



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modèle: R110/100TPFE

Cod: MP01055125050

### Données techniques

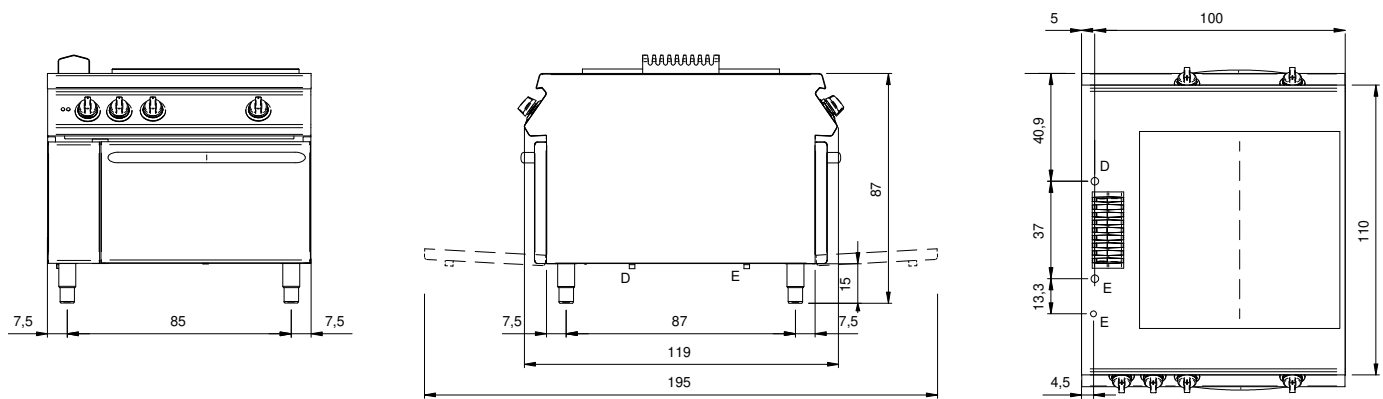
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1000x1100x870
Dimensions du four (mm):	555x1015x255
Total puissance électrique (kW):	22,6
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	9
Gamme température du four (°C):	50-300
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	44,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G10
Fréquence (Hz):	50-60
Vidange eau:	1"
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	210
Volume brut (m3):	2,074

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 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:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304

Cuisinière 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 3,4 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 9 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 19,6 kW.

**Déssin technique**



E: Alimentation électrique