modular

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/80FTE/CL/A **Cód.:** MP01374123017

Datos técnicos

Modularidad:	Sobre base abierta
Dimensiones (mm):	800x730x870
Potencia eléctrica total (kW):	10,8
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x530
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	16,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G2,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,508
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x1109
Peso Bruto (kg):	103
Volumen bruto (m3):	0,835

Caracteristicas

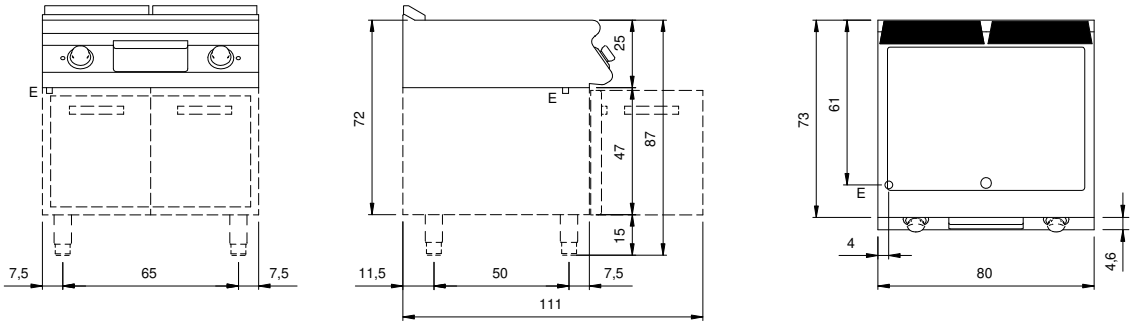
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	Lisa
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Chimenea:	Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)

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.

Fry top eléctrico, placa lisa cromada pulida, sobre base abierta

Fry top eléctrico placa lisa cromada sobre base abierta. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero 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. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

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.