modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80TPFE **Cod:** MP01054123030

Données techniques

Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	800x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x257
Total puissance électrique (kW):	16
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
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Vidange eau:	1"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	163,6
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

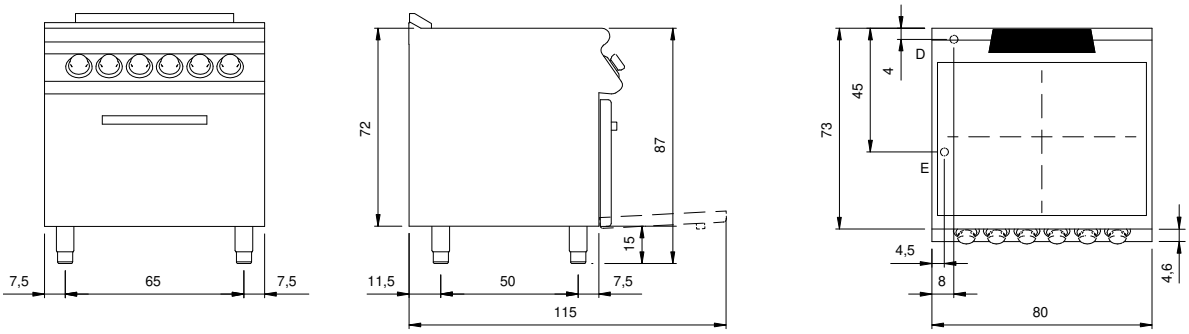
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Plaque coup-de-feu électrique,
four électrique statique

Plaque coup de feu 4 plaques sur four electrique 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 limitateur 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 2,5 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 6 kW 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. 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 16 kW.

Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

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.