



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

Model: R70/80FTE/SL/A

Cod: MP01374123032

### Technical data

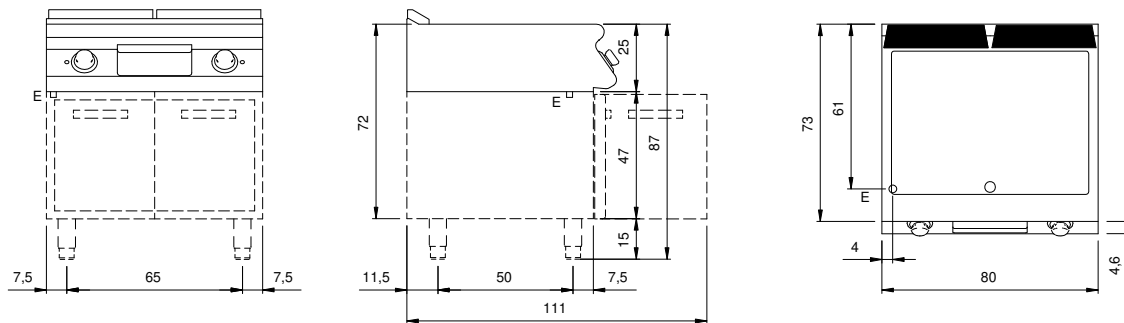
Modularity:	On open cabinet
Dimension (mm):	800x730x870
Total electric power (kW):	10,8
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):	735x530
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	16,5
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G2,5
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,508
Packing dimensions (mm):	880x856x1109
Gross weight (kg):	103
Gross volume (m3):	0,835

### Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Material of plate:	Satin chrome
Plate finish:	Smooth
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Flue:	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
Liquid collection container:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plate:	Satin chrome plate
Upright Splash guard:	On two sides (optional)

Fry top elettrico piastra liscia cromata satinata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. 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 raccolta 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

## Technical draw



E: Electric power