

**ROC  
700 /  
900 /  
1100**

<b>4</b>	Le group the Nice kitchen
<b>8</b>	L'entreprise
<b>12</b>	Roc
<b>16</b>	Modularité
<b>20</b>	Caractéristiques
<b>24</b>	Systèmes de cuisson
<b>62</b>	Compléments



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle avec un style qui se distingue. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselles et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances combinées à un système de logiciel intégré offrent un confort d'utilisation maximal.



theNicekitchen™

coldline

 modular

NEVO



merryday





## Une histoire de passion pour la cuisine

Depuis 40 ans dans les cuisines du monde entier. Modular est spécialisée dans la conception et la fabrication de systèmes de cuisson pour les cuisines et les laboratoires professionnels. Le savoir-faire artisanal et l'organisation industrielle font de Modular une entreprise leader dans le secteur de l'équipement alimentaire. Toute la chaîne de production est située dans les établissements de San Vendemiano - Treviso.





## Roc 700/ 900/ 1100. Performances pour de grandes émotions

L'idée du chef devient réalité grâce à l'association judicieuse de connaissances, de compétences et de technologies de cuisson. Tout ce qu'un chef peut souhaiter est disponible dans la gamme Roc 700, 900 et 1100 traversant. Des éléments modulaires, robustes et fiables, conçus pour offrir des performances et créer des cuisines intemporelles. Le design exclusif de chaque détail répond aux goûts raffinés des chefs les plus exigeants.

## Caractéristiques Roc

**1**

Gamme gaz  
ou électrique

**2**

Plinthe cache  
en acier inox

**3**

Poignées en  
aluminium brossé

**4**

Boutons de commandes  
en aluminium avec  
labyrinthe

**5**

Cheminées en fonte  
Roc 700/ 900

**6**

Colonne  
d'eau

**7****12****7**

Joue de finition  
façonnée ou  
linéaire

**10**

Plans d'épaisseur  
élevé 20/10 mm

**9****8****8**

Cheminées en  
acier inoxydable  
Roc 1100

**11**

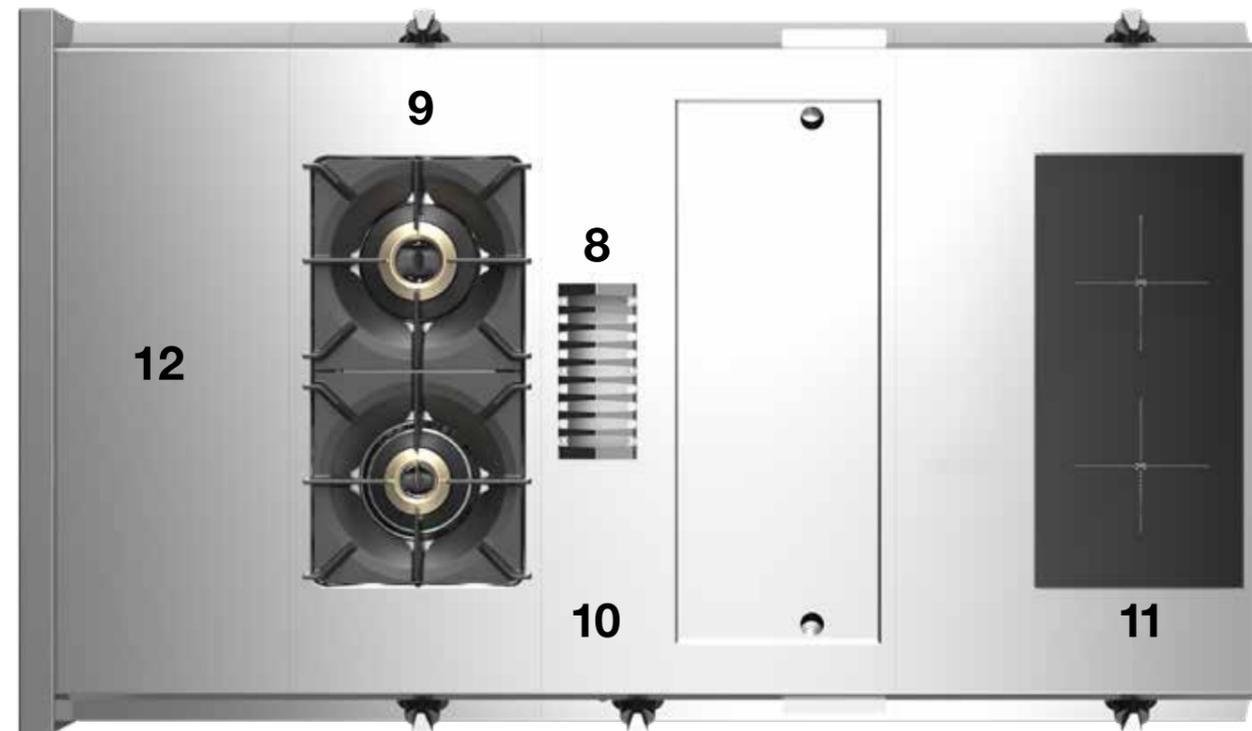
Induction à  
inducteurs déportés  
Roc 1100

**11****9**

Plan moulé ou  
avec bacs en acier  
inoxydable/émaillé

**12**

Fonctionnel des deux  
côtés. Four et coffre  
traversantes Roc 1100



## Une façade Roc 700/ 900

Les éléments modulaires Roc 700 et 900 permettent de personnaliser l'aménagement de la cuisine et de répondre à toutes les exigences de production.

### Éléments modulaires côté à côté

Les éléments sont fixés côté à côté avec un système de jonction et de fixation pour une solution esthétique linéaire.



### Installation en pont

Composition avec des éléments supérieurs et placards. L'espace libre peut être utilisé pour stocker les chariots porte-casseroles.



### Éléments modulaires avec plan unique

Plan de cuisson peut être réalisé en insérant les éléments modulaires Roc dans un seul plan. Longueur maximale 4 mètres.



### Éléments top sur base réfrigérée

Composition avec des éléments supérieurs sur une base réfrigérée pour créer une zone de travail indépendante avec les ingrédients à portée de mains.



## Îlot de cuisson Roc 1400/ 1600/ 1800

Les éléments modulaires Roc 700 et 900 permettent la création d'îlots de cuisson à 2 façades doublant la capacité de production de la cuisine.

### Éléments modulaires côté à côté et à l'opposé

Îlots de cuisson avec éléments modulaires Roc 700/ 900 à l'opposé pour créer différentes lignes de préparation.



### Éléments modulaires avec 2 plans uniques à l'opposé

Îlots de cuisson avec 2 plans uniques Roc 700/ 900 à l'opposé sans séparations. Longueur maximale 4 mètres.



## Îlot de cuisson Roc 1100 traversante

Élégant et confortable, les îlots de cuisson Roc 1100 sont fabriqués avec éléments modulaires côté à côté ou avec un seul plan unique robuste.

### Éléments modulaires traversantes côté à côté

Îlots de cuisson avec éléments modulaires traversantes Roc 1100 côté à côté avec un système de jonction et de fixation de vis cachées.



### Éléments modulaires traversantes avec plan unique

Îlots de cuisson avec éléments modulaires traversantes Roc 1100 avec un plan unique plane et robuste. Longueur maximale 4 mètres.





### Design

Les lignes élégantes et ergonomiques garantissent la praticité d'utilisation et la facilité de nettoyage.



### Boutons de commande

Le design raffiné des boutons distingue l'ensemble de la gamme Roc. Fabriqués en aluminium, ils offrent confort d'utilisation et durabilité.



### Brûleurs et grilles

Les brûleurs avec flamme pilote sont disponibles en version à double et simple couronne en fonte. Les grilles aux supports longs en fonte offrent une grande capacité de chargement et conviennent aux casseroles de plus petit diamètre.



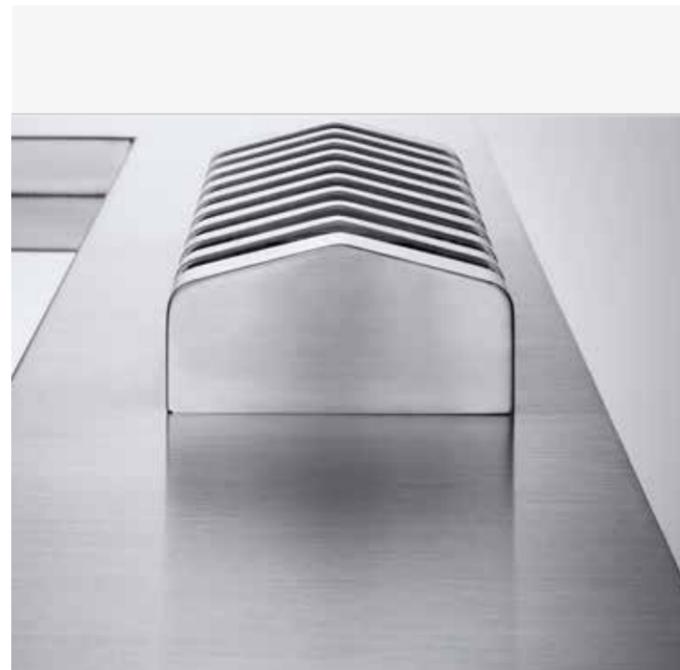
### Poignées

Aluminium brossé avec design arrondi pour la sécurité des opérateurs.



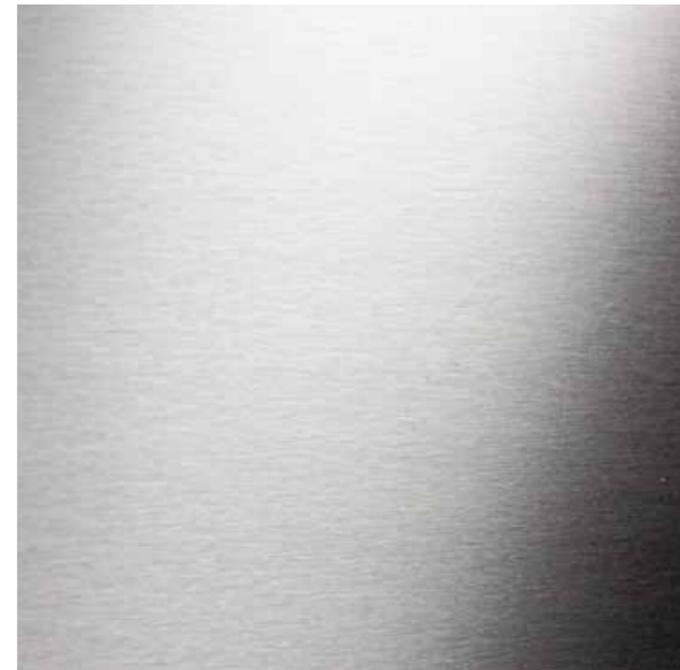
### Grille d'évacuation des fumées Roc 700 et 900

Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte.



### Grille d'évacuation des fumées Roc 1100

Fabriquées en acier inoxydable AISI 304. Positionnées sur le côté de l'élément de cuisson et intégrées au plan, elles créent une uniformité et une harmonie esthétique.



### Plans

Fabriqués en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur 20/10 mm.



### Vitrocéramique à haute résistance

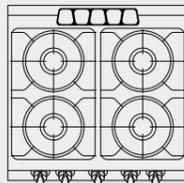
Plans de cuisson à induction et à infrarouge en vitrocéramique haute résistance Schott.



## Cuisinière à gaz



### Roc 700



#### Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés

Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton

Grilles en fonte

Puissances: 3,5 - 6 kW (plan moulé); 3,7 - 5,5 kW (bacs)

Modèles sur four à gaz ou électrique

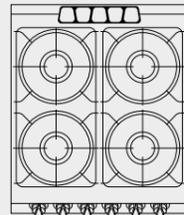
#### Dimensions des modules

40 cm - 2 feux

80 cm - 4 feux

120 cm - 6 feux

### Roc 900



#### Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés

Brûleurs à couronne double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton

Grilles en fonte

Puissances: 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)

Modèles sur four à gaz ou électrique

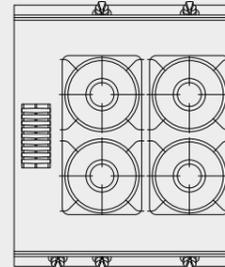
#### Dimensions des modules

40 cm - 2 feux

80 cm - 4 feux

120 cm - 6 feux

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés

Brûleurs à couronne double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton

Grilles en fonte

Puissances: 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)

Commandes des deux côtés

Modèles sur four à gaz ou électrique traversant

#### Dimensions des modules

40 cm - 2 feux

80 cm - 4 feux

100 cm - 4 feux

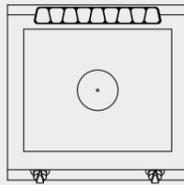
120 cm - 6 feux



## Plaques coup-de-feu gaz



### Roc 700



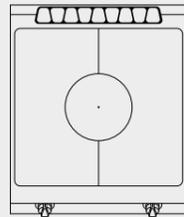
#### Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur  
Modèles avec plaque et brûleurs  
Puissance de la plaque: 9/6 kW  
Puissances brûleurs 3,5 - 6 kW (plan moulé); 3,7 - 5,5 kW (bacs)  
Modèle sur four à gaz

#### Dimensions des modules

80 - 120 cm

### Roc 900



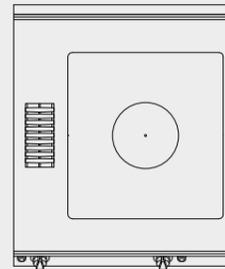
#### Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur  
Modèles avec plaque et brûleurs  
Puissance de la plaque: 12/7 kW  
Puissances des brûleurs 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)  
Modèle sur four à gaz

#### Dimensions des modules

80 - 120 cm

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur  
Puissance de la plaque 12 kW  
Modèle sur four à gaz traversant

#### Dimensions des modules

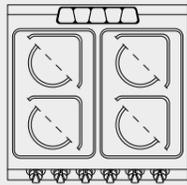
100 cm



## Cuisinière électrique



### Roc 700



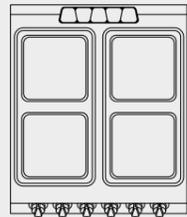
#### Caractéristiques

Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides  
Plaques carrées en fonte, puissance 2,6 kW chacune  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 900



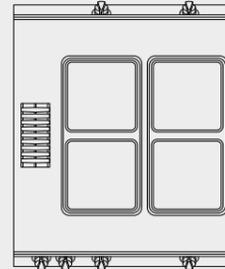
#### Caractéristiques

Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides  
Plaques carrées en fonte, puissance 4 kW chacune  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides  
Plaques carrées en fonte, puissance 4 kW chacune  
Commandes des deux côtés  
Modèles sur four électrique traversant

#### Dimensions des modules

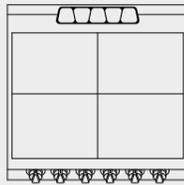
60 - 100 cm



## Plaque coup-de-feu électrique



### Roc 700



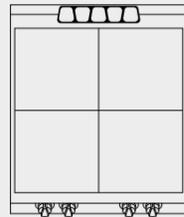
#### Caractéristiques

Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure  
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 2,5 kW chacune  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

80 cm

### Roc 900



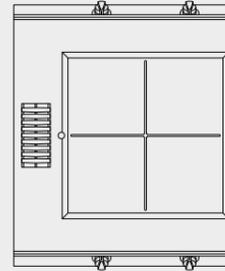
#### Caractéristiques

Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure  
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 3,4 kW chacune  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

80 cm

### Roc 1100

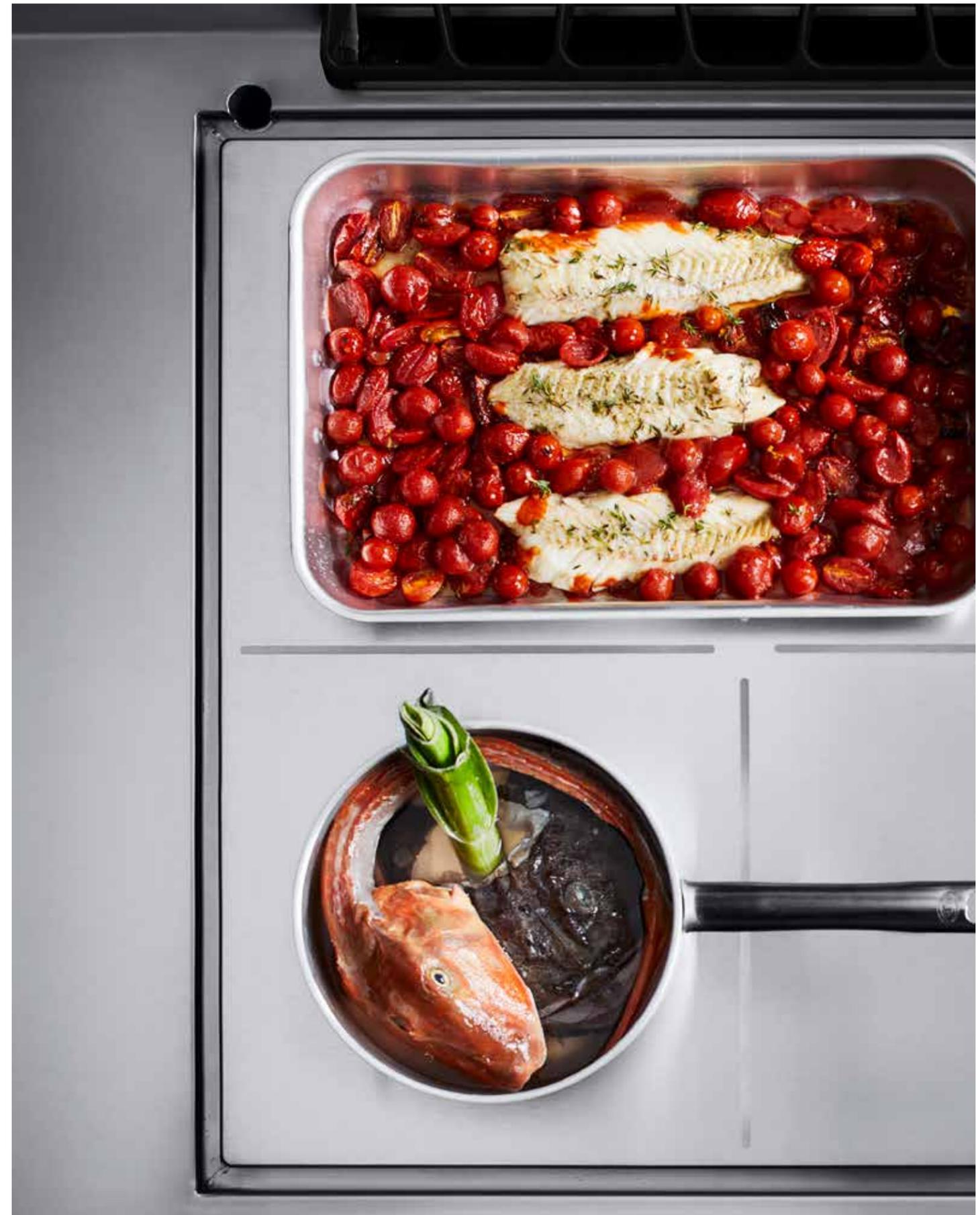


#### Caractéristiques

Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure  
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 3,4 kW chacune  
Commandes des deux côtés  
Modèles sur four électrique traversant

#### Dimensions des modules

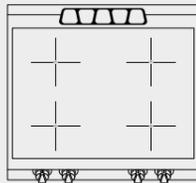
100 cm



## Cuisinière à induction



### Roc 700



#### Caractéristiques

Plaque de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan

De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 3,5 kW chacune

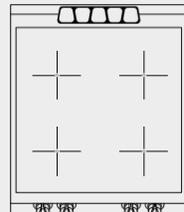
Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm

Version wok 5 kW

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caractéristiques

Plaque de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan

De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 5 kW chacune

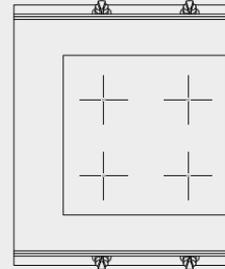
Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm

Version wok 5 kW

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Plaque de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan

De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 5 kW chacune

Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm

Commandes des deux côtés

L'inducteur est dans un placard technique dédié

#### Dimensions des modules

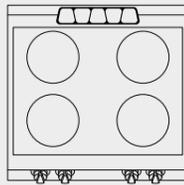
60 - 100 cm



## Cuisinière à infrarouge



### Roc 700



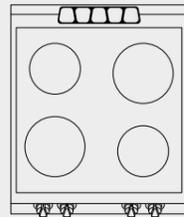
#### Caractéristiques

Plaque de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan  
De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 2,5 kW chacune  
Témoin lumineux de plaque chaude  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caractéristiques

Plaque de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan  
De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 3,4 kW chacune  
Témoin lumineux de plaque chaude  
Modèles sur four électrique

#### Dimensions des modules

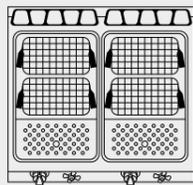
40 - 80 cm



## Cuiseurs à pâtes



### Roc 700



#### Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316  
 Capacité du bac: 26 litres  
 Puissance du gaz: 10,5 - 21 kW  
 Puissance électrique:  
 5,6 - 11,2 kW  
 Remplissage d'eau avec robinet  
 Kit paniers au choix, dimensions  
 1/3 - 1/6 bac

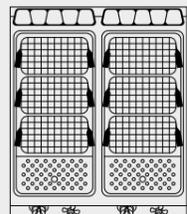
#### Dimensions des modules

40 cm - 1 bac  
 80 cm - 2 bacs

#### Versions

Gaz  
 Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316  
 Capacité du bac: 40 litres  
 Puissance du gaz: 14 - 28 kW  
 Puissance électrique: 8,5 - 17 kW  
 Remplissage d'eau avec robinet  
 Kit paniers au choix, dimensions  
 1/3 - 1/6 bac

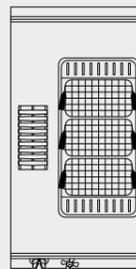
#### Dimensions des modules

40 cm - 1 bac  
 80 cm - 2 bacs

#### Versions

Gaz  
 Électriques

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316  
 Capacité du bac: 40 litres  
 Puissance du gaz: 11,8 kW  
 Puissance électrique: 9 kW  
 Remplissage d'eau avec robinet  
 Kit paniers au choix, dimensions  
 1/3 - 1/6 bac

#### Dimensions des modules

60 cm - gaz  
 40 cm - électrique

#### Versions

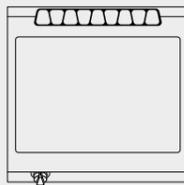
Gaz  
 Électriques



## Bain-marie



### Roc 700



#### Caractéristiques

Capacité du bac:  
1 bac GN 1/1, module 40 cm  
2 bacs GN 1/1 module 80 cm  
Puissance du gaz: 3 - 6 kW  
Puissance électrique: 1,5 - 3 kW  
Chargement manuel de l'eau  
Plage des températures  
de 30°-90°C

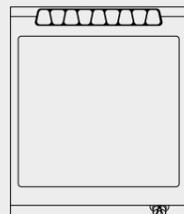
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz  
Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Capacité du bac:  
1 bac GN 1/1 + 1/3 module 40 cm  
2 bacs GN 1/1 + 2x1/3 module 80 cm  
Puissance du gaz: 3 - 6 kW  
Puissance électrique:  
2,2 - 4,4 kW  
Chargement manuel de l'eau  
Plage des températures  
de 30°-90°C

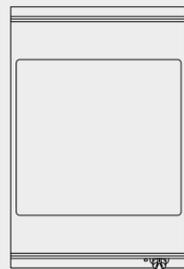
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz  
Électriques

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Capacité du bac:  
1 bac GN 1/1 + 1/3 module 40 cm  
2 bacs GN 1/1 + 2x1/3 module 80 cm  
Puissance électrique: 2,2 - 4,4 kW  
Chargement manuel de l'eau  
Plage des températures  
de 30°-90°C

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

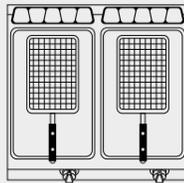
#### Versions

Électriques

## Friteuses



### Roc 700



#### Caractéristiques

##### Gaz

Modèles avec cuve libre ou tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve

Capacité de la cuve:  
13 - 17 litres

Puissance:  
12 - 16 - 24 - 32 kW

##### Électriques

Résistances rotatives ou relevable

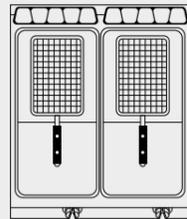
Capacité de la cuve:  
8 - 10 - 13 - 17 litres

Puissance:  
9 - 12 - 14 - 16,5 - 24 - 34 kW

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caractéristiques

##### Gaz

Modèles avec cuve libre ou tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve

Capacité de la cuve:  
13 - 17 - 21 - 22 litres

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

##### Électriques

Résistances rotatives

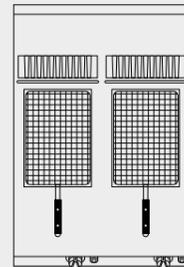
Capacité de la cuve:  
8 - 13 - 17 - 21 litres

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

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caractéristiques

##### Gaz

Modèles avec tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve

Capacité de la cuve: 13 - 21 litres

Puissance: 12 - 20 - 24 - 40 kW

##### Électriques

Résistances rotatives

Capacité de la cuve:  
8 - 13 - 17 - 21 litres

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

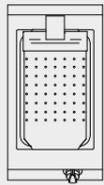
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

## Cuiseurs de pommes de terre



### Roc 700



#### Caractéristiques

Bac amovible GN 1/1 avec  
soubassement perforé  
Résistance en céramique  
à infrarouge  
Puissance: 1 kW

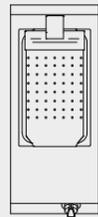
#### Dimensions des modules

40 cm

#### Versions

Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Bac amovible GN 1/1 avec  
soubassement perforé  
Résistance en céramique  
à infrarouge  
Puissance: 1 kW

#### Dimensions des modules

40 cm

#### Versions

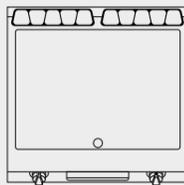
Électriques



## Fry-top



### Roc 700



#### Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides  
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir  
Puissances version gaz: 6 - 7 - 12 - 14 kW  
Puissances version électrique: 5,4 - 10,8 kW

#### Finition plaque

Lisse - Rainurée  
2/3 lisse - 1/3 rainurée

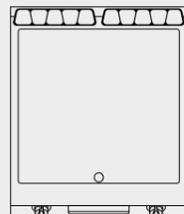
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz - Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides  
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir  
Puissances version gaz: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW  
Puissances version électrique: 7,5 - 15 kW

#### Finition plaque

Lisse - Rainurée  
2/3 lisse - 1/3 rainurée

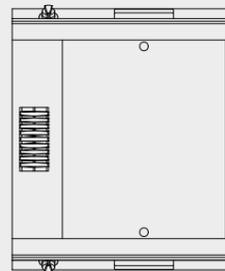
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz - Électriques

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides  
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir  
Puissances version gaz: 14 - 21 kW  
Puissances version électrique: 7,5 - 15 kW  
Commandes des deux côtés

#### Finition plaque

Lisse - Rainurée  
2/3 lisse - 1/3 rainurée

#### Dimensions des modules

60 - 100 cm

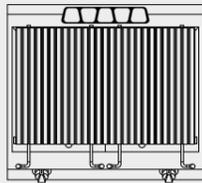
#### Versions

Gaz - Électriques

## Grill en pierre de lave



### Roc 700



#### Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson  
Protections anti-éclaboussures  
Tiroir de collecte des liquides  
Puissances: 7,5 - 15 kW

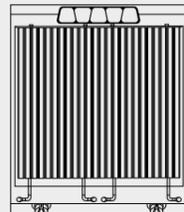
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz

### Roc 900



#### Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson  
Protections anti-éclaboussures  
Tiroir de collecte des liquides  
Puissances: 9,5 - 19 kW

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

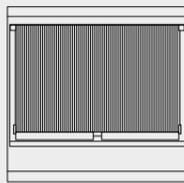
Gaz



## Grill à eau



### Roc 700



#### Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson  
 Protections anti-éclaboussures  
 Tiroir eau/collecte des liquides  
 Puissance gaz: 7,5 - 15 kW  
 Puissance électrique: 6 - 12 kW

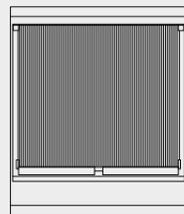
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz  
 Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson  
 Protections anti-éclaboussures  
 Tiroir eau/collecte des liquides  
 Puissance gaz: 11 - 22 kW  
 Puissance électrique: 7,5 - 15 kW

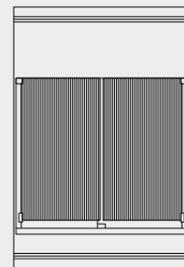
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Gaz  
 Électriques

### Roc 1100



#### Caractéristiques

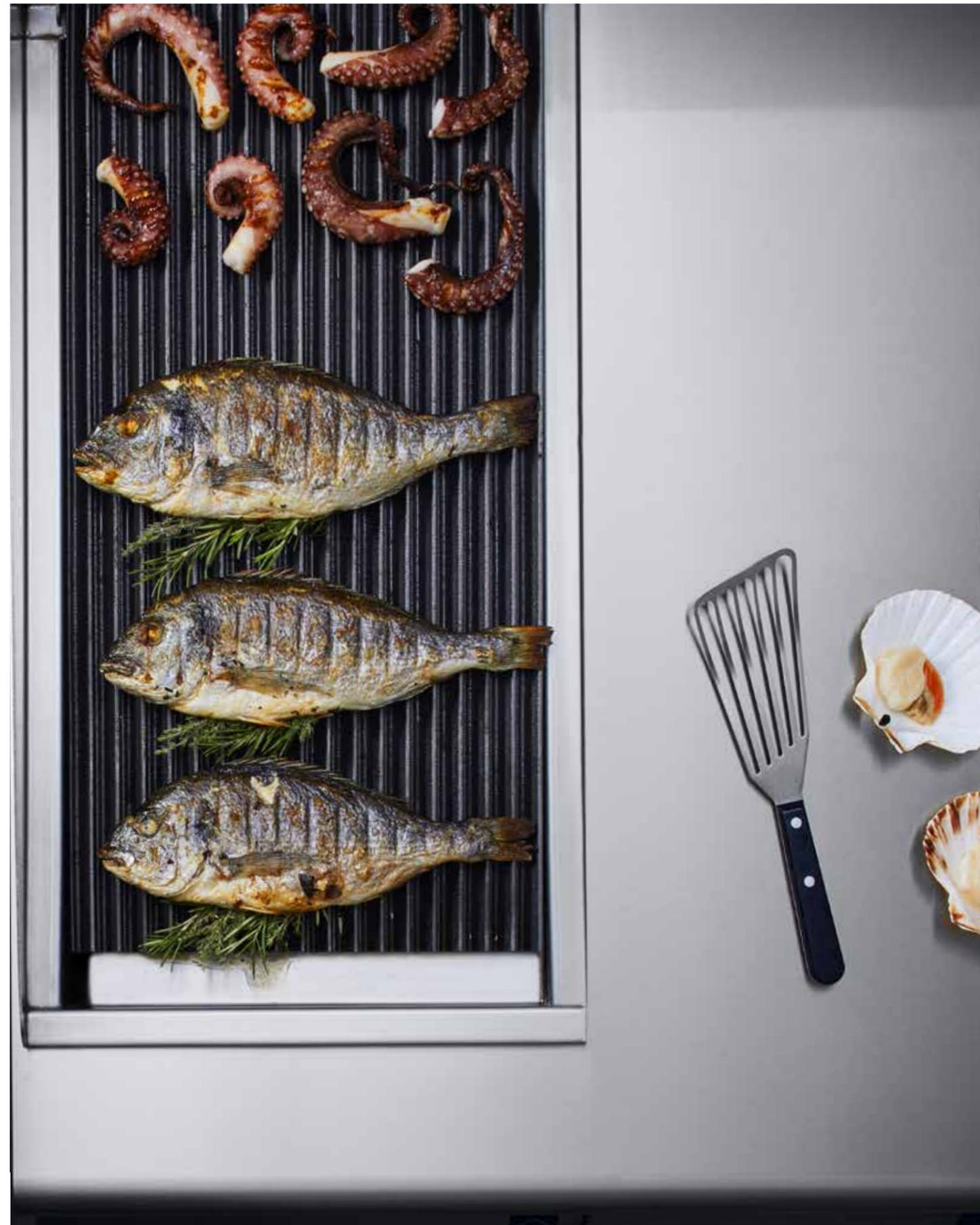
Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson  
 Protections anti-éclaboussures  
 Tiroir eau/collecte des liquides  
 Puissance gaz: 22 kW  
 Puissance électrique: 15 kW

#### Dimensions des modules

80 cm

#### Versions

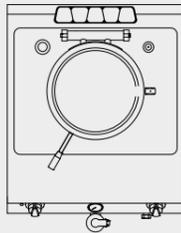
Gaz  
 Électriques



## Cuiseurs



### Roc 700



#### Caractéristiques

Fond de cuve en acier AISI 316  
Réchauffement direct/indirect  
Capacité de cuve: 50 litres  
Puissance gaz: 10,5 kW  
Puissance électrique: 12,3 kW

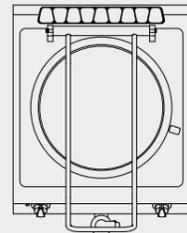
#### Dimensions des modules

80 cm

#### Versions

Gaz  
Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Fond de cuve en acier AISI 316  
Réchauffement direct/indirect  
Capacité de cuve: 50 - 100 -150 litres  
Puissance gaz: 10,5 - 21 - 24 kW  
Puissance électrique: 12,1 - 21,3 kW

#### Dimensions des modules

80 cm

#### Versions

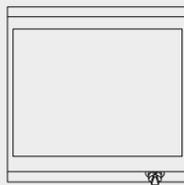
Gaz  
Électriques



## Braisière



### Roc 700



#### Caractéristiques

Cuve en acier inox avec fond miroir  
Capacité de cuve: 11,5 - 26 litres  
Puissance: 4,5 - 9 kW

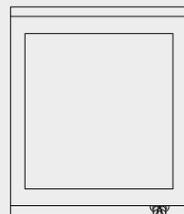
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Cuve en acier inox avec fond miroir  
Capacité de cuve: 11,5 - 26 litres  
Puissance: 4,5 - 9 kW

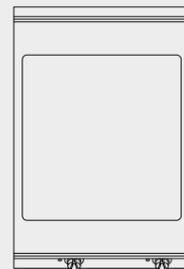
#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

Électriques

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Cuve en acier inox avec fond miroir  
Capacité de cuve: 18 - 40,5 litres  
Puissance: 6,6 - 13,2 kW

#### Dimensions des modules

40 - 80 cm

#### Versions

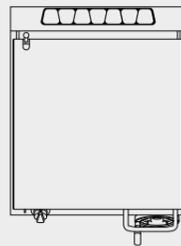
Électriques



## Braisières inclinables



### Roc 700



#### Caractéristiques

Cuve en acier inox/fer  
Basculement motorisé/manuel  
Capacité de cuve: 60 litres  
Puissance gaz: 14 kW  
Puissance électrique: 10 kW

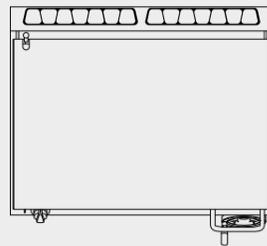
#### Dimensions des modules

80 cm

#### Versions

Gaz  
Électriques

### Roc 900



#### Caractéristiques

Cuve en acier inox/fer  
Basculement motorisé/manuel  
Capacité de cuve: 80 - 120 litres  
Puissance gaz: 20 - 24 kW  
Puissance électrique: 15 - 19 kW

#### Dimensions des modules

80 - 120 cm

#### Versions

Gaz  
Électriques

## Éléments neutres



### Roc 700



#### Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier

Tiroir avec glissières télescopique à ouverture complète

Taille de l'évier:  
33x33x25 cm module 40 cm  
60x50x25 cm module 80 cm

#### Dimensions des modules

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm

### Roc 900



#### Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier

Tiroir avec glissières télescopique à ouverture complet

Taille de l'évier:  
33x33x25 cm, module 40 cm  
60x50x25 cm, module 80 cm

#### Dimensions des modules

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm

### Roc 1100



#### Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier

Tiroir avec glissières télescopique à ouverture complèt

Taille de l'évier: 33x33x25 cm

#### Dimensions des modules

20 - 40 - 60  
80 - 100 - 120 cm





## Salamandre



### Caractéristiques

Élément chauffant placé dans la partie supérieure  
Système mobile pour ajuster l'élément chauffant sur l'aliment  
Puissance gaz: 7 kW  
Puissance électrique: 1,8 - 3,6 kW

### Alimentation

Gaz - Électrique



## Compartiments réfrigérés



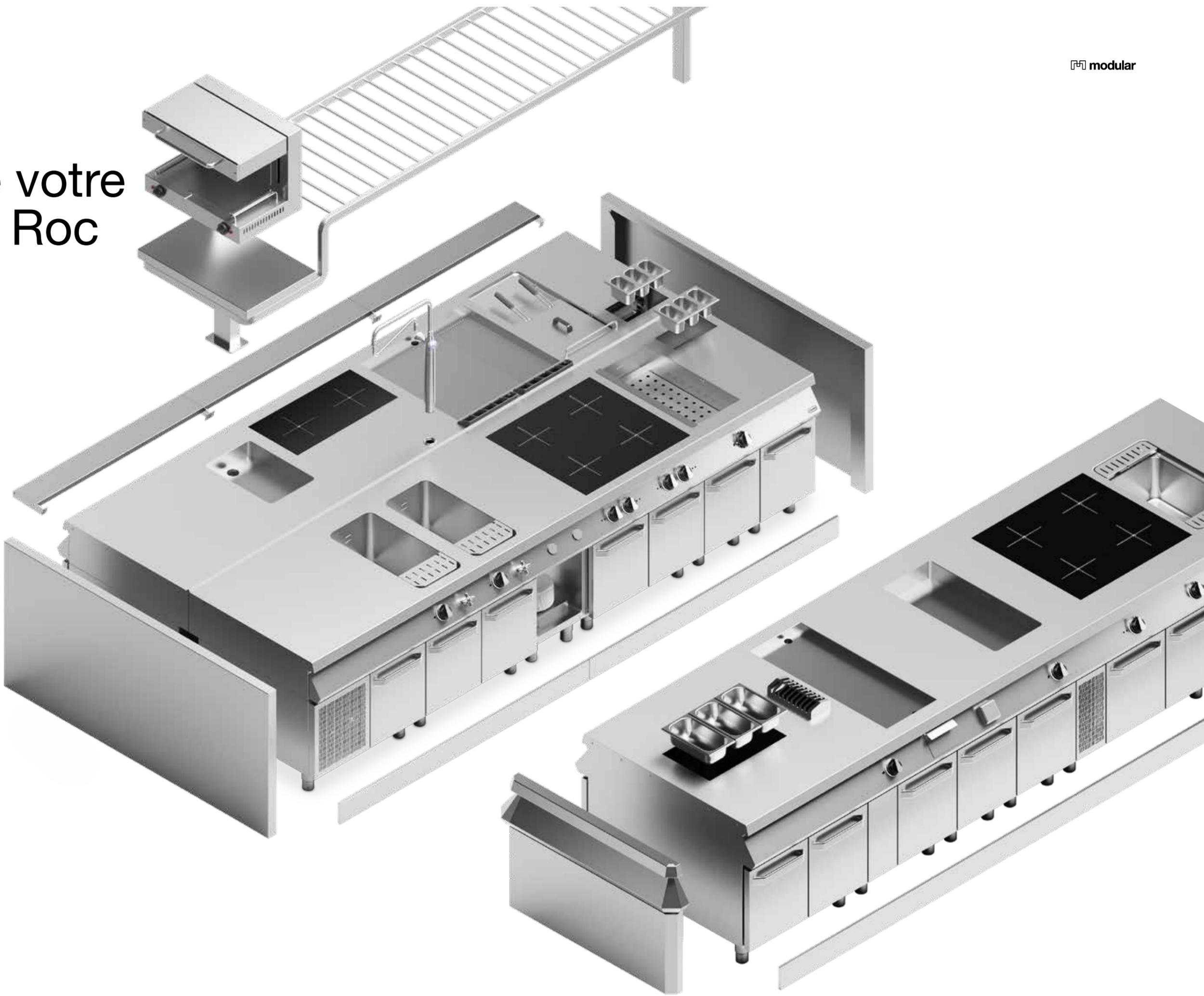
### Caractéristiques

Plage de température -2°+8°C ou -15°-22°C  
Module avec 2 ou 3 compartiments réfrigérés version plug-in ou à distance  
Plinthe fendue pour le recouvrement des pieds et fixation de l'élément supérieur.  
Compartiments personnalisables avec GN à 1 ou 2 tiroirs  
Classe climatique 5

### Alimentation

220 V  
Gaz réfrigérant R290

Rendre votre  
cuisine Roc  
unique





### Joues latérales

Extrémités pour ligne Roc. Disponibles en version carrée, bombée ou plane.



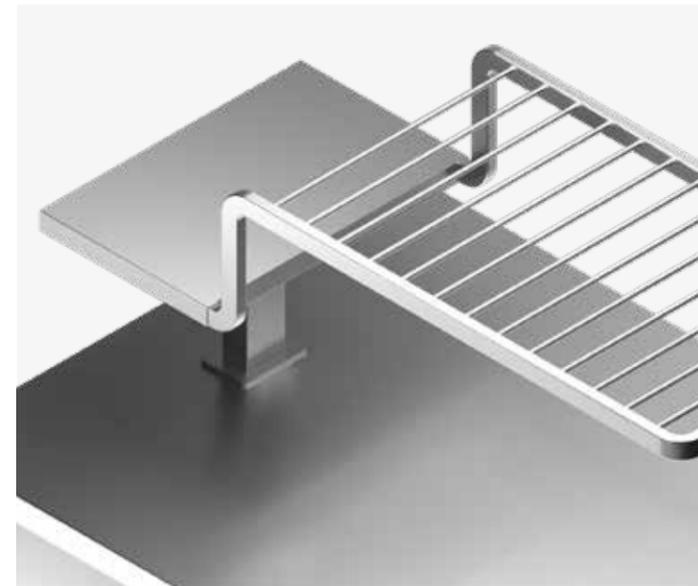
### Placards H2

Placards hygiéniques en acier inoxydable AISI 304 avec rayon H2. Finition disponible pour les bases ouvertes, traversantes ou avec porte.



### Plinthes en acier inoxydable / maçonnerie

Prédisposition pour l'installation sur une plinthe en maçonnerie et pour l'application d'une plinthe en acier inoxydable AISI 304.



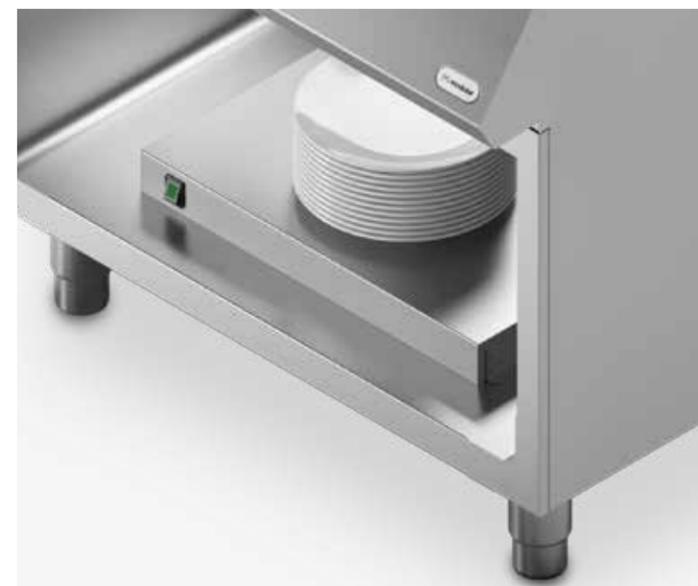
### Structure porte plats et accessoires de cuisine

Support en pont pour porter les casseroles, les bacs et les plaques pendant la cuisson. Réalisé en acier inoxydable AISI 304, il peut être combiné avec un support pour salamandre. Dimensions personnalisées sur projet.



### Tablette de dressage

Plan supplémentaire en acier inoxydable AISI 304, il augmente la surface pour poser des plats, des casseroles et des bacs.



### Élément chauffant

Élément dans un placard fermé pour maintenir les plats à la température de service.



### Support pour salamandre

La colonne installée sur le plan permet de positionner la salamandre dans la zone de travail tout en gardant les surfaces inférieures libres.



### Bacs encastrés sur le plan

Compartiment personnalisé pour encastrer les bacs à ingrédients sur le plan de travail.



### Bloc tiroirs et étagère

Les placards largeur 40 et 80 cm peuvent être personnalisés avec 1 ou 2 tiroirs.

Une meilleure organisation de l'espace est possible en installant un étagère au milieu des placards ouverts ou avec porte.



### Installation horizontale par induction

Des plans de cuisson à induction avec 2 zones de cuisson peuvent être installés avec une orientation verticale sur un placard de 80 cm de large.



### Prises électriques

La prise de type F (IP20 ou IP44) installée sur le tableau de commande facilite l'utilisation de petits appareils électroménagers. Le couvercle de sécurité évite le contact accidentel des liquides.



### Induction à inducteurs déportés

Il est possible de réaliser des blocs de cuisson à induction sans grille d'évacuation en déportant l'inducteur dans un placard technique dédié.

Roc 1100 avec contrôle à distance en série.



### Colonne d'eau

Robinet d'eau installé sur une colonne en acier inoxydable AISI 304. Il permet de remplir les casseroles et les bacs déjà placés sur le plan de cuisson.



### Coloris

Personnalisation esthétique des portes, du tableau de commande et des côtés avec un revêtement peint par poudre haute résistance.



### Acier inox brossé

Le plan de travail unique est réalisé dans une finition spéciale en acier inoxydable brossé. La surface devient plus résistante avec des nuances délicates.





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

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

Modular Professional S.r.l. se réserve le droit d'apporter,  
à tout moment et sans préavis, des améliorations à tout moment  
et sans préavis, aux produits contenus dans ce catalogue



**theNicekitchen™**