



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

**ROC 700****Modèle:** R70/80TPE/A**Cod:** MP01054123002**Données techniques**

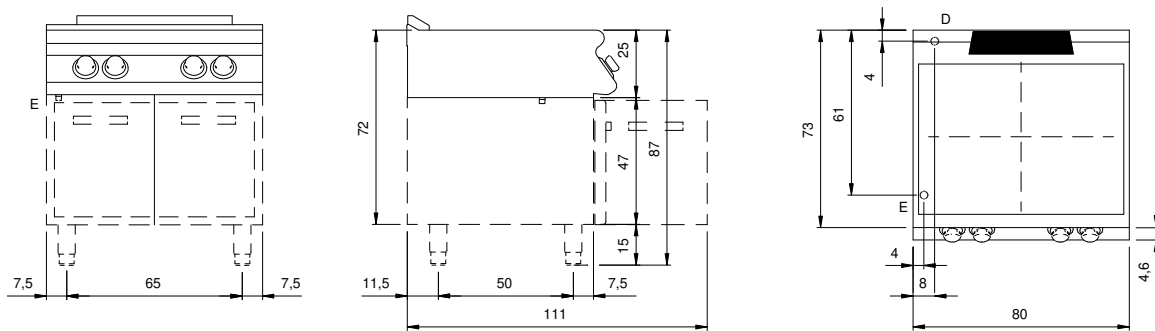
<b>Modularité:</b>	Sur placard ouvert
<b>Dimension (mm):</b>	800x730x870
<b>Total puissance électrique (kW):</b>	10
<b>Alimentation électrique (V):</b>	380-415
<b>Ampère (A):</b>	23
<b>Phases:</b>	3N
<b>Section du câble (mmq):</b>	5G4
<b>Fréquence (Hz):</b>	50-60
<b>Vidange eau:</b>	1"
<b>Volume net (m3):</b>	0,508
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	880x856x1109
<b>Poids brut (kg):</b>	114
<b>Volumen bruto (m3):</b>	0,835

**Caractéristiques**

<b>Plan de travail:</b>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
<b>Boutons de commande:</b>	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
<b>Grille d'évacuation:</b>	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte

Cucina tuttapietra elettrica 4 zone su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con invaso per la raccolta dei liquidi. Camino posteriore in ghisa smaltata; predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura realizzata in acciaio 16M05 con superficie liscia cromata, incassata e removibile. Quattro zone di cottura indipendenti da 2,5 kW ciascuna. Dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento e il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10 kW.

**Dessin technique**



**E:** Alimentation électrique

**D:** Vidange eau