



| Client | Quantité |
|--------|----------|
| Projet | Position |

## **ROC 900**

Modèle: R90/80CFVE Cod: MP01094124030

## Données techniques

| Modularité:                      | Four électrique |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimension (mm):                  | 800x900x870     |
| Dimensions du four (mm):         | 555x660x257     |
| Total puissance électrique (kW): | 19,6            |
| Type de four:                    | Four statique   |
| Puissance du four (kW):          | 6               |
| Gamme température du four (°C):  | 50-300          |
| Alimentation électrique (V):     | 380-415         |
| Ampère (A):                      | 31              |
| Phases:                          | 3N              |
| Section du câble (mmq):          | 5G6             |
| Fréquence (Hz):                  | 50-60           |
| Volume net (m3):                 | 0,626           |
| Dimensions emballage (mm):       | 880x1026x1109   |
| Poids brut (kg):                 | 130             |
| Volume brut (m3):                | 1,001           |

## Caractéristiques

| Plan de travail:     | Réalisés en acier inoxydable AISI<br>304 d'une épaisseur de 20/10 mm                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boutons de commande: | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5                                        |
| Poignées:            | Les poignées en aluminium brossé<br>offrent une prise sûre et solide<br>avec une lignes ergonomiques |
| Grille d'évacuation: | 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 previouly or subsequently sold.



Plaques à infrarouge, 4 zones, four électrique statique

Forneau électrique en vitrocéramique sur four static. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. 4 zones de cuisson indépendantes (puissance 3.4 kW) avec réglage de la température. Les zones de cuisson délimitées par écran contours imprimés sur le verrem, présentent une flexibilité maximale avec montée rapide de la température et sont dotées de dispositif contre les surchauffes. 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. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Placard réalisé entièrement en acier inox. Porte à battant. Poigné ergonomique. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation électrique V AC 400 + 3N 50÷60 Hz – 19,6 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 previously or subsequently sold.