

**ROC  
700 /  
900 /  
1100**

<b>4</b>	Die Gruppe the Nice kitchen
<b>8</b>	Unternehmen
<b>12</b>	Roc
<b>16</b>	Modularer Aufbau
<b>20</b>	Eigenschaften
<b>24</b>	Kochsysteme
<b>62</b>	Zubehör



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen bietet ein umfassendes Sortiment an Technologien an, die professionelle Küchen fabelhaft ergänzen. Horizontale und vertikale Gargeräte, Schockfroster, Konservierungsvitrinen, Spülmaschinen und neutrale Elemente, die je nach Abmessungen und Gesamtbild des Designs entwickelt werden. Spitzenleistung und integriertes Software- und Hardwaresystem bieten zusammen maximalen Benutzerkomfort, und das mit einem unverwechselbaren Stil.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





## Eine von Leidenschaft für die Küche geprägte Geschichte

Seit 40 Jahren in den Küchen weltweit.

Modular ist auf die Entwicklung und Herstellung von Kochsysteme für professionelle Küchen spezialisiert. Handwerkliche Sorgfalt und industriell konzipierte Organisation machen Modular zu einem führenden Unternehmen im Bereich Food Equipment.

Die gesamte Produktionskette findet in den Werken in San Vendemiano und der Provinz Treviso statt.





## Roc 700/ 900/ 1100. Leistung für ein großes Erlebnis

Die Idee des Chefkochs wird durch die richtige Mischung aus Wissen, Können und Technologie nun Wirklichkeit. All das, was jeder Koch sich nur wünschen kann, gibt es jetzt in der Produktpalette Roc 700, 900 und 1100 durchlaufend. Modulare, solide und zuverlässige Elemente, die Höchstleistung bieten und zeitlose Küchen schaffen. Das exklusive Design aller Details erfreut auch die anspruchvollsten Chefkochs.

## Eigenschaften Roc

**1**

Produktpalette  
mit Gas- oder  
Elektrobetrieb

**2**

Sockelblende  
aus Edelstahl

**3**

Griffe aus gebürstetem  
Aluminium

**4**

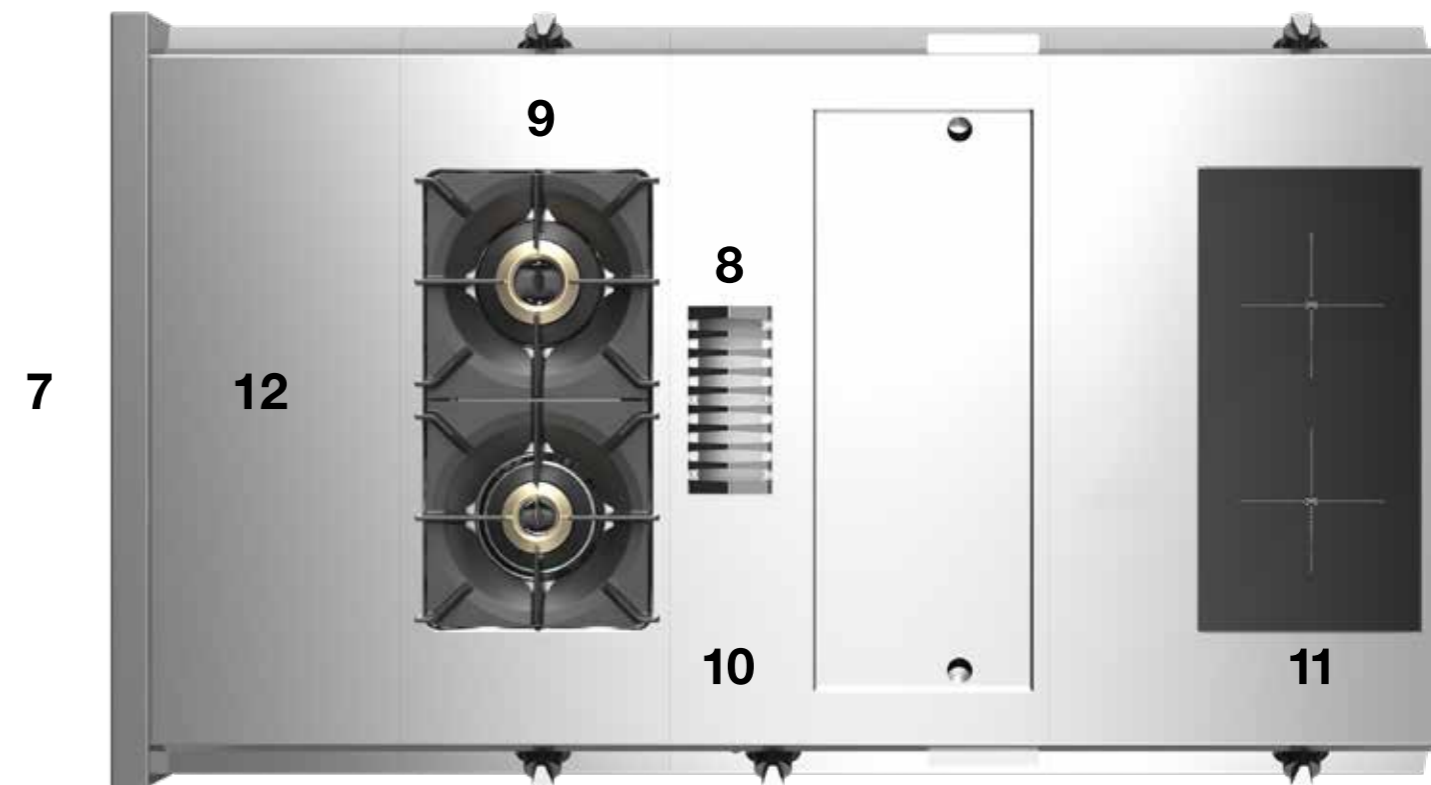
Drehknöpfe aus  
lackiertem Aluminium

**5**

Dunstabzüge aus  
Gusseisen  
Roc 700/ 900

**6**

Wasserhahn

**7**

Abschlussseiten,  
geformt oder gerade

**8**

Dunstabzüge  
aus Edelstahl  
Roc 1100

**9**

Gepresste Platte oder  
mit Behältern aus  
Edelstahl/emailliert

**10**

Besonders dicke Platten  
20/10 mm

**11**

Ferngeschaltete  
Induktion Roc 1100

**12**

Arbeiten auf beiden Seiten.  
Durchlaufender Ofen  
und Unterbau Roc 1100



## Einseitige Roc 700/ 900 Elemente

Die modularen Elemente der Roc 700 und 900 Serien ermöglichen es ihnen, einen Kochblock anzupassen der jedes ihrer Bedürfnisse abdeckt.

### Benachbarte modulare Einheiten

Zusammensetzung benachbarter modularer Einheiten mit einem Verbindungs- und Befestigungssystem, um eine lineare, ästhetische Lösung zu bieten.



### Einbau mit Brückenlösung

Zusammenstellung mit Top- und Schrankelementen. Der freie Platz ist zur Aufnahme von Topfwagen nutzbar.



### Modulare Elemente mit einer durchgehenden Arbeitsplatte

Zusammenstellung von Elementen mit einer soliden, durchgehenden Arbeitsplatte ohne Fugen. Maximale Länge 4 Meter.



### Top-Elemente auf Kühlunterschrank

Zusammenstellung mit Top-Elementen auf Kühlunterbau für eine unabhängige Arbeitsfläche, auf der alle Zutaten stets griffbereit sind.



## Roc 1400/ 1600/ 1800 Kochinsel

Mit den modularen Elementen der Roc 700- und 900-Reihe können Sie Kochinseln mit zwei zugänglichen Seiten erstellen, um die Küchenproduktivität zu verdoppeln.

### Benachbarte modulare Einheiten - Rücken an Rücken Aufstellung

Inselkomposition mit Roc 700 oder 900 mit Rücken-an-Rücken-Einheiten, um unterschiedliche Vorbereitungslinien zu erstellen.



### Benachbarte modulare Einheiten mit 2 einzelnen Arbeitsplatten Rücken an Rücken Aufstellung

Inselkomposition mit Roc 700 oder 900 mit Rücken-an-Rücken-Einheiten, 2 einzelnen Arbeitsplatten ohne Fugen. Maximale Länge 4 Meter.



## Roc 1100 Durchreiche-Kochinsel

Die eleganten und komfortablen Roc 1100-Kochinseln bestehen aus nebeneinander liegenden, modularen Einheiten oder aus einer einzigen Arbeitsplatte.

### Benachbarte modulare Durchreiche-Einheiten

Inselaufbau mit angrenzenden, modularen Einheiten von Roc 1100 Durchreiche mit einem Verbindungs- und einziehbaren Befestigungssystem.



### Modulare Durchreiche-Einheit mit durchgehender Arbeitsplatte

Inselaufbau mit modularen Einheiten von Roc 1100 als Durchreiche mit einer robusten Einzelarbeitsplatte. Maximale Länge 4 Meter.





### Design

Dank der ergonomischen und eleganten Linien ist alles leicht zu reinigen und überaus praktisch.



### Drehknöpfe

Das edle Design der Drehknöpfe zeichnet die gesamte Roc-Produktpalette aus. Sie bestehen aus Aluminium, sind lange haltbar und sind ebenfalls für kleine Töpfe geeignet.



### Brenner und Grills

Die Brenner mit Zündflamme sind mit Doppel- und Einzelkranz aus Gusseisen erhältlich. Die langen Topfträger aus Gusseisen halten auch schwerem Geschirr stand und sind auch für kleinere Töpfe geeignet.



### Griffe

Aus gebürstetem Aluminium mit abgerundetem Design, was für Bedienkomfort und Sicherheit sorgt.



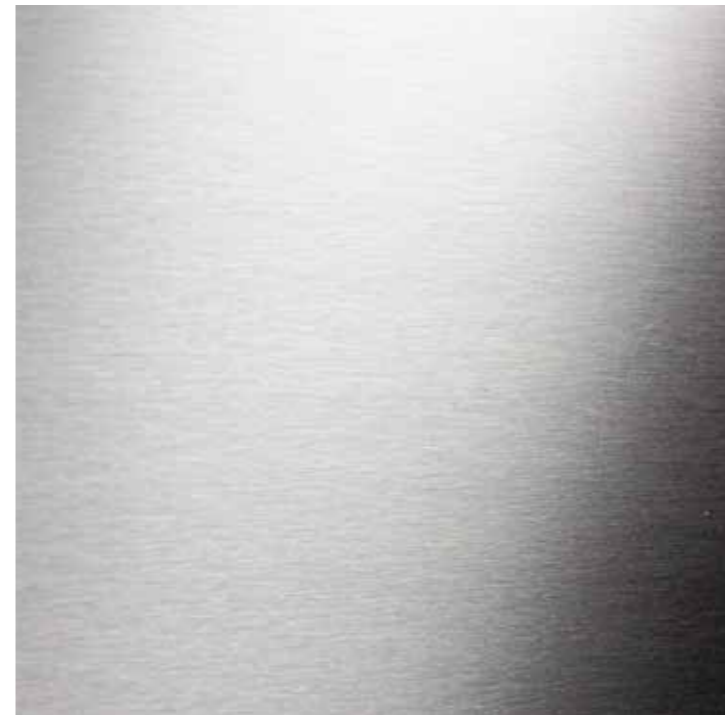
### Dunstabzüge Roc 700 und 900

Abnehmbares Abluftgitter aus Gusseisen.



### Dunstabzüge Roc 1100

Aus Edelstahl AISI 304. Sie befinden sich neben dem Kochfeld, sind in die Kochplatte eingelassen und sorgen für ein einheitliches und optisch harmonisches Erscheinungsbild.



### Platten

Aus Edelstahl AISI 304 mit Dicke 20/10 mm.



### Hochfeste Glaskeramik

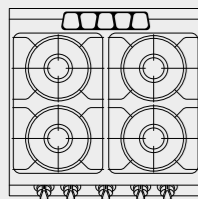
Die Kochfelder der Induktions- und Infrarot-Herde sind aus hochfester Schott-Glaskeramik.



## Gasherd



### Roc 700



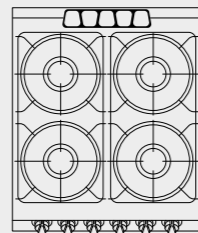
#### Eigenschaften

Modelle mit gepresster Platte oder Behältern aus Emaille/Edelstahl  
 Brenner mit Einzel- oder Doppelkranz aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing  
 Grills aus Gusseisen  
 Leistung 3,5 - 6 kW (gepresste Platte)  
 3,7 - 5,5 kW (Behälter)  
 Modelle auf Gas- oder Elektrofen

#### Modulabmessungen

40 cm - 2 Kochstellen  
 80 cm - 4 Kochstellen  
 120 cm - 6 Kochstellen

### Roc 900



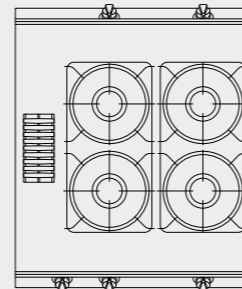
#### Eigenschaften

Modelle mit gepresster Platte oder Behältern aus Emaille/Edelstahl  
 Brenner mit Einzel- oder Doppelkranz aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing  
 Grills aus Gusseisen  
 Leistung 6 - 10 kW (gepresste Platte)  
 5,5 - 7,5 kW (Behälter)  
 Modelle auf Gas- oder Elektrofen

#### Modulabmessungen

40 cm - 2 Kochstellen  
 80 cm - 4 Kochstellen  
 120 cm - 6 Kochstellen

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Modelle mit gepresster Platte oder Behältern aus Emaille/Edelstahl  
 Brenner mit Einzel- oder Doppelkranz aus Gusseisen und Flammenverteiler aus Messing  
 Grills aus Gusseisen  
 Leistung 6 - 10 kW (gepresste Platte)  
 5,5 - 7,5 kW (Behälter)  
 Steuerungen auf beiden Seiten  
 Herd auf durchgehendem Gasofen

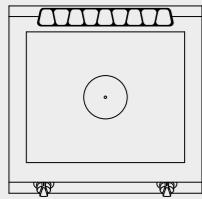
#### Modulabmessungen

40 cm - 2 Kochstellen  
 80 cm - 4 Kochstellen  
 100 cm - 4 Kochstellen  
 120 cm - 6 Kochstellen

## Gas-Großkochfelder



### Roc 700



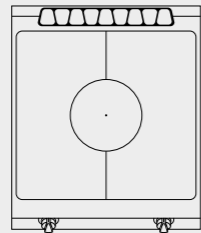
#### Eigenschaften

Platte aus Gusseisen, Dicke 1,5 cm  
 Modelle mit Platte und Kochstellen  
 Plattenleistung 9 - 6 kW  
 Leistung 3,5 - 6 kW (gepresste Platte)  
 3,7 - 5,5 kW (Behälter)  
 Modell auf Gasofen

#### Modulabmessungen

80 - 120 cm

### Roc 900



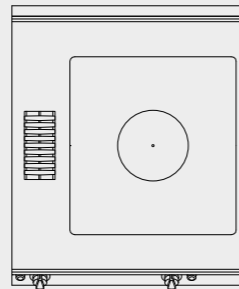
#### Eigenschaften

Platte aus Gusseisen, Dicke 1,5 cm  
 Modelle mit Platte und Kochstellen  
 Plattenleistung 12 - 7 kW  
 Leistung 6 - 10 kW (gepresste Platte)  
 5,5 - 7,5 kW (Behälter)  
 Modell auf Gasofen

#### Modulabmessungen

80 - 120 cm

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Platte aus Gusseisen, Dicke 1,5 cm  
 Plattenleistung 12 kW  
 Herd auf durchgehendem Gasofen

#### Modulabmessungen

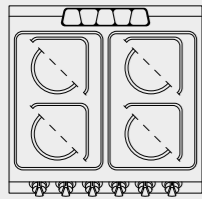
100 cm



# Elektroherd



## Roc 700



### Eigenschaften

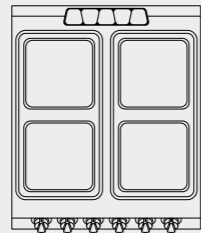
Gepresste Platte mit Aufkantung zur Ansammlung austretender Flüssigkeiten

Runde/viereckige Platten aus Gusseisen Leistung je 2,6 kW  
Modelle auf Elektroofen

### Modulabmessungen

40 - 80 cm

## Roc 900



### Eigenschaften

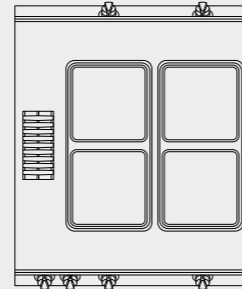
Gepresste Platte mit Aufkantung zur Ansammlung austretender Flüssigkeiten

Viereckige Platten aus Gusseisen Leistung je 4 kW  
Modelle auf Elektroofen

### Modulabmessungen

40 - 80 cm

## Roc 1100



### Eigenschaften

Gepresste Platte mit Aufkantung zur Ansammlung austretender Flüssigkeiten

Viereckige Platten aus Gusseisen Leistung je 4 kW  
Steuerungen auf beiden Seiten  
Modelle auf durchlaufendem Elektroofen

### Modulabmessungen

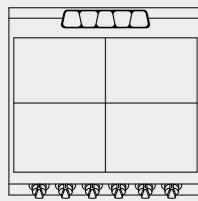
60 - 100 cm



## Elektro-Großkochfeld



### Roc 700



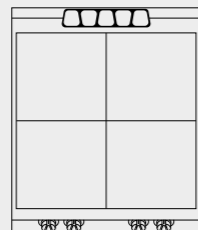
#### Eigenschaften

Stahlplatte 16M06 mit umlaufender Auffangrinne für Flüssigkeiten  
4 unabhängige Garbereiche  
Leistung je 2,5 kW  
Modelle auf Elektroofen

#### Modulabmessungen

80 cm

### Roc 900



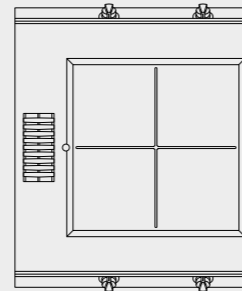
#### Eigenschaften

Stahlplatte 16M06 mit umlaufender Auffangrinne für Flüssigkeiten  
4 unabhängige Garbereiche  
Leistung je 3,4 kW  
Modelle auf Elektroofen

#### Modulabmessungen

80 cm

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Stahlplatte 16M06 mit umlaufender Auffangrinne für Flüssigkeiten  
4 unabhängige Garbereiche  
Leistung je 3,4 kW  
Steuerungen auf beiden Seiten  
Modelle auf durchlaufendem Elektroofen

#### Modulabmessungen

100 cm

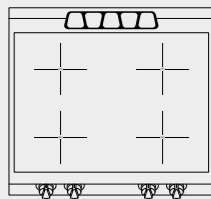




## Induktionsherd



### Roc 700



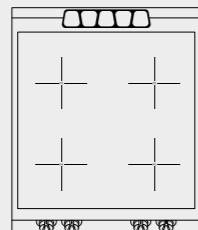
#### Eigenschaften

Glaskeramik-Kochfeld mit Top verschweißt  
 1 bis 4 unabhängige Garbereiche je 3,5 kW  
 Automatische Topferkennung, Mindestdurchmesser 12 cm  
 Wok-Ausführung 5 kW

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

### Roc 900



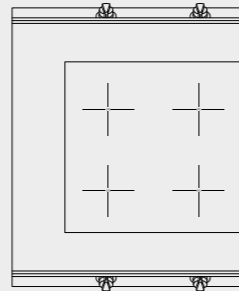
#### Eigenschaften

Glaskeramik-Kochfeld mit Top verschweißt  
 1 bis 4 unabhängige Garbereiche je 5 kW  
 Automatische Topferkennung, Mindestdurchmesser 12 cm  
 Wok-Ausführung 5 kW

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Glaskeramik-Kochfeld mit Top verschweißt  
 1 bis 4 unabhängige Garbereiche je 5 kW  
 Automatische Topferkennung, Mindestdurchmesser 12 cm  
 Steuerungen auf beiden Seiten  
 Der Motor in einem speziellen Technikfach untergebracht wird

#### Modulabmessungen

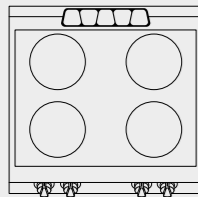
60 - 100 cm



## Infrarot-Herd



### Roc 700



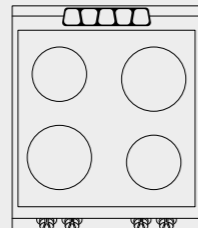
#### Eigenschaften

Glaskeramik-Kochfeld mit Top verschweiß  
1 bis 4 unabhängige Garbereiche je 2,5 kW  
Temperatur-Warnleuchte für Kochfeld  
Modelle auf Elektroöfen

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Eigenschaften

Glaskeramik-Kochfeld mit Top verschweiß  
1 bis 4 unabhängige Garbereiche je 3,4 kW  
Temperatur-Warnleuchte für Kochfeld  
Modelle auf Elektroöfen

#### Modulabmessungen

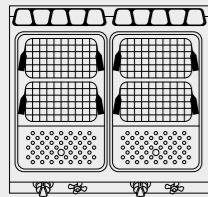
40 - 80 cm



# Nudelkocher



## Roc 700



### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl AISI 316  
 Beckenkapazität 26 Liter  
 Leistung mit Gasbetrieb: 10,5 - 21 kW  
 Leistung mit Elektrobetrieb: 5,6 - 11,2 kW  
 Wasserbefüllung durch Einlasshahn  
 Kit mit Frittierkörben nach Wahl,  
 Abmessungen 1/3 - 1/6 Becken

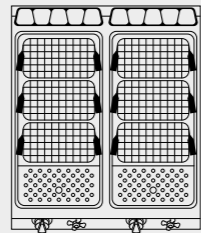
### Modulabmessungen

40 cm - 1 Becken  
 80 cm - 2 Becken

### Ausführungen

Gas  
 Elektrisch

## Roc 900



### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl AISI 316  
 Beckenkapazität 40 Liter  
 Leistung mit Gasbetrieb: 14 - 28 kW  
 Leistung mit Elektrobetrieb: 8,5 - 17 kW  
 Wasserbefüllung durch Einlasshahn  
 Kit mit Frittierkörben nach Wahl,  
 Abmessungen 1/3 - 1/6 Becken

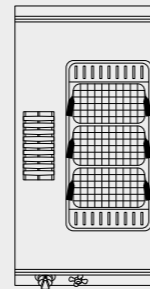
### Modulabmessungen

40 cm - 1 Becken  
 80 cm - 2 Becken

### Ausführungen

Gas  
 Elektrisch

## Roc 1100



### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl AISI 316  
 Beckenkapazität 40 Liter  
 Leistung mit Gasbetrieb: 11,8 kW  
 Leistung mit Elektrobetrieb: 9 kW  
 Wasserbefüllung durch Einlasshahn  
 Kit mit Frittierkörben nach Wahl,  
 Abmessungen 1/3 - 1/6 Becken

### Modulabmessungen

60 cm - 1 Becken - gas  
 40 cm - 1 Becken - Elektrisch

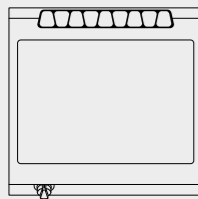
### Ausführungen

Gas  
 Elektrisch

## Bainmarie



### Roc 700



#### Eigenschaften

Beckenkapazität:  
1 Behälter GN 1/1 Modul 40 cm,  
2 Behältern GN 1/1 Modul 80 cm  
Leistung mit Gasbetrieb: 3 - 6 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb:  
1,5 - 3 kW  
Manuelle Wasserbefüllung  
Temperaturbereich 30°-90°C

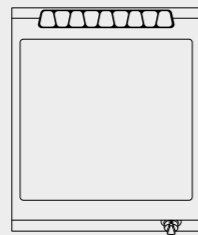
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas  
Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Beckenkapazität:  
1 Behälter GN 1/1 + 1/3 Modul 40 cm,  
2 Behältern GN 1/1 + 2x1/3 Modul 80 cm  
Leistung mit Gasbetrieb: 3 - 6 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb:  
2,2 - 4,4 kW  
Manuelle Wasserbefüllung  
Temperaturbereich 30°-90°C

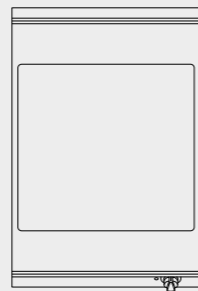
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas  
Elektrisch

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Beckenkapazität:  
1 Behälter GN 1/1 + 1/3 Modul 40 cm,  
2 Behältern GN 1/1 + 2x1/3 Modul 80 cm  
Leistung mit Elektrobetrieb:  
2,2 - 4,4 kW  
Manuelle Wasserbefüllung  
Temperaturbereich 30°-90°C

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

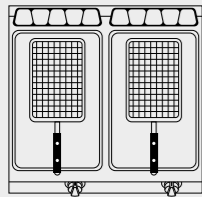
#### Ausführungen

Elektrisch

# Fritteusen



## Roc 700



### Eigenschaften

#### Gas

Modelle mit freiem Becken oder Rohrleitung im Becken  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 13 - 17 Liter  
 Leistung: 12 - 16 - 24 - 32 kW

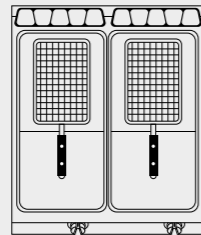
#### Elektrisch

Drehende oder kippbare Heizelemente  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 8 - 10 - 13 - 17 Liter  
 Leistung: 9 - 12 - 14 - 16,5 - 24 - 34 kW

### Modulabmessungen

40 - 80 cm

## Roc 900



### Eigenschaften

#### Gas

Modelle mit freiem Becken oder Rohrleitung im Becken  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 13 - 17 - 21 - 22 Liter

Leistung: 12 - 16 - 19 - 20 - 24 - 32 - 38 - 40 kW

#### Elektrisch

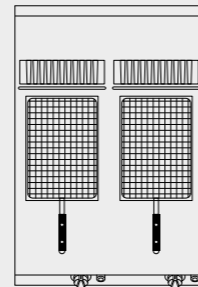
Drehende Heizelemente  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 8 - 13 - 17 - 21 Liter

Leistung: 12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

### Modulabmessungen

40 - 80 cm

## Roc 1100



### Eigenschaften

#### Gas

Modelle mit Rohrleitung im Becken  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 13 - 21 Liter

Leistung: 12 - 20 - 24 - 40 kW

#### Elektrisch

Drehende Heizelemente  
 Beckenkapazität Gasbetrieb: 8 - 13 - 17 - 21 Liter  
 Leistung: 12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

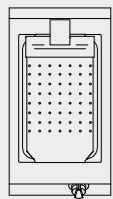
### Modulabmessungen

40 - 80 cm

## Kartoffelwärmer



### Roc 700



#### Eigenschaften

Herausziehbarer Behälter GN 1/1 mit gelochtem Zwischenboden  
Infrarot-Heizelement aus Keramik  
Leistung: 1 kW

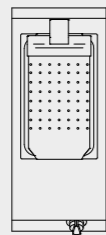
#### Modulabmessungen

40 cm

#### Ausführungen

Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Herausziehbarer Behälter GN 1/1 mit gelochtem Zwischenboden  
Infrarot-Heizelement aus Keramik  
Leistung: 1 kW

#### Modulabmessungen

40 cm

#### Ausführungen

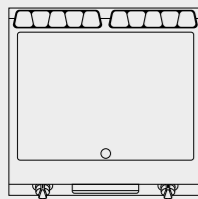
Elektrisch



## Griddle-Platte



### Roc 700



#### Eigenschaften

Mit Topplatte verschweißt, zwecks Flüssigkeitsabfluss geneig

Oberfläche aus Weichstahl oder aus Hartchrom mit Spiegelglanz

Leistung mit Gasbetrieb: 6 - 7 - 12 - 14 kW

Leistung mit Elektrobetrieb: 5,4 - 10,8 kW

#### Platte

Glatt - Gerillt  
2/3 glatt - 1/3 gerillt

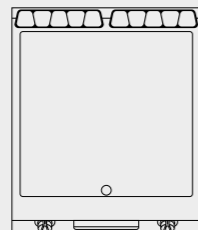
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas - Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Mit Topplatte verschweißt, zwecks Flüssigkeitsabfluss geneig

Oberfläche aus Weichstahl oder aus Hartchrom mit Spiegelglanz

Leistung mit Gasbetrieb: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW

Leistung mit Elektrobetrieb: 7,5 - 15 kW

#### Platte

Glatt - Gerillt  
2/3 glatt - 1/3 gerillt

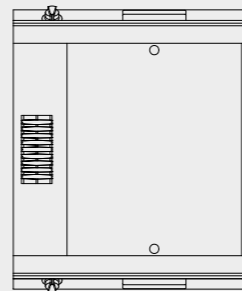
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas - Elektrisch

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Mit Topplatte verschweißt, zwecks Flüssigkeitsabfluss geneig

Oberfläche aus Weichstahl oder aus Hartchrom mit Spiegelglanz

Leistung mit Gasbetrieb: 14 - 21 kW

Leistung mit Elektrobetrieb: 7,5 - 15 kW

#### Platte

Glatt - Gerillt  
2/3 glatt - 1/3 gerillt

#### Modulabmessungen

60 - 100 cm

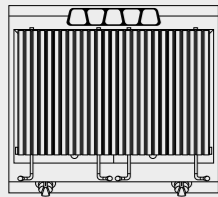
#### Ausführungen

Gas - Elektrisch

## Lavasteingrill



### Roc 700



#### Eigenschaften

Wendegrill aus Edelstahl oder Gusseisen für Fisch/Fleisch  
Aufkantung als Spritzschutz  
Auffanglade für Flüssigkeiten  
Leistung: 7,5 - 15 kW

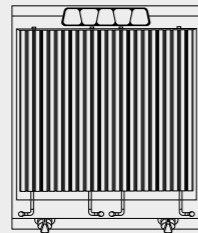
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas

### Roc 900



#### Eigenschaften

Wendegrill aus Edelstahl oder Gusseisen für Fisch/Fleisch  
Aufkantung als Spritzschutz  
Auffanglade für Flüssigkeiten  
Leistung: 9,5 - 19 kW

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

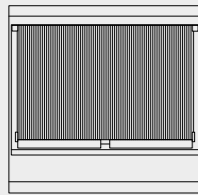
Gas



## Wassergrill



### Roc 700



#### Eigenschaften

Wendegrill aus Edelstahl oder Gusseisen für Fisch/Fleisch  
Aufkantung als Spritzschutz  
Fettauffanglade mit Wasser  
Leistung mit Gasbetrieb: 7,5 - 15 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb: 6 - 12 kW

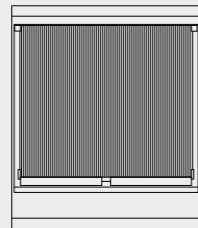
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas  
Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Wendegrill aus Edelstahl oder Gusseisen für Fisch/Fleisch  
Aufkantung als Spritzschutz  
Fettauffanglade mit Wasser  
Leistung mit Gasbetrieb: 11 - 22 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb: 7,5 - 15 kW

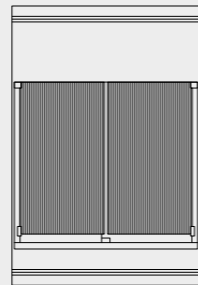
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Gas  
Elektrisch

### Roc 1100



#### Eigenschaften

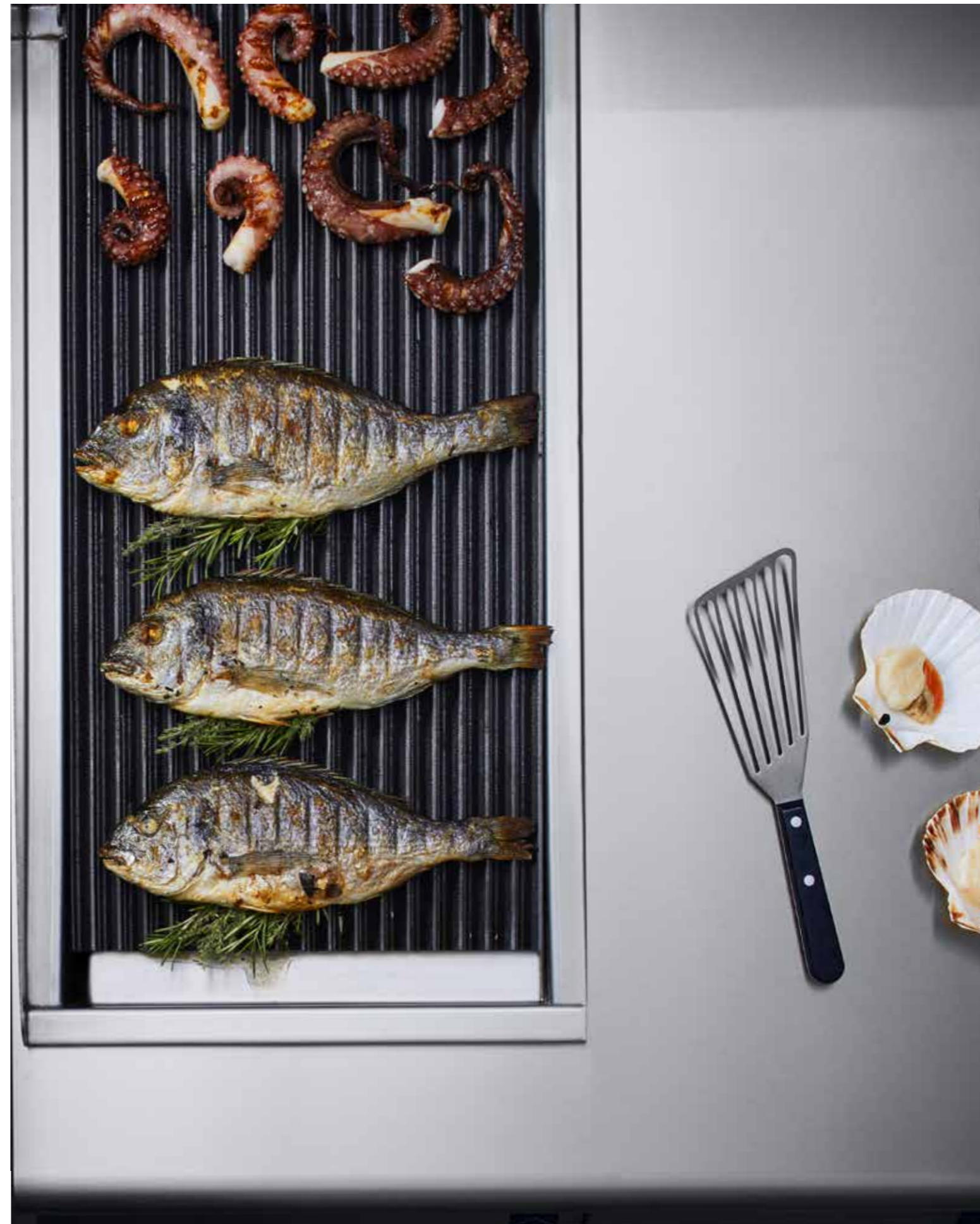
Wendegrill aus Edelstahl oder Gusseisen für Fisch/Fleisch  
Aufkantung als Spritzschutz  
Fettauffanglade mit Wasser  
Leistung mit Gasbetrieb: 22 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb: 15 kW

#### Modulabmessungen

80 cm

#### Ausführungen

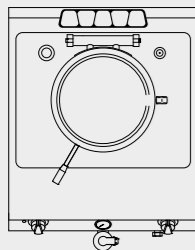
Gas  
Elektrisch



## Töpfe



### Roc 700



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl AISI 304  
mit Boden aus AISI 316  
Direkte/indirekte Erwärmung  
Beckenkapazität: 50 Liter  
Leistung mit Gasbetrieb: 10,5 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb: 12,3 kW

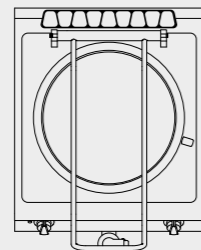
#### Modulabmessungen

80 cm

#### Ausführungen

Gas  
Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl AISI 304  
mit Boden aus AISI 316  
Direkte/indirekte Erwärmung  
Beckenkapazität: 50 - 100 - 150 Liter  
Leistung mit Gasbetrieb:  
10,5 - 21 - 24 kW  
Leistung mit Elektrobetrieb:  
12,1 - 21,3 kW

#### Modulabmessungen

80 cm

#### Ausführungen

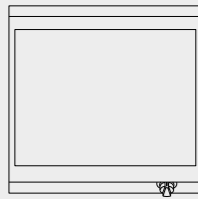
Gas  
Elektrisch



## Kippbratpfanne



### Roc 700



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl mit Spiegelboden  
 Beckenkapazität: 11,5 - 26 Liter  
 Leistung 4,5 - 9 kW

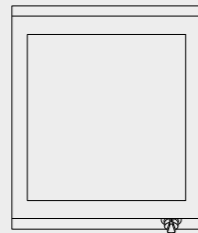
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl mit Spiegelboden  
 Beckenkapazität: 11,5 - 26 Liter  
 Leistung 4,5 - 9 kW

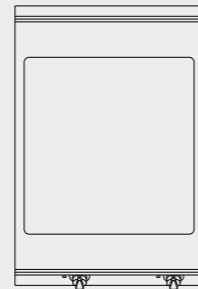
#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

Elektrisch

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl mit Spiegelboden  
 Beckenkapazität: 18 - 40,5 Liter  
 Leistung 6,6 - 13,2 kW

#### Modulabmessungen

40 - 80 cm

#### Ausführungen

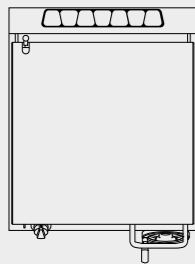
Elektrisch



## Kippbratpfannen



### Roc 700



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl/Eisen  
 Motorbetriebe/manuelle  
 Kippvorrichtung  
 Beckenkapazität: 60 Liter  
 Leistung mit Gasbetrieb: 14 kW  
 Leistung mit Elektrobetrieb: 10 kW

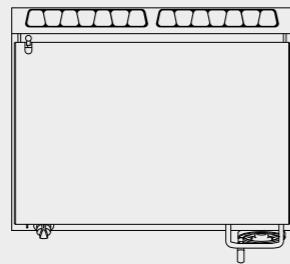
#### Modulabmessungen

80 cm

#### Ausführungen

Gas - Elektrisch

### Roc 900



#### Eigenschaften

Becken aus Edelstahl/Eisen  
 Motorbetriebe/manuelle  
 Kippvorrichtung  
 Beckenkapazität: 80 - 120 Liter  
 Leistung mit Gasbetrieb: 20 - 24 kW  
 Leistung mit Elektrobetrieb: 15 - 19 kW

#### Modulabmessungen

80 - 120 cm

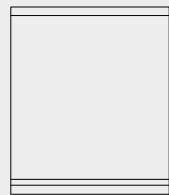
#### Ausführungen

Gas - Elektrisch

## Neutrale Elemente



### Roc 700



#### Eigenschaften

Neutrale Platte in glatter Ausführung, mit Schublade oder Spülbecken  
Schublade mit Teleskopvollauszug  
Abmessungen der Spülbecken:  
33x33x25 cm Modul 40 cm  
60x50x25 cm Modul 80 cm

#### Modulabmessungen

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm

### Roc 900



#### Eigenschaften

Neutrale Platte in glatter Ausführung, mit Schublade oder Spülbecken  
Schublade mit Teleskopvollauszug  
Abmessungen der Spülbecken:  
33x33x25 cm Modul 40 cm  
60x50x25 cm Modul 80 cm

#### Modulabmessungen

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm

### Roc 1100



#### Eigenschaften

Neutrale Platte in glatter Ausführung, mit Schublade oder Spülbecken  
Schublade mit Teleskopvollauszug  
Abmessungen der Spülbecken:  
33x33x25 cm

#### Modulabmessungen

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm





## Salamander



### Eigenschaften

Heizelement im oberen Bereich  
System zur Heranführung oder Entfernung des Heizelements von der Speise

Leistung mit Gasbetrieb: 7 kW

Leistung mit Elektrobetrieb: 1,8 - 3,6 kW

### Versorgung

Gas

Elektrisch



## Kühlunterbau



### Eigenschaften

Temperaturbereich  
-2°+8°C o -15°-22°C

Modul mit 2 oder 3 Kühlabteilen in der Remote- oder Plug-In Ausführung

Sockel mit Ösen zur Abdeckung der Füße und Befestigung von Top-Element

Individuell gestaltbare Kühlabteile mit Schubladenelementen GN mit 1 oder 2 Schubladen

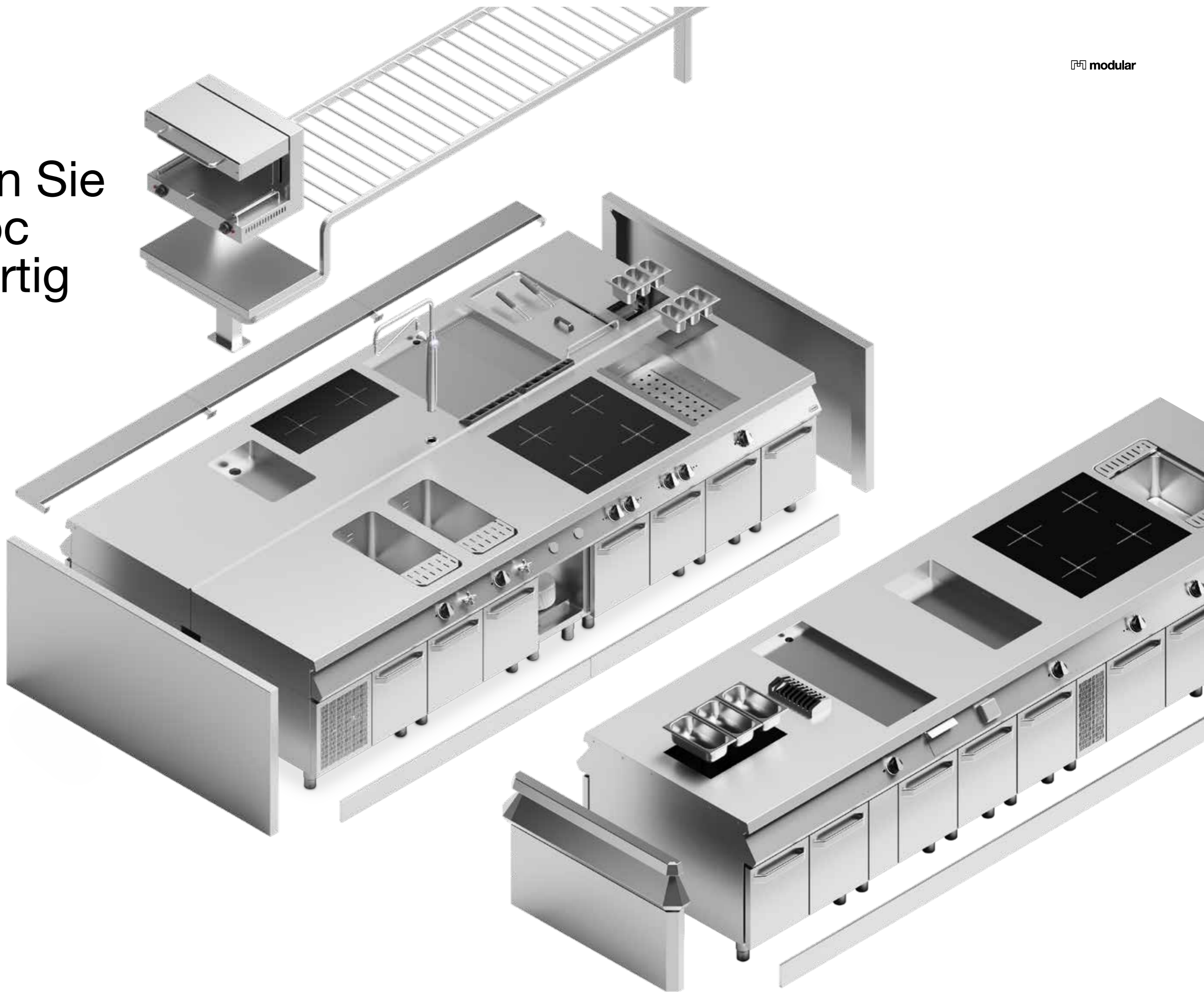
Klimaklasse 5

### Versorgung

220 V

Kältemittel R290

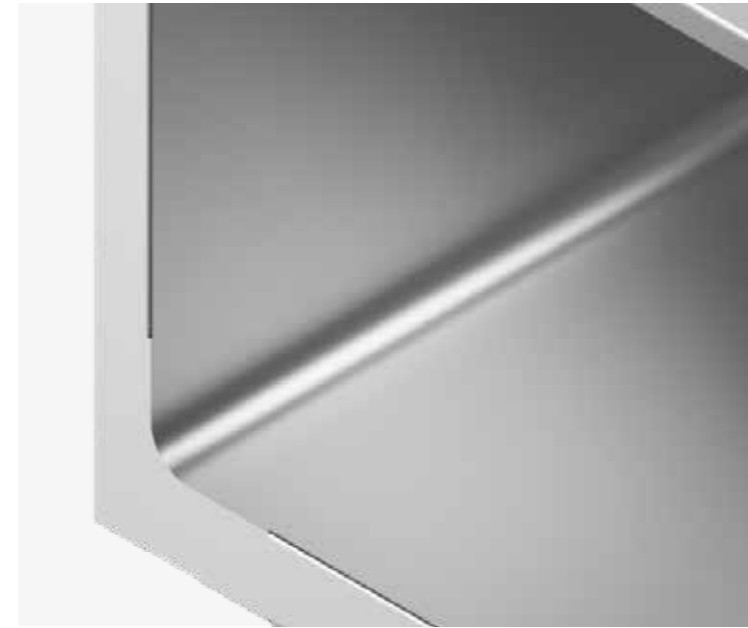
Machen Sie  
Ihre Roc  
einzigartig





### Abschlussseiten der Linie

Abschlussseiten mit ebenflächigem, quadratischem und gewölbtem Design sowohl für Wandmontage als auch Insel.



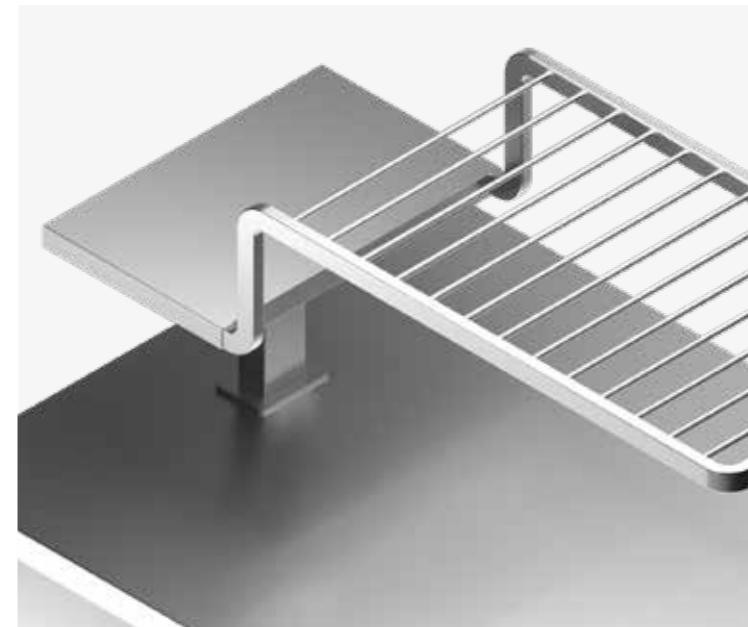
### Schränke H2

Hygieneschränke aus Edelstahl AISI 304 mit Abrundung H2. Ausführung für offene und durchlaufende Unterschränke oder solche mit Tür.



### Sockel aus Edelstahl / Mauerstein

Für den Einsatz auf hohlem Mauersockel und für die Anbringung eines Sockels aus Edelstahl AISI 304.



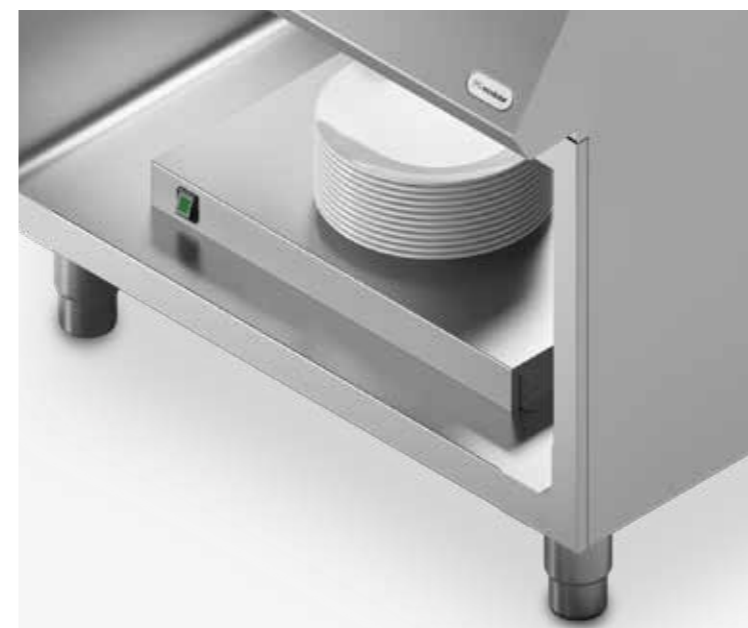
### Topf- und Pfannenhalter

Gestell zur Ablage von Töpfen, Behältern und Backblechen beim Kochen. Aus Edelstahl AISI 304 und mit dem Salamander-Halter kombinierbar. Kundenspezifische Abmessungen nach Projekt.



### Plattenverlängerung

Zusatzplatte aus Edelstahl AISI 304, schafft eine größere Abstellfläche für Teller, Töpfe und Behälter.



### Heizelement

Element in einem geschlossenen Schrank, um die Gerichte auf Serviertemperatur zu halten.





### Salamander-Halter

Dank der an der Platte installierten Säule kann der Salamander im Arbeitsbereich angebracht werden, so dass die unteren Flächen frei bleiben.



### In die Platte eingelassene Behälter

Maßgeschneidertes Fach für die Unterbringung der Zutatenschalen in der Arbeitsplatte.



### Schubladenelement und Ablagefach

Die 40 und 80 cm breiten Schränke können mit Schubladenelementen mit 1 oder 2 Schubladen individuell gestaltet werden.

In den offenen Schränken oder mit Tür ermöglicht der Einbau eines zentralen Ablagefachs eine optimale Raumnutzung.



### Horizontaler Einbau Induktion

Die Induktions-Kochfelder mit zwei Garbereichen können auf einem 80 cm breiten Schrank horizontal eingebaut werden.



### Steckdosen

Die Schuko-Steckdose (IP20 / IP44) der Bedienblende macht die Verwendung kleiner Haushaltsgeräte viel leichter. Die Sicherheitsabdeckung verhindert, dass Flüssigkeiten darin eindringen.



### Ferngeschaltete Induktion

Elektrisch betriebene Kochblöcke sind ohne Dunstabzug möglich, indem der Motor des Induktionskochfeldes in einem speziellen Technikfach untergebracht wird.

Roc 1100 serienmäßig ferngesteuert.



### Wasserhahn

Einlasshahn an Wassersäule aus Edelstahl AISI 304. Füllt Töpfe und Behälter, die bereits auf dem Kochfeld stehen.



### Farben

Kundenindividuelle optische Gestaltung von Türen, Bedienblende und Seiten mit hochresistenter Pulverbeschichtung.



### Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl

Die Arbeitsplatte besteht aus einer speziellen, gebürsteten Edelstahloberfläche. Durch feine Nuancen wird die Oberfläche widerstandsfähiger.





**Modular Professional S.r.l.**

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy  
Tel. +39 0438.7714, [www.modular.it](http://www.modular.it), [modular@modular.it](mailto:modular@modular.it)

Modular Professional S.r.l. behält sich das Recht vor,  
jederzeit und ohne Vorankündigung Verbesserungen an  
den in diesem Katalog aufgelisteten Produkten vorzunehmen



**theNicekitchen™**