

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80FTE/CLR/T

Cod: MP01374123022

**Données techniques**

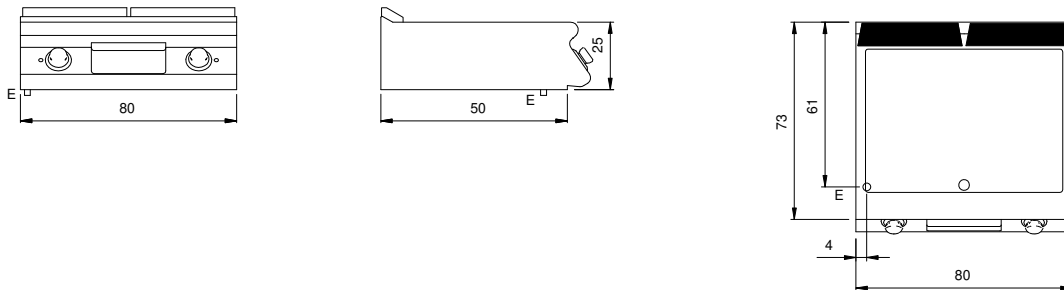
Modularité:	Top
Dimension (mm):	800x730x280
Total puissance électrique (kW):	10,8
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x530
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	16,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,164
Dimensions emballage (mm):	880x856x509
Poids brut (kg):	85,3
Volume brut (m3):	0,383

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
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 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée mod. top. 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 acier inox. 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 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. Sur placard avec portes avec poignées tubulaires en acier inox. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 10,8 kW Alimentation électrique VAC 400+3N

Dessin technique



E: Alimentation électrique