

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80FTE/LR/T
 Market: Hors UE

Cod: MP01374123019



Données techniques

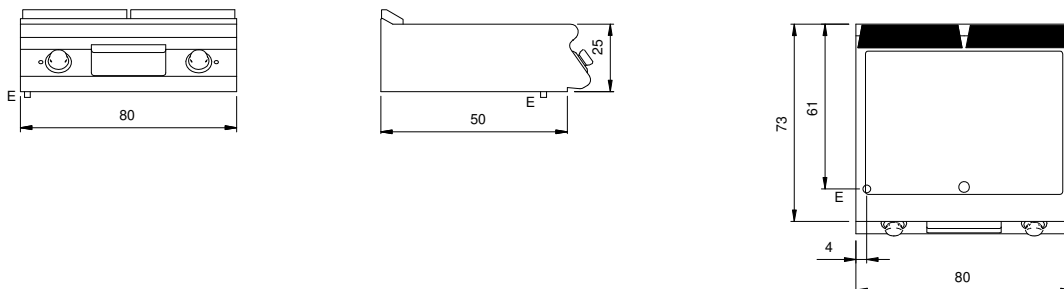
Modularité:	Top
Dimension (mm):	800x730x280
Total puissance électrique (kW):	10,8
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x530
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	16,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,164
Dimensions emballage (mm):	880x856x509
Poids brut (kg):	85,3
Volume brut (m3):	0,383

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plaque:	En acier souple
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata 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 satinata 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.

Dessin technique



E: Alimentation électrique