



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modèle: R110/100TPFE

Cod: MP01055125050

### Données techniques

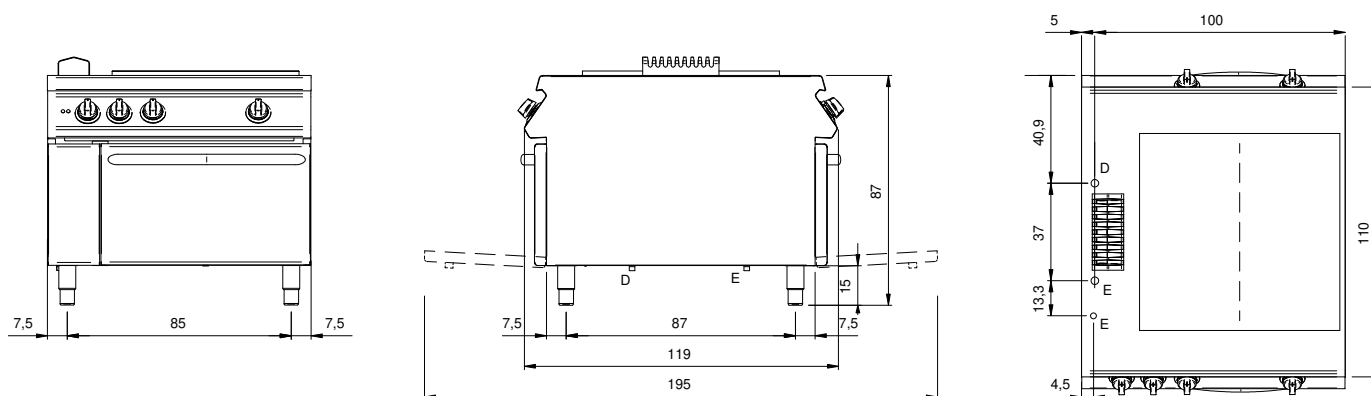
|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Modularité:                      | Four électrique |
| Dimension (mm):                  | 1000x1100x870   |
| Dimensions du four (mm):         | 555x1015x255    |
| Total puissance électrique (kW): | 22,6            |
| Type de four:                    | Four statique   |
| Puissance du four (kW):          | 9               |
| Gamme température du four (°C):  | 50-300          |
| Alimentation électrique (V):     | 380-415         |
| Ampère (A):                      | 44,5            |
| Phases:                          | 3N              |
| Section du câble (mmq):          | 5G10            |
| Fréquence (Hz):                  | 50-60           |
| Vidange eau:                     | 1"              |
| Volume net (m3):                 | 0,957           |
| Dimensions emballage (mm):       | 1280x1272x1274  |
| Poids brut (kg):                 | 210             |
| Volume brut (m3):                | 2,074           |

### Caractéristiques

|                      |                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plan de travail:     | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm                                  |
| Boutons de commande: | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5                                  |
| Poignées:            | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques |
| Grille d'évacuation: | Réalisés en acier inoxydable AISI 304                                                          |

Cuisinière plaque coup de feu 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. Plaque en acier à haute conductibilité thermique en acier 16M06, avec zones de cuisson indiquées sur la partie supérieure, 4 zones de cuisson indépendantes avec possibilités de réglage de la puissance, moyennant commutateur. Chauffage moyennant des résistances blindées situées sous la plaque de cuisson à contact direct et dotées d'un limiteur qui agit en mode automatique, empêche que la température maximale programmée ne soit dépassée et atteint à régime 480°C. Un canal périmétral facilite la récupération des résidus et le nettoyage. 4 zones de cuisson de 3,4 kW chacune. Voyant lumineux d'alimentation électrique et de fonctionnement des plaques. 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 9 kW Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opérations de nettoyage. Base réalisée en acier inox. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Portes à battant embouties. Poignées ergonomiques. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Alimentation électrique VAC 400 + 3N 50÷60 Hz. Puissance totale 19,6 kW.

## Dessin technique



E: Alimentation électrique