



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

## ROC 1100

**Model:** R110/40FRER/2V8/P

**Cod:** MP01295125001

### Technical data

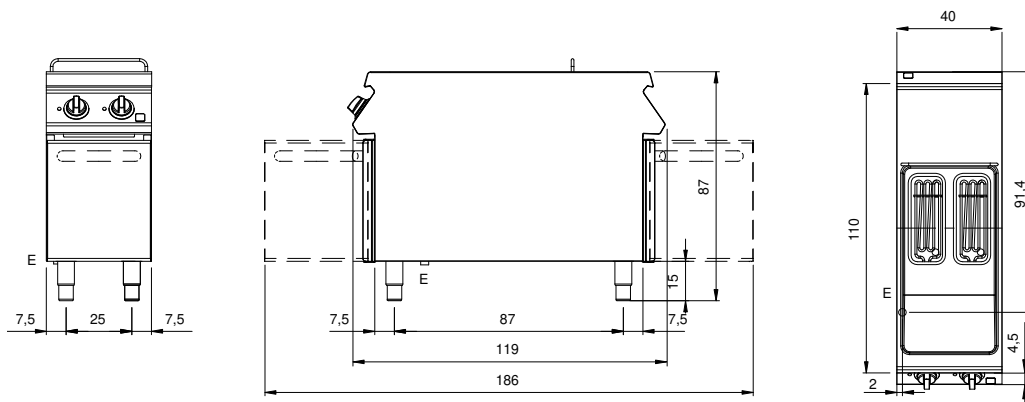
|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Modularity:</b>                | On cabinet with doors |
| <b>Dimension (mm):</b>            | 400x1100x870          |
| <b>Total electric power (kW):</b> | 14                    |
| <b>Nr. Wells:</b>                 | 2                     |
| <b>Well litres 1:</b>             | 8                     |
| <b>Well litres 2:</b>             | 8                     |
| <b>Well dimensions 1 (mm):</b>    | 140x345x255           |
| <b>Well dimensions 2 (mm):</b>    | 140x345x255           |
| <b>Electric power (V):</b>        | 380-415               |
| <b>Ampere (A):</b>                | 21,5                  |
| <b>Phases:</b>                    | 3N                    |
| <b>Cable section (mmq):</b>       | 5G2,5                 |
| <b>Frequency (Hz):</b>            | 50-60                 |
| <b>Net volume (m3):</b>           | 0,383                 |
| <b>Packing dimensions (mm):</b>   | 480x1272x1240         |
| <b>Gross weight (kg):</b>         | 73                    |
| <b>Gross volume (m3):</b>         | 0,757                 |

### Features

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Working top:</b>     | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 2 mm |
| <b>Type of heating:</b> | Direct  |
| <b>Knobs:</b>           | Made of aluminum with IPX5 water protection               |
| <b>Heating:</b>         | Rotating heating elements                                 |

Friggitrice elettrica 2 vasche 8+8 litri su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Vasche di cottura stampate in acciaio inox AISI 304 con angoli interni raggati e dotate di invaso anteriore per l'espansione dell'olio. Raccolta residui tramite zona fredda. Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox AISI 304 situate all'interno della vasca e ruotabili di 90° per agevolare la pulizia. Controllo della temperatura dell'olio per mezzo di termostato meccanico. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. 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. In dotazione 2 cestelli in filo d'acciaio cromato e maniglia in plastica. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 14 kW.

**Technical draw**



E: Electric power