



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/80FTE/L/A

Cod: MP01374124014

Market: Hors UE

Données techniques

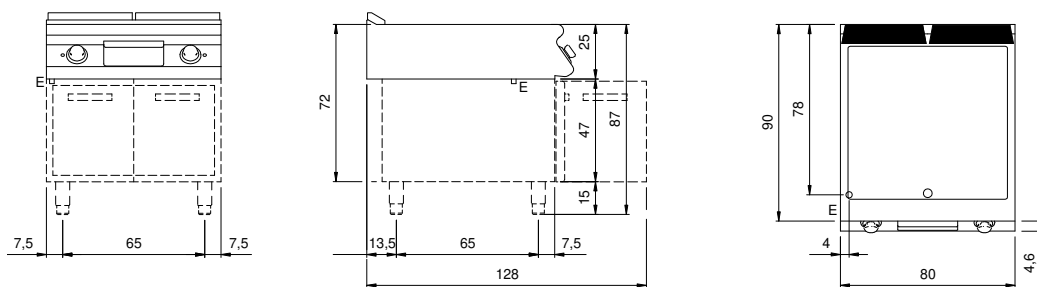
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	800x900x870
Total puissance électrique (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x700
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	23
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,626
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1109
Poids brut (kg):	127,6
Volumen bruto (m3):	1,001

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	En acier souple
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)

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. 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. 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 - 15 kW.

Dessin technique



E: Alimentation électrique