modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80FTE/LR/A **Cod:** MP01374123020

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	800x730x870
Potenza elettrica totale (kW):	10,8
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	735x530
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	16,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G2,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1109
Peso lordo (kg):	103
Volume lordo (m3):	0,835

Caratteristiche

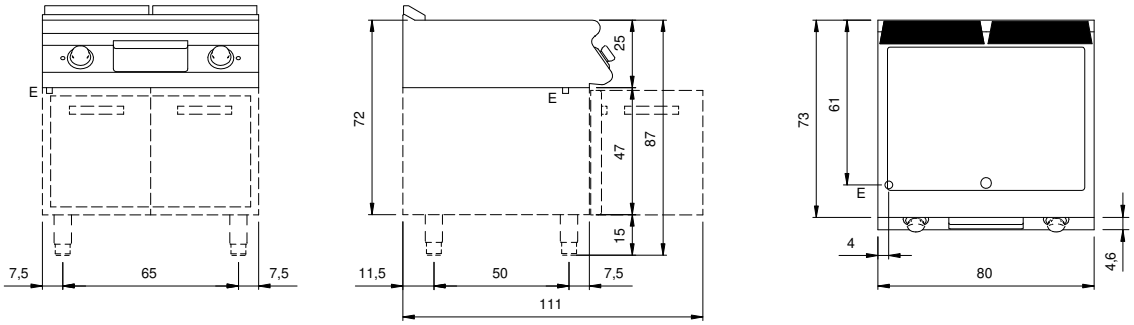
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Acciaio dolce
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	In acciaio dolce
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)

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 elettrico, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce, su vano aperto

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto racolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

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.