



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/40FTE/CL/A

Cod: MP01374123005

Données techniques

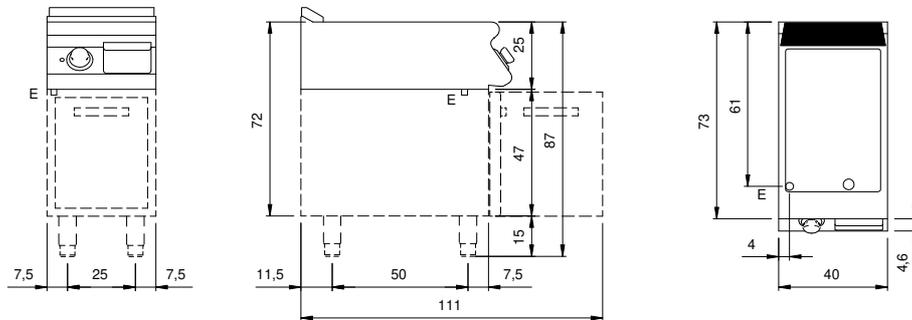
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x730x870
Total puissance électrique (kW):	5,4
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x530
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	8,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,254
Dimensions emballage (mm):	480x856x1075
Poids brut (kg):	61,1
Volume brut (m3):	0,442

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)

Fry-top électrique plaque lisse chromée sur placard ouvert. 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. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Equipée avec 3 résistances blindées réglées par thermostat avec plage d'utilisation allant de 50 à 300° C. Thermostat de sécurité et voyant lumineux de bon fonctionnement. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Placard réalisé entièrement en acier inox. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 5,4 kW Alimentation électrique VAC 400+3N

Dessin technique



E: Alimentation électrique