



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modèle: R90/80FTE/L/A  
 Market: Hors UE

Cod: MP01374124014

### Données techniques

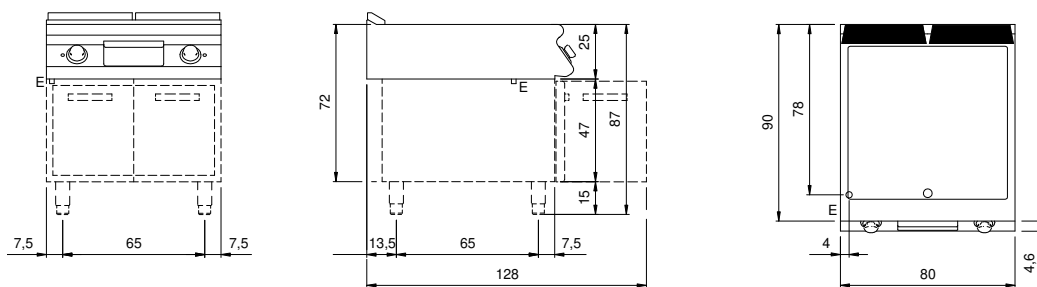
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	800x900x870
Total puissance électrique (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x700
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	23
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,626
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1109
Poids brut (kg):	127,6
Volume brut (m3):	1,001

### 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)

Fry-top électrique avec plaque lisse sur placard ouvert. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan 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 baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier avec zone froide dans la partie frontale. 2 zones de cuisson indépendantes. 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 opérations de nettoyage. Base réalisée en acier inox. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance électrique totale VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

### Dessin technique



E: Alimentation électrique