

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

**ROC 1100**

Modelo: R110/80FRER/2V21/P Cód.: MP01295125007

**Datos técnicos**

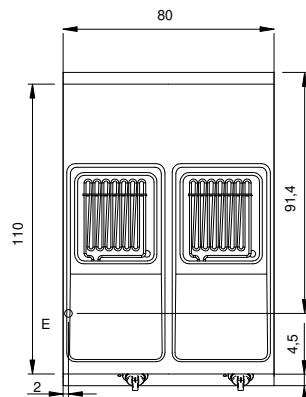
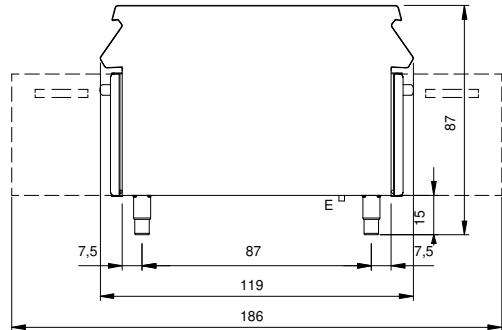
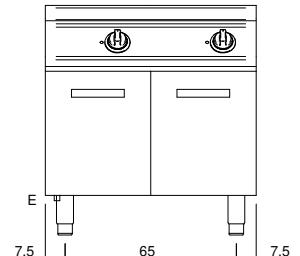
Modularidad:	Sobre base con puertas
Dimensiones (mm):	800x1100x870
Potencia eléctrica total (kW):	40
Nr. Cubas:	2
Litros cuba 1:	21
Litros cuba 2:	21
Dimensiones cuba 1 (mm):	310x444x255
Dimensiones cuba 2 (mm):	310x444x255
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	61
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G16
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,766
Dimensiones embalaje (mm):	880x1272x1274
Peso Bruto (kg):	128
Volumen bruto (m3):	1,426

**Características**

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor
Calentamiento:	Directo
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Calentamiento:	Resistencias giratorias

Freidora eléctrica 2 depósitos de 21+21 litros sobre base con puertas. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Predisposición para la unión de cabeza. Depósitos de cocción ranurados de acero inoxidable AISI 304 con esquinas internas redondeadas y equipados con depósito frontal para la expansión del aceite. Recogida de residuos a través de la zona fría. Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior del depósito y orientables en 90° para facilitar la limpieza. Control de la temperatura del aceite mediante termostato mecánico. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. 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. Se suministra con 1 cesta de 1/1 y 2 de 1/2 de alambre de acero cromado y manija de plástico. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 40 kW

### Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica