modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## ROC 1100

**Modello:** R18/100FTE/CLR/P **Cod:** MP01375125016

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Modularità:** | Su vano con porte |
| **Dimensioni (mm):** | 1000x1100x870 |
| **Potenza elettrica totale (kW):** | 15 |
| **Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):** | 734x900 |
| **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):** | 196 |
| **Volume lordo (m3):** | 2,074 |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Piano:** | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm |
| **Materiale piastra :** | Cromo lucido |
| **Finitura piastra:** | 2/3 гладкая и 1/3 рифлёная |
| **Manopole:** | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| **Maniglie:** | Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico |
| **Camino:** | Realizzati in acciaio inox AISI 304 |
| **Elementi riscaldanti:** | Resistenze corazzate |
| **Cassetto raccogli liquidi:** | Estraibile e lavabile in lavastoviglie |
| **Piastra:** | Cromata lucida |
| **Alzatine paraspruzzi:** | Poste su due lati (optional) |

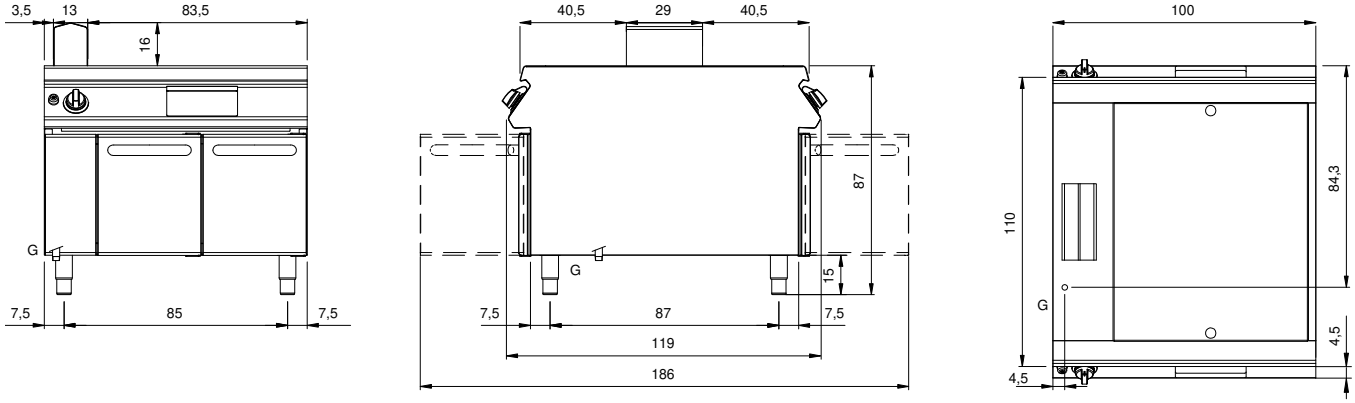
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top elettrico, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata lucida, su vano con porte

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano con porte. 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 rivestita in cromo duro lucido a specchio 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 previosly or subsequently sold.