modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 1100

**Modèle:** R18/100FTE/SLR/A **Cod:** MP01375125023

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Sur placard ouvert |
| **Dimension (mm):** | 1000x1100x870 |
| **Total puissance électrique (kW):** | 15 |
| **Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):** | 734x900 |
| **Alimentation électrique (V):** | 380-415 |
| **Ampère (A):** | 11,5 |
| **Phases:** | 3N |
| **Section du câble (mmq):** | 5G1,5 |
| **Fréquence (Hz):** | 50-60 |
| **Volume net (m3):** | 0,957 |
| **Dimensions emballage (mm):** | 1280x1272x1274 |
| **Volume brut (m3):** | 2,074 |

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm |
| **Matériau de la plaque:** | Chromée satinée |
| **Finition plaque:** | 2/3 lisse et 1/3 nervurée |
| **Boutons de commande:** | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| **Grille d'évacuation:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 |
| **Réchauffage:** | Résistances blindées |
| **Tiroir de collecte des liquides:** | Extractibles et lavables en lave-vaisselle |
| **Plaque:** | Plaque chromée satinée |
| **Protection contre les éclaboussures:** | Placées sur deux côtés (option) |

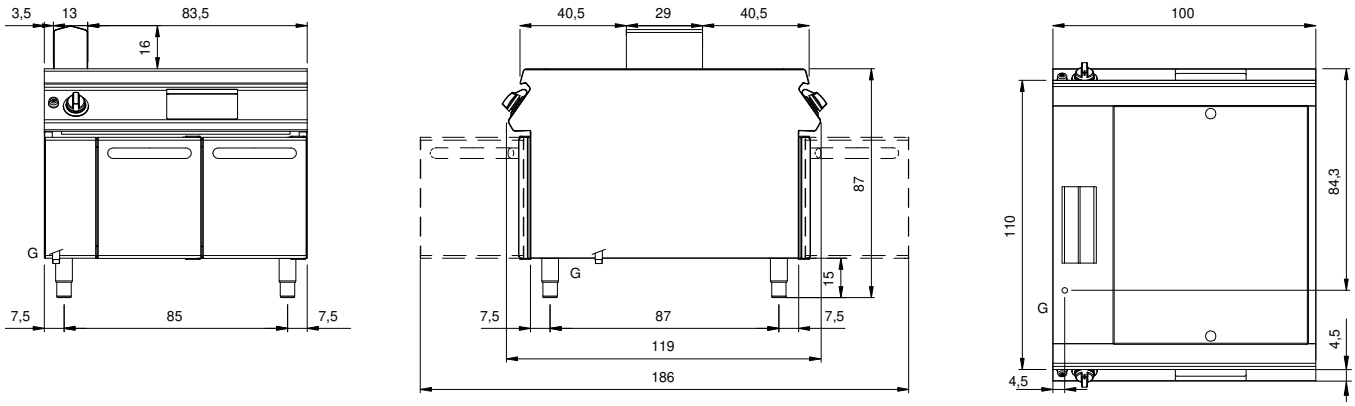
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top électrique, plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée satinée, sur placard ouvert

Fry-top électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée satinée sur placard ouverte. 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. Cheminée lateral en acier inox. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Equipée avec résistances blindées réglées par thermostat avec plage d utilisation allant de 50 à 300° C. Thermostat de sécurité et voyant lumineux de bon fonctionnement. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Sur placard avec portes avec poignées tubulaires en acier inox. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 15 kW Alimentation électrique VAC 400+3N 50/60 Hz

## 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.