modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 700

**Modèle:** R70/80CFE **Cod:** MP01034123001

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Four électrique |
| **Dimension (mm):** | 800x730x870 |
| **Dimensions du four (mm):** | 555x660x257 |
| **Total puissance électrique (kW):** | 16,4 |
| **Type de four:** | Four statique |
| **Puissance du four (kW):** | 6 |
| **Gamme température du four (°C):** | 50 - 300 |
| **Alimentation électrique (V):** | 380-415 |
| **Ampère (A):** | 25,5 |
| **Phases:** | 3N |
| **Section du câble (mmq):** | 5G4 |
| **Fréquence (Hz):** | 50-60 |
| **Volume net (m3):** | 0,508 |
| **Dimensions emballage (mm):** | 880x856x1109 |
| **Poids brut (kg):** | 111 |
| **Volume brut (m3):** | 0,835 |

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| **Boutons de commande:** | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| **Grille d'évacuation:** | Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte |

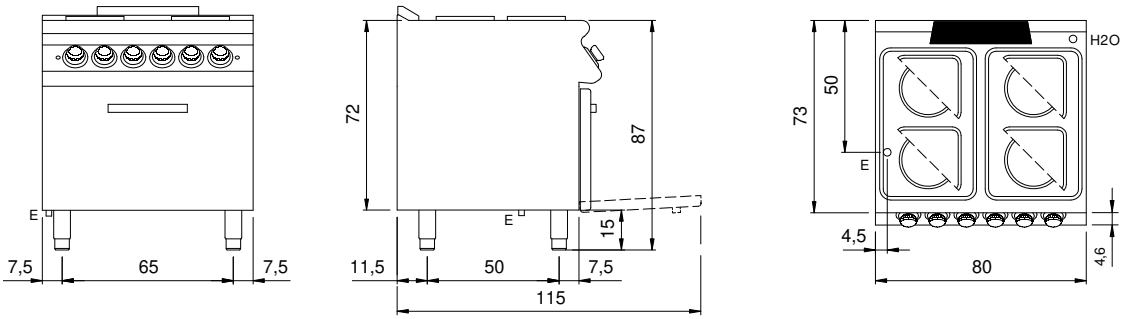
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière électrique, 4 plaques rondes, four électrique statique

Cuisiniere électrique, 4 plaques sur four électrique statique. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier AISI 304, épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments et avec canal pour la récupération des liquides. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Plaques électriques carrées de diam 220 mm avec bord hermétique en acier inox sur le plan. Six possibilités de réglage de la température pour chaque plaque. Voyant lumineux d'alimentation électrique et de fonctionnement des plaques. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opération de nettoyage. Four électrique statique GN 2/1 Réalisé en acier inox. Porte isolée à double paroi dotée de charnières à ressorts équilibrants. Le chauffage s'effectue moyennant résistances avec thermostat et plage de réglage de la température de 50° à 300° C. Puissance du four 6 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Alimentation électrique VAC 400 + 3N 50÷60 Hz. Puissance totale 16.4 kW.

## Déssin technique




**E:** Alimentation électrique

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.