modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80PCE/P **Cod:** MP01014123006

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance électrique (kW):	10,4
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	24
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	77,6
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
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte

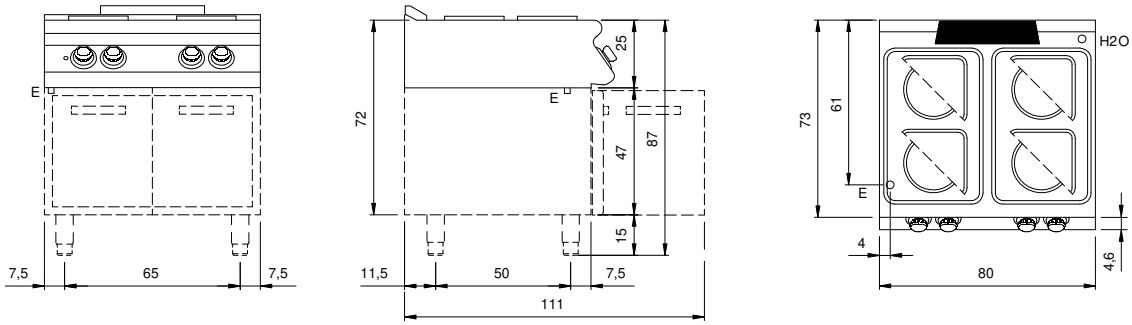
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière électrique, 4 plaques rondes, sur placard avec portes

Plan de cuisson électrique, 4 plaques rondes sur placard avec portes. 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. Camino posteriore in ghisa smaltata. 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. Base réalisée en acier inox . 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 10,4 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.