



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modello: R90/40FTE/SL/A

Cod: MP01374124027

### Dati Tecnici

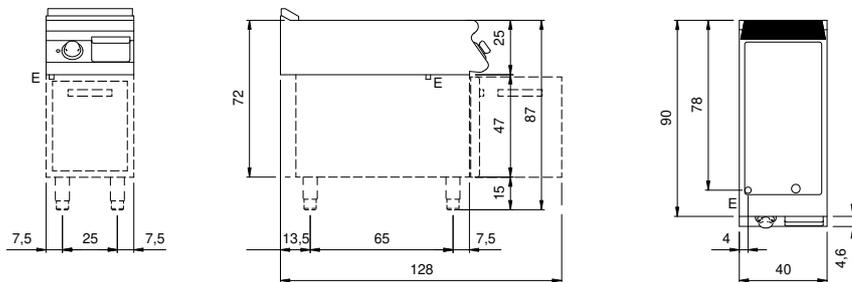
Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	400x900x870
Potenza elettrica totale (kW):	7,5
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x700 mm):	
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	11,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,313
Dimensioni imballo (mm):	480x1026x1075
Peso lordo (kg):	75,1
Volume lordo (m3):	0,529

### Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Cromo satinato
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Amovibile realizzato in ghisa
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata satinata
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)

Fry top elettrico piastra liscia cromata satinata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. 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 IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 7,5 kW.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica