

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_**ROC 700**

Modello: R70/80FTE/SLR/T

Cod: MP01374123034

**Dati Tecnici**

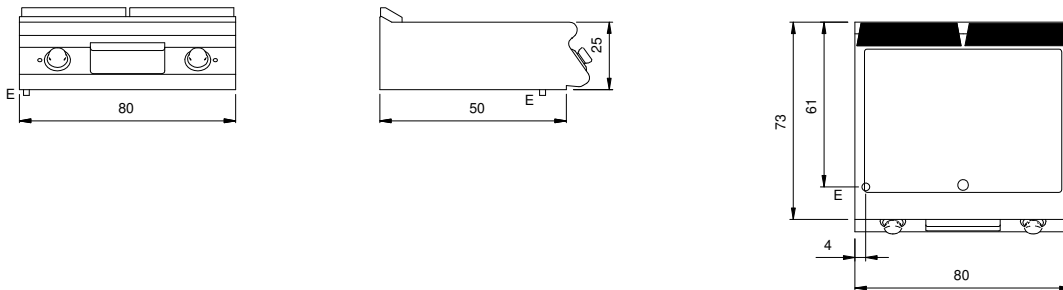
Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	800x730x280
Potenza elettrica totale (kW):	10,8
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 735x530 mm):	
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	16,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G2,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,164
Dimensioni imballo (mm):	880x856x509
Peso lordo (kg):	85,3
Volume lordo (m3):	0,383

**Caratteristiche**

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Cromo satinato
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Griglia di scarico gas combustivi amovibile realizzata in ghisa
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata satinata
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata satinata modello top. 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. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica