



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**ROC 700****Modello:** R70/80PVE/P**Cod:** MP01094123006**Dati Tecnici**

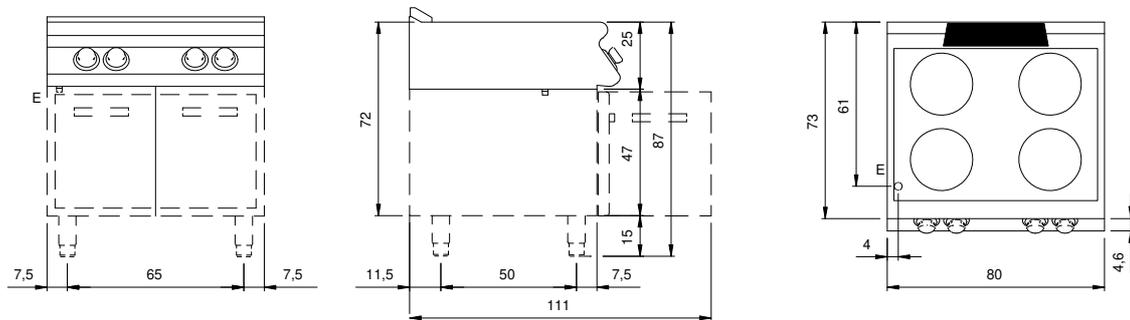
<b>Modularità:</b>	Su vano con porte
<b>Dimensioni (mm):</b>	800x730x870
<b>Potenza elettrica totale (kW):</b>	10
<b>Tensione (V):</b>	380-415
<b>Elettricità (A):</b>	23
<b>Fasi:</b>	3N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	5G4
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Volume netto (m3):</b>	0,508
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	880x856x1109
<b>Peso lordo (kg):</b>	52,5
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,835

**Caratteristiche**

<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
<b>Manopole:</b>	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
<b>Maniglie:</b>	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
<b>Camino:</b>	Griglia di scarico gas combustivi amovibile realizzata in ghisa

Piano di cottura elettrico in vitroceramica a 4 zone su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in vitroceramica, sigillato ermeticamente al piano, dotato di quattro zone di cottura indipendenti con elementi radianti di diametro 230 mm e di potenza 2,5 kW ciascuno regolata da regolatore di energia. Predisposizione per l'unione di testa. Le zone di cottura sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Lampade spia per segnalare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10 kW.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica