modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R18/100FTE/LR/P **Cod:** MP01375125014

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	1000x1100x870
Total puissance électrique (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	367x900
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	23
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	190
Volume brut (m3):	2,074

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	2/3 lisse et 1/3 nervurée
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304
Réchauffage:	Résistances blindées
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	En acier souple
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)

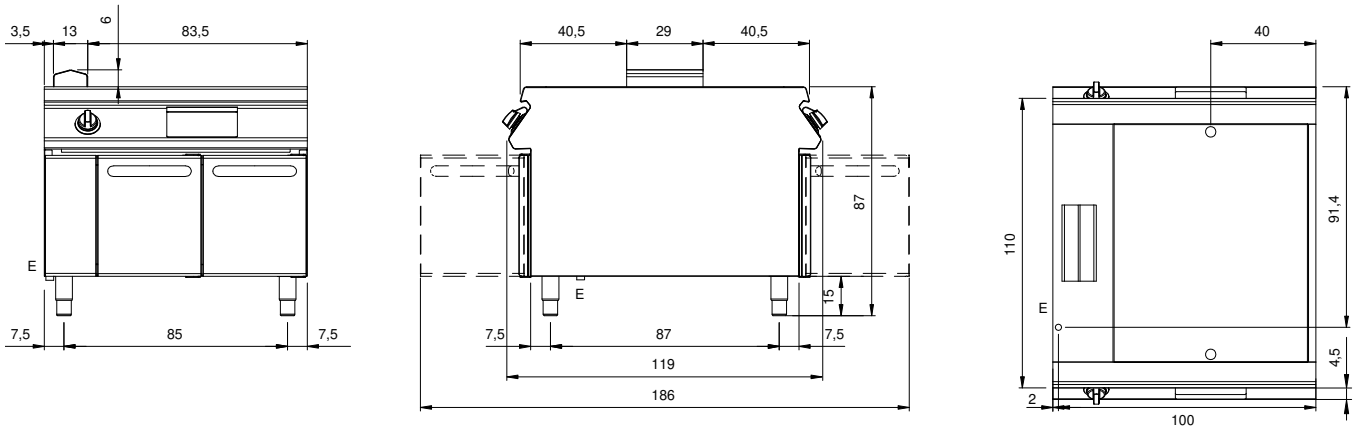
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top électrique, plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée acier souple, sur placard avec portes

Fry-top électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée sur placard avec portes. 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 lateral en acier inox. Prédisposé 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 15 kW Alimentation électrique VAC 400+3N 50/60 Hz

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.