

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



ROC 1100

Modelo: R110/100FTE/CLR/P

Cód.: MP01375125016

Datos técnicos

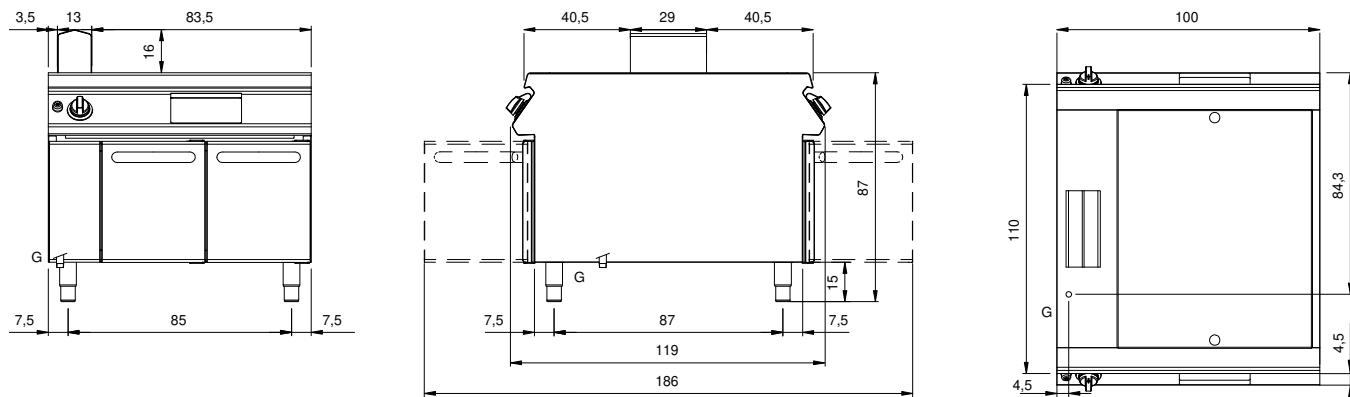
Modularidad:	Sobre base con puertas
Dimensiones (mm):	1000x1100x870
Potencia eléctrica total (kW):	15
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	734x900
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	23
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,957
Dimensiones embalaje (mm):	1280x1272x1274
Peso Bruto (kg):	196
Volumen bruto (m3):	2,074

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304
Calentamiento:	Resistencias blindadas
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)

Fry top eléctrico placa 2/3 lisa 1/3 estriada cromada sobre base con puertas. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero lateral de acero inoxidable. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera, inclinada y soldada herméticamente a la placa. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. Dos zonas de cocción independientes. El calentamiento se realiza mediante resistencias blindadas en Incoloy. Control de temperatura mediante termostato. Termostato de seguridad. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza previstas en ambos lados. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Puertas con bisagras con manija tubular de acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica