

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

**ROC 900**

Modelo: R90/80FTE/SLR/T

Cód.: MP01374124034

**Datos técnicos**

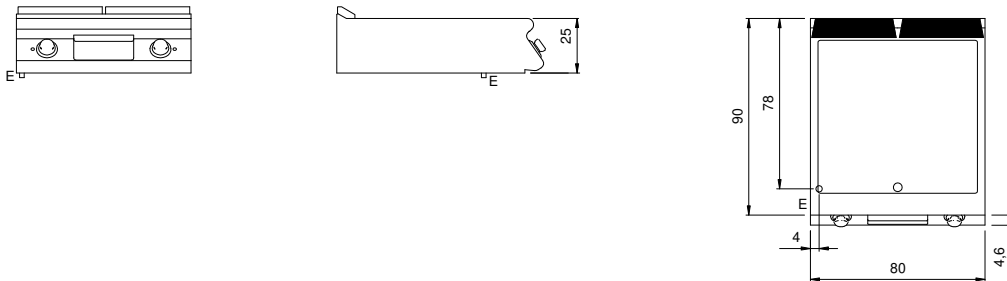
Modularidad:	Top
Dimensiones (mm):	800x900x280
Potencia eléctrica total (kW):	15
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x700
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	23
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,202
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x509
Peso Bruto (kg):	107,4
Volumen bruto (m3):	0,460

**Características**

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada cepillada
Acabados:	
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Chimenea:	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 2/3 lisa 1/3 estriada cromada cepillada modelo top. 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. Equipo equipado con cuatro patas regulables en altura para su colocación en plano. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

## Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica