



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40FTE/CR/P

Cod: MP01374123012

Dati Tecnici

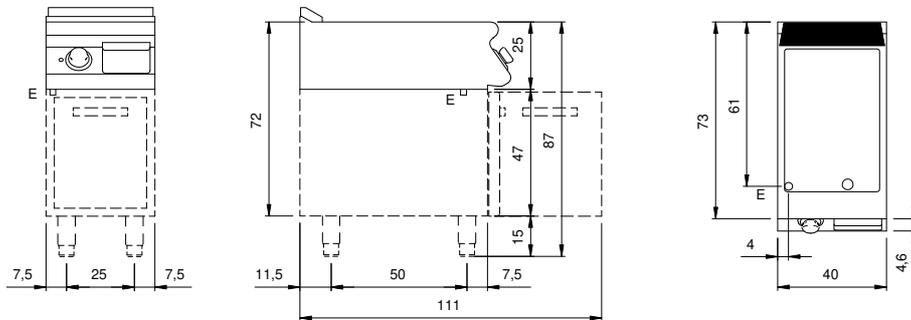
Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x730x870
Potenza elettrica totale (kW):	5,4
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	335x530
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	8,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,254
Dimensioni imballo (mm):	480x856x1075
Peso lordo (kg):	64,6
Volume lordo (m3):	0,442

Caratteristiche

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

Fry top elettrico piastra rigata cromata su vano con porta. 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. 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. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 5,4 kW.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica