

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

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



## ROC 700

**Modello:** R70/80FTE/LR/T**Cod:** MP01374123019**Market:** Prodotto destinato al mercato extra

Europa

### Dati Tecnici

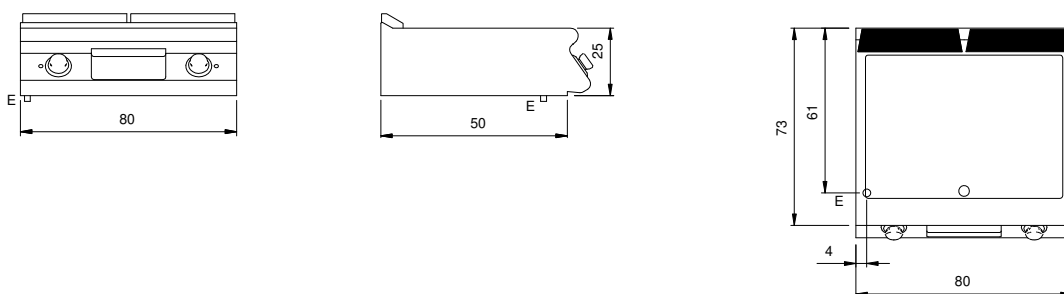
<b>Modularità:</b>	Top
<b>Dimensioni (mm):</b>	800x730x280
<b>Potenza elettrica totale (kW):</b>	10,8
<b>Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):</b>	735x530
<b>Tensione (V):</b>	380-415
<b>Elettricità (A):</b>	16,5
<b>Fasi:</b>	3N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	5G2,5
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Volume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

### Caratteristiche

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

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.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica