



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 700

Model: R70/80CFE

Cod: MP01034123001

Technical data

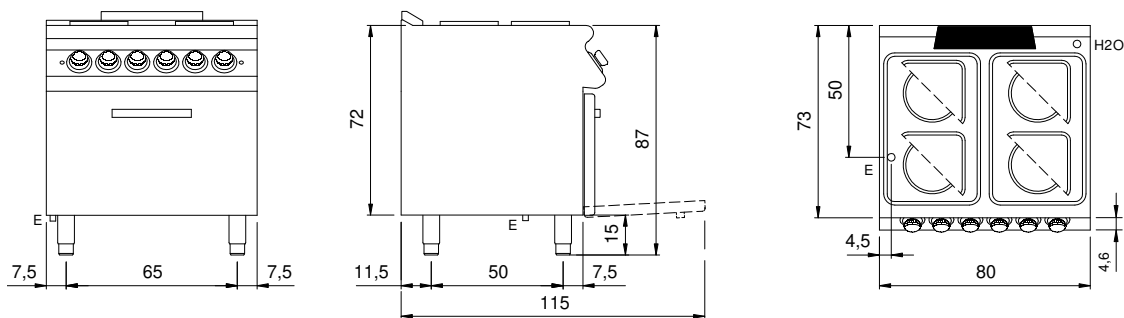
Modularity:	Electric oven
Dimension (mm):	800x730x870
Oven dimension (mm):	555x660x257
Total electric power (kW):	16,4
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	6
Oven temperature range (°C):	50 - 300
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	25,5
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G4
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,508
Packing dimensions (mm):	880x856x1109
Gross weight (kg):	111
Gross volume (m3):	0,835

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Flue:	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron

Piano di cottura elettrico 4 piastre tonde su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con invaso per la raccolta dei liquidi. Camino posteriore in ghisa smaltata; predisposizione per l'unione di testa. N° 4 piastre elettriche tonde diam. 220 mm con potenza di 2,6 kW ciascuna. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Sei possibilità di regolazione della temperatura per ogni piastra. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento piastre. Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 16,4 kW.

Technical draw



E: Electric power