Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) : 30 x 54,5 x 14 cm

Poids / Weight : 10 kg

Puissance / Power : 2 500 W

Au bord de votre piscine, dans votre jardin, prenez plaisir à organiser un barbecue sans les inconvénients y afférant : approvisionnement de combustibles et entretien du foyer. Joignez l'utile à l'agréable : l'utilisation facile et en toute sécurité de l'énergie électrique à la qualité de cuisson des pierres de lave naturelles.

*Around your swimming pool, in the middle of your garden, enjoy the pleasure of barbecuing without any inconvenience: no more charcoal or embers to keep alight. Join the easy and safe use of electricity to the cooking quality of lava rocks.*

# Frيره

e n z o n e f r o i d e



Dans un restaurant, avez-vous déjà vu une friteuse avec un couvercle ou un filtre ? Non. Pour éviter les mauvaises odeurs, les professionnels utilisent tout simplement une hotte. En effet, n'importe quel couvercle avec filtre provoquera une condensation avec retombée immédiate de vapeur d'eau dans le bain d'huile : les aliments seront cuits mais pas croustillants et l'huile se détériorera plus rapidement. Les professionnels utilisent la technologie de la zone froide : un thermo-plongeur et deux thermostats en inox directement situés dans le bain d'huile pour une réaction immédiate : montée en température rapide, régulation très précise de la température pour une cuisson parfaite, en toute sécurité. La zone froide créée sous la résistance présente un différentiel de température d'environ 100°C par rapport à l'huile située au-dessus de la résistance : ainsi, la différence de densité entraîne un filtrage automatique de l'huile par décantation et assure une cuisson saine. Les particules alimentaires tombent dans la zone froide évitant toute carbonisation et préservant la qualité et la durée de l'huile : avec ce système professionnel, vous pouvez utiliser le même bain d'huile 30 fois (deux fois plus que dans une friteuse ménagère, source Association de Consommateurs) et frire successivement ou ensemble des poissons, des pommes de terre, des beignets de légumes ou de fruits... sans transmission de goût ou d'odeur.

*c o l d z o n e f r y i n g*

*Have you ever seen a fryer for restaurant fitted with a lid and a filter ? No. To avoid bad smell professionals are simply using an exhaust. Indeed any lid with a filter will create condensation with immediate fall down of steam into the oil : food will be fried but not crusty and the oil will deteriorate quicker. Professionals are using deep fat frying technology : a heating element and 2 stainless steel thermostats directly situated into the oil for an immediate reaction : quick temperature rising, very precise temperature regulation for a perfect cooking result as well as safety control. The cold zone created under the heating element is 100°C less warm than over the heating element : as a result the automatic oil filtering by decantation in the cold zone will ensure a healthy frying and a long lasting oil bath. All food parts will fell down into the cold zone avoiding any carbonisation and preserving the oil quality and longevity : with a deep fat frying professional system, you can use the same oil 30 times (twice more than in a household fryer, source Consumers Union) and fry successively or all together in the same oil fish, chips, vegetable or fruit fritters...without any taste or smell transfer.*



RFP 50 I

## Réf. RFP 15

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 20 x 33,5 x 22,5 cm

**Capacité / Capacity :** 1,5 litre

**Poids / Weight :** 3 kg

**Puissance / Power :** 500 W

## Réf. RFP 30

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 21 x 40 x 23,5 cm

**Capacité / Capacity :** 2-3 litres

**Poids / Weight :** 4 kg

**Puissance / Power :** 2 000 W

## Réf. RFP 50

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 21 x 40 x 27,5 cm

**Capacité / Capacity :** 4-5 litres

**Poids / Weight :** 5 kg

**Puissance / Power :** 2 500 W

## Réf. RFP 80

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 29 x 40 x 26 cm

**Capacité / Capacity :** 6-8 litres

**Poids / Weight :** 7 kg

**Puissance / Power :** 3 200 W

# Home frying

## RFP

Utilisez à la maison la technologie professionnelle non seulement pour faire des frites mais surtout pour découvrir de nouveaux goûts en friant des « mises en bouche », des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... Dans un restaurant, vous ne trouverez jamais une friteuse ronde, simplement des friteuses rectangulaires ouvertes avec la technologie de la zone froide. La forme rectangulaire du panier permet de frire des poissons entiers, des morceaux de volailles, des saucisses... Composé de cinq pièces amovibles pour faciliter l'entretien et le filtrage de l'huile. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine. Différents volumes disponibles pour répondre aux besoins de chacun : de 1,5 à 8 litres. Équipement : panier avec poignée amovible, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, voyant de contrôle. Coloris disponibles : inox, blanc. Accessoires disponibles : minuterie sonore en fin de cuisson, platine d'encastrement de coloris assorti, filtre métallique à placer sous la résistance (voir accessoires en dernière page).

*Deep fat frying at home not only to fry French fries but to discover new taste in frying appetizers, vegetable or fruit fritters, fish, mushrooms, crumbs... You will never find any round fryer in restaurant: simply rectangular fryers open with the cold zone technology. The rectangular shape of the basket enables to fry entire fish, pieces of poultry, sausages... Made of 5 removable parts for an easy cleaning and oil filtering. The oil container made in all stainless steel 18/10 is dish-washable. Available in different volumes to answer each one's needs: from 1,5 l to 8 l. Equipment: basket with folding handle, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, pilot light. Available colours: stainless steel, white. Available accessories: bell timer to warn at the end of the frying time, built-in frame of same colour, metallic filter to be placed under the heating element (See last page for accessories).*

Dans la cuisson par thermo-plongeur, l'huile est toujours maintenue à la bonne température pour saisir et sceller l'enveloppe des aliments dès qu'on les plonge dans l'huile. Toutes les saveurs sont maintenues dans les aliments sans imprégnation d'huile. Si vous utilisez de l'huile de palme ou de l'huile de tournesol, frire est aussi sain que griller ou cuire.

*In deep fat frying, the temperature of the oil is held at the correct degree to instantly seal the food as it is dropped in. The flavour is sealed in and the oil is sealed out. So, it won't soak into the food, avoiding calories. If you cook with palm oil or sunflower oil, it is as healthy as grilling or baking.*

# Série rétro

## RF4

Modèle rétro tout inox avec des poignées en laiton, bouton et pictogrammes dorés pour souligner le style traditionnel de cette gamme, en parfait accord avec les lignes de fours Turbo Quartz® et Chambord. Volume disponible : 4 l. Équipement : panier à poignée amovible, thermostat de régulation très précis (0-180 °C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, voyant de contrôle. Coloris disponibles : inox, anthracite. Accessoires disponibles : minuterie sonore en fin de cuisson, platine d'encastrement de coloris assorti, filtre métallique à placer sous la résistance (voir accessoires en dernière page).

*Rétro style model made in all stainless steel with brass handles, golden knob and serigraphy to enhance the traditional design of this line and perfectly match the range of Turbo Quartz® or Chambord ovens. Available in 4 l. Equipment : basket with folding handle, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, pilot light. Available colours : stainless steel, dark grey. Available accessories : bell timer to warn at the end of the frying time, built-in frame of same colour, metallic filter to be placed under the heating element. (See last page for accessories.)*



### Réf. RF4 Rétro

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 24 x 40 x 26 cm

**Capacité / Capacity :** 4-5 litres

**Poids / Weight :** 5 kg

**Puissance / Power :** 2 500 W

Offrez-vous la ligne complète de produits rétro Roller Grill : les fours Turbo Quartz® et Chambord, la friteuse Rétro et le Garden Grill pour l'extérieur !

*Afferd yourselves the complete Roller Grill Retro line : Turbo Quartz® and Chambord ovens, Retro fryer and the Garden Grill for outside !*



## Réf. RFN 4

Dimensions hors tout / *Outside dimensions* (l x d x h) : 22,5 x 39 x 26 cm

Capacité / *Capacity* : 4-5 litres

Poids / *Weight* : 5 kg

Puissance / *Power* : 2 500 W

# Home frying

## RFN 4

Utilisez à la maison la technologie professionnelle non seulement pour faire des frites mais surtout pour découvrir de nouveaux goûts en friant des « mises en bouches », des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmission de goût ou d'odeur grâce à la technologie de la zone froide. Composées de 5 pièces amovibles pour faciliter l'entretien et le filtrage de l'huile. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine. Équipement : panier avec poignée amovible, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, minuterie, voyants de contrôle.

*Deep fat frying at home not only to fry French fries but to discover new taste in frying appetizers, vegetable or fruit fritters, fish, mushrooms, crumbs...without taste or smell transmission thanks to the cold zone technology. Made of 5 removable pieces for an easy cleaning and oil filtering. The oil container made in all stainless steel 18/10 is dish-washable. Equipment : double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, times, pilot light.*

Un couvercle filtrant peut-être adapté à cette friteuse pour une cuisson de vos frites, beignets... sans vapeur. La petite fenêtre sur le couvercle permet de surveiller la cuisson, sans avoir à retirer le panier. Couvercle filtrant lavable en machine.

*A filterable lid can be adapted to this model to fry French fries, fritters... without steam. The small window on the lid enables you to control the frying without taking the basket. Dish-washable filterable lid.*

# Home fryin *G*

## FD 50 & FR 80

Utilisez à la maison la technologie professionnelle non seulement pour faire des frites mais surtout pour découvrir de nouveaux goûts en friant des « mises en bouches », des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmission de goût ou d'odeur grâce à la technologie de la zone froide ! La forme rectangulaire du panier permet de frire des poissons entiers, des morceaux de volaille, des saucisses... Composées de 5 pièces amovibles pour faciliter l'entretien et le filtrage de l'huile. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine. 2 volumes disponibles pour répondre aux besoins de chacun : 5 et 8 l. Equipement : panier avec poignée amovible, thermostat de régulation très précis (0-180°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, voyants de contrôle.

*Deep fat frying at home not only to fry French fries but to discover new taste in frying appetizers, vegetable or fruit fritters, fish, mushrooms, crumbs...without smell or taste transmission thanks to the cold zone technology. The rectangular shape of the basket enables to fry entire fish, pieces of poultry, sausages... Made of 5 removable pieces for an easy cleaning and oil filtering. The oil container made in all stainless steel 18/10 is dish-washable. Available in 2 different volumes to answer to each one's needs : 5 & 8 l. Equipment: basket with folding handle, accurate regulation thermostat (0-180°C), double safety thermostat with stainless steel bulb in case of overheating or lack of oil, pilot lights.*



### Réf. FD 50

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h):** 22,5 x 42,5 x 29 cm

**Contenance du panier / Basket capacity :** 1,5 kg

**Volume / Volume :** 5 litres

**Poids / Weight :** 5 kg

**Puissance / Power :** 3 200 W

### Réf. FD 80

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h):** 31,5 x 42,5 x 29 cm

**Contenance du panier / Basket capacity :** 2,5 kg

**Volume / Volume :** 8 litres

**Poids / Weight :** 7 kg

**Puissance / Power :** 3 600 W

Frire : une cuisson saine. Oubliées ces idées reçues sur la friture grasse et nocive pour la santé. En respectant la bonne température de cuisson (maximum 180°C) ainsi que la nature de l'huile et des aliments, vous pouvez obtenir des fritures saines et très goûteuses. Il est primordial de bien égoutter les aliments avant de charger le panier (au 2/3 seulement).

*Frying in a healthy way : forget those ready made ideas about fat unhealthy frying. When respecting the right temperature (maximum 180°C), the oil and food nature, one can succeed in frying healthy and tasteful food. Most important is to drain food before loading the basket (2/3 maximum).*



**Réf. FD 80 R**  
avec système de vidange / *with draining device*

**Dimensions hors tout / Outside dimensions (l x d x h) :** 26,5 x 48,5 x 34,5 cm

**Volume / Volume :** 8 litres

**Puissance / Power :** 3 600 W

# familial frying

## FD 80 R

Véritable friteuse professionnelle familiale avec un système de vidange intégré développé exclusivement par Roller Grill. Une vidange saine et en toute sécurité : la cuve d'une seule pièce emboutie et inclinée a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile sans manipulation de la friteuse. Équipement : thermostat à bulbe précis, thermostat de sécurité et voyants de contrôle.

*Real professional fryer with an integrated draining device exclusive by Roller Grill for the whole family at home. A healthy and safe draining device: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without further handling. Equipement : precise bulb thermostat, safety thermostat and pilot lights.*

Pour certains aliments comme les frites, la cuisson se fait en deux étapes : un premier bain de 4' pour les blanchir, relevez le panier pour bien égoutter, un second bain de 2' pour dorer. Votre friteuse est équipée d'une puissance supérieure pour cuire les aliments surgelés ; pour éviter tout débordement, veillez toutefois à moins charger votre panier car ces aliments sont déjà gorgés d'eau.

*For some food like French fries, you should first blanch them for 4 min, lift up the basket to drain them and dip it again for browning (2 min). The higher power of your fryer enables to fry deep frozen food : take care of loading less as they are already full of water.*

# Accessoire *S*

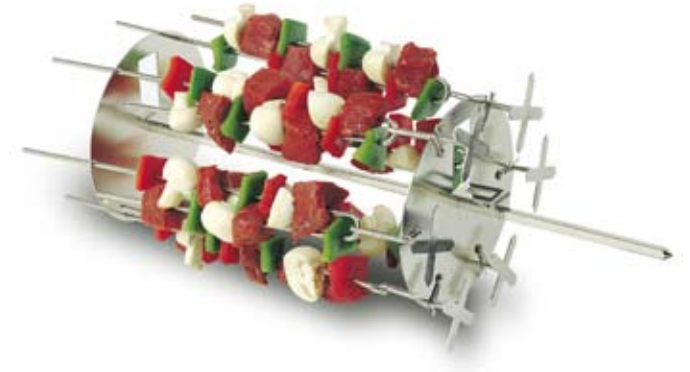
& options



Platine d'encastrement / Built-in frame



Chamotte / Fire stone



Kit brochettes / Skewers set



Filtre métallique / Metallic filter



Platine d'encastrement / Built-in frame

# A Accessoires

## Et options

	Rôtir au grill quartz infrarouge			Cuire au Turbo Quartz®		Gratiner façon snack	Saisir à la plancha		Griller au barbecue	Frire en zone froide				
Couleurs / Colors	Série Minifour 26 litres	Série Design 34 litres	Série Chambord	Série Turbo Quartz®	Série Professionnelle Turbo Quartz®	Four à snacker	Plancha Fonte	Plancha Chromée	Garden Grill	RFP	Série Rétro	RFN 4	FD 50 FD 80	FD 80 R
Blanc <i>White</i>	■	■	■	■					■	■				
Inox <i>Stainless steel</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Marron <i>Brown</i>	■	■												
Anthracite <i>Dark grey</i>			■	■							■			
Vert foncé <i>Dark green</i>			■	■										
Accessoires / Accessories														
Platine d'encastrement <i>Built-in frame</i>	■	■	■	■						■	■	■		
Chamotte <i>Fire stone</i>	■	■	■	■	■									
Kit brochette <i>Skewers set</i>	■	■	■	■										
Plaque supérieure de mijotage <i>Simmer plate</i>		■												
Programmateur <i>Delay start</i>		■	■											
Minuterie sonore <i>Bell timer</i>										■	■			
Filtre métallique <i>Metalic filter</i>										■	■	■	■	