



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modelo: R70/80FTE/SL/A Cód.: MP01374123032

### Datos técnicos

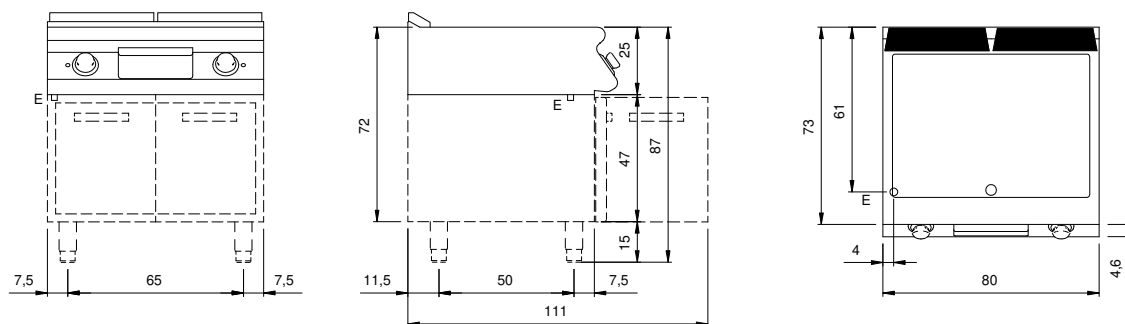
|   |                    |
|---|--------------------|
| Modularidad:                            | Sobre base abierta |
| Dimensiones (mm):                       | 800x730x870        |
| Potencia eléctrica total (kW):          | 10,8               |
| Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm): | 735x530            |
| Carga (V):                              | 380-415            |
| Amperio (A):                            | 16,5               |
| Fases:                                  | 3N                 |
| Sección del cable (mmq):                | 5G2,5              |
| Frecuencia (Hz):                        | 50-60              |
| Volumen neto (m3):                      | 0,508              |
| Dimensiones embalaje (mm):              | 880x856x1109       |
| Peso Bruto (kg):                        | 103                |
| Volumen bruto (m3):                     | 0,835              |

### Características

|  |   |
|--|---|
| Top:                                       | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor  |
| Material placa:                            | Cromada cepillada   |
| Acabados:                                  | Lisa  |
| Pomos:                                     | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5           |
| Chimenea:                                  | Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido |
| Cajón recoge líquidos:                     | Desmontable y apto para lavavajillas                        |
| Placa:                                     | Placa cromada cepillada                                     |
| Soporte de protección contra salpicaduras: | Colocado en dos lados (opcional)                            |

Fry top eléctrico placa lisa cromada cepillada sobre base abierta. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Húmero trasero de hierro fundido esmaltado. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera, inclinada y soldada herméticamente a la placa. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. Dos zonas de cocción independientes. El calentamiento se realiza mediante resistencias blindadas en Incoloy. Control de temperatura mediante termostato. Termostato de seguridad. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

## Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica