modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/40FTE/L/T **Cod:** MP01374124001

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x900x280
Total puissance électrique (kW):	7,5
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x700
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	11,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,101
Dimensions emballage (mm):	480x1026x475
Poids brut (kg):	60,6
Volume brut (m3):	0,234

Caractéristiques

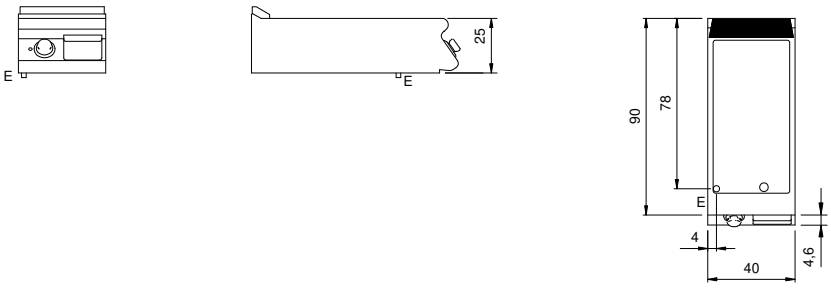
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles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

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 électrique, plaque lisse
acier souple, top

Fry-top électrique avec plaque lisse mod. top.. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminé postérieur en fonte émaillés. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier avec zone froide dans la partie frontale. Équipé de trou circulaire pour l' écoulement des graisses et tiroir amovible de récupération des graisses. Chauffage par résistances blindées réglées par thermostat. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opération de nettoyage. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance electrique totale VAC 400 3N 50÷60 Hz - 7,5 kW.

Déssin technique



E: Alimentation électrique

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.