modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/80FRER/2V17/P **Cod:** MP01295125005

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x1100x870
Total puissance électrique (kW):	34
Nr. Cuve:	2
Litres cuve 1:	17
Litres cuve 2:	17
Dimensions de cuve 1 (mm):	310x345x255
Dimensions de cuve 2 (mm):	310x345x255
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	52
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G10
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,766
Dimensions emballage (mm):	880x1272x1274
Poids brut (kg):	120
Volume brut (m3):	1,426

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Réchauffement:	Direct
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Réchauffage:	Résistances pivotantes

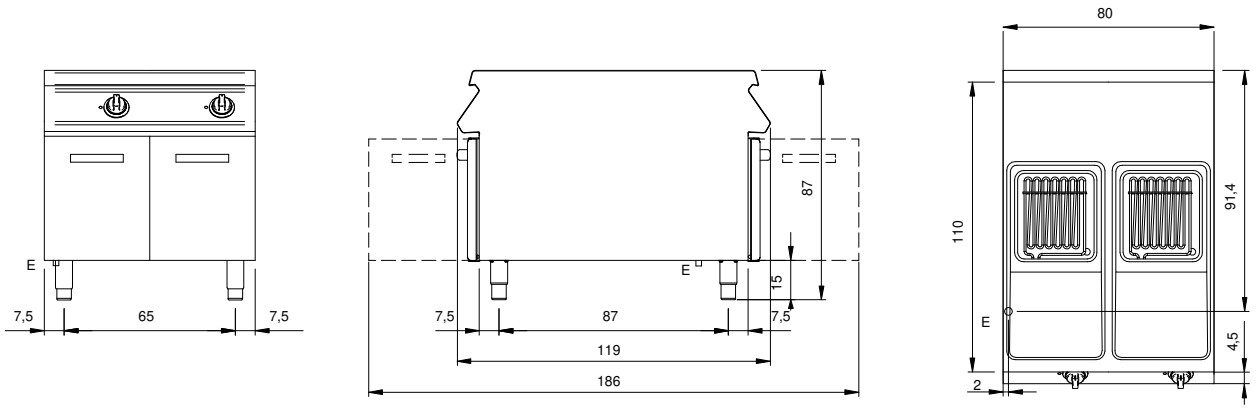
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Friteuses électrique, 2 cuves
17+17 litres

Friteuse électrique, 2 cuves capacité 17+17 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. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Cuves 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 a 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 – 33 Kw.

Déssin technique



E: Alimentation électrique

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.