

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

ROC 1100

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano aperto	
Dimensioni (mm):	1000x1100x870	
Potenza elettrica totale (kW):	15	
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 734x900 mm):		
Tensione (V):	380-415	
Elettricità (A):	23	
Fasi:	3N	
Sezione cavo (mmq):	5G4	
Frequenza (Hz):	50-60	
Volume netto (m3):	0,957	
Dimensioni imballo (mm):	1280x1272x1274	
Peso lordo (kg):	178	
Volume lordo (m3):	2,074	

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Materiale piastra :	Acciaio dolce
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Elementi riscaldanti:	Resistenze corazzate
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 previouly or subsequently sold.

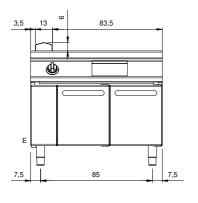


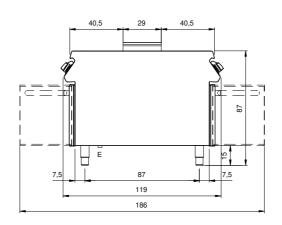
Fry top elettrico, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce, su vano

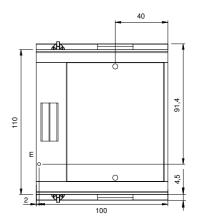
aperto

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 laterale in acciaio inox. 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 previste su entrambi i lati. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 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 previously or subsequently sold.