



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/40FTE/L/A Cód.: MP01374124002
 Market: Países fuera de la Unión Europea

Datos técnicos

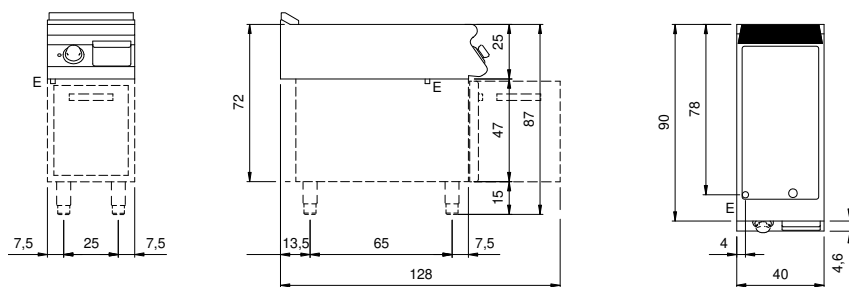
| | |
|---|--------------------|
| Modularidad: | Sobre base abierta |
| Dimensiones (mm): | 400x900x870 |
| Potencia eléctrica total (kW): | 7,5 |
| Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm): | 335x700 |
| Carga (V): | 380-415 |
| Amperio (A): | 11,5 |
| Fases: | 3N |
| Sección del cable (mmq): | 5G1,5 |
| Frecuencia (Hz): | 50-60 |
| Volumen neto (m3): | 0,313 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 480x1026x1075 |
| Peso Bruto (kg): | 75,1 |
| Volumen bruto (m3): | 0,529 |

Características

| | |
|--|--|
| Top: | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor |
| Material placa: | Acero dulce |
| Acabados: | Lisa |
| Pomos: | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5 |
| Chimenea: | Extraíble de hierro fundido |
| Cajón recoge líquidos: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie |
| Placa: | En acero dulce |
| Soporte de protección contra salpicaduras: | Colocado en dos lados (opcional) |

Fry top elettrico piastra liscia su vano aperto. 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 satinata 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. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 7,5 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica