



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Modèle:** R70/80FRER/2V13/P

**Cod:** MP01294123002

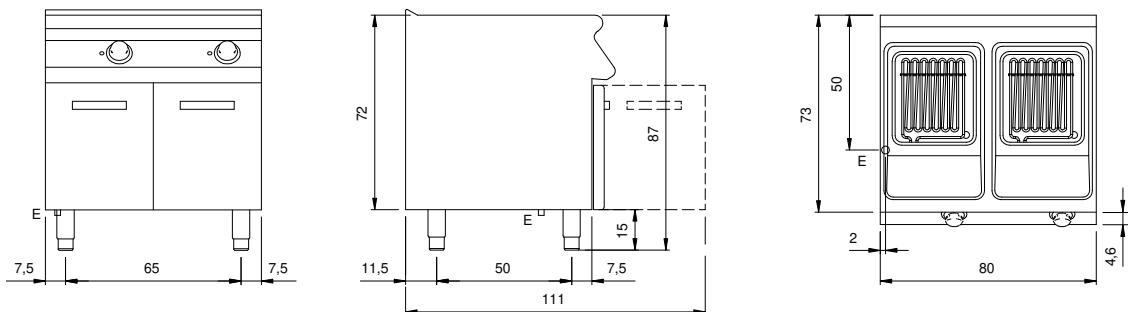
### Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance électrique (kW):	24
Nr. Cuve:	2
Litres cuve 1:	13
Litres cuve 2:	13
Dimensions de cuve 1 (mm):	240x345x255
Dimensions de cuve 2 (mm):	240x345x255
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	37
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G6
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	86,6
Volume brut (m3):	0,835

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Réchauffement:	Direct
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Réchauffage:	Résistances pivotantes

Friteuse électrique, 2 cuves capacité 13+13 litres sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 dotées d'espace antérieur pour l'expansion de l'huile. Collecte de déchets par zone froide. Chauffage par Résistances blindées en acier inox AISI 304 relevables à 90° pour faciliter l'entretien. Le chauffage est réglé par thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Voyant lumineux d'alimentation électrique et de fonctionnement des résistances. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation électrique V AC 400 + 3N 50÷60 Hz - 24 Kw.

**Dessin technique**

E: Alimentation électrique