



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

## ROC 700

Modèle: R70/80BRE/60F/M  
 Market: Hors UE

Cod: MP01614123002

### Données techniques

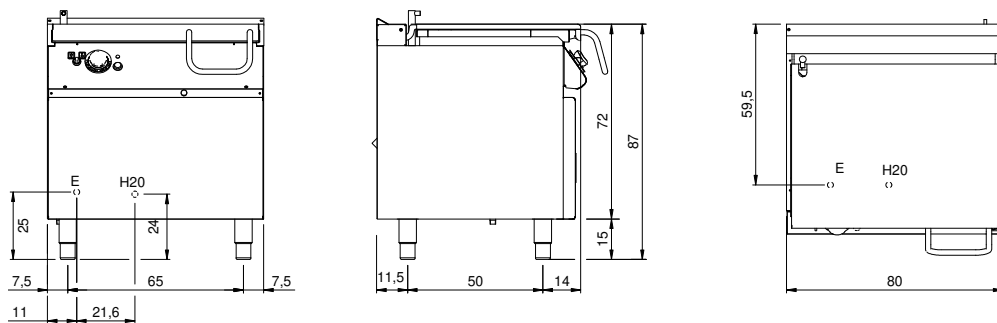
Modularité:	Sur placard fermé
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance électrique (kW):	10
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	fondo vasca 680x397
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	60
Dimensions de cuve 1 (mm):	680x397x170
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	15,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Remplissage eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	150
Volume brut (m3):	0,835

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Fer
Finition plaque:	Lisse
Basculement:	Motorizzata
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Remplissage d'eau:	Avec électrovanne

Sauteuse basculante électrique motorisée, cuve en acier inox 60 litres. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Epaisseur 20/10. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 avec fond en acier inox. Système électrique pour le basculement de la cuve sur axe antérieur par vis sans fin. Remplissage d'eau dans la cuve par robinet et colonne de distribution fixée sur la cheminée. Couvercle en acier inox AISI 304 équipé de poignée ergonomique en matériel thermique. Chauffage par résistances blindées INCOLOY 800 réglé par thermostat de sécurité. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation électrique puissance totale 10 kW. VAC 400 3N 50÷60 Hz

### Dessin technique



E: Alimentation électrique

H2O: Remplissage eau 3/4"