



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80TPFE

Cod: MP01054123030

Données techniques

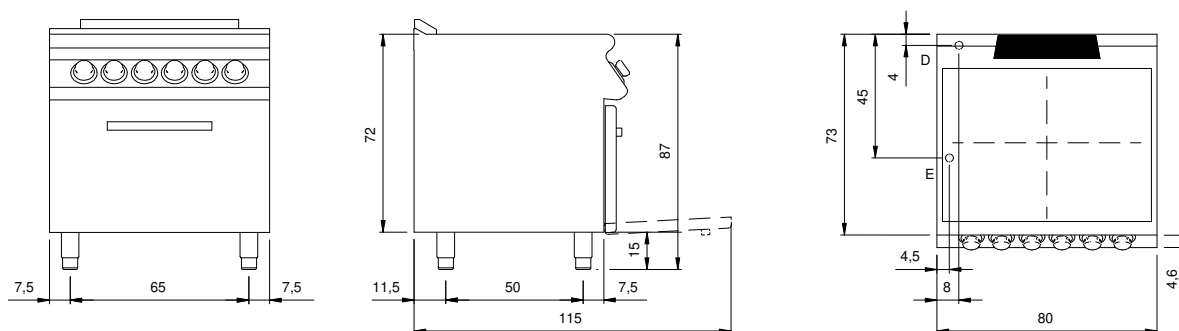
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	800x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x257
Total puissance électrique (kW):	16
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	25
Phases:	3N
Section du câble (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

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. Prédéposé 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 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 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 16 kW.

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau