



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modello: R90/80FTE/L/A Cod: MP01374124014  
 Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

### Dati Tecnici

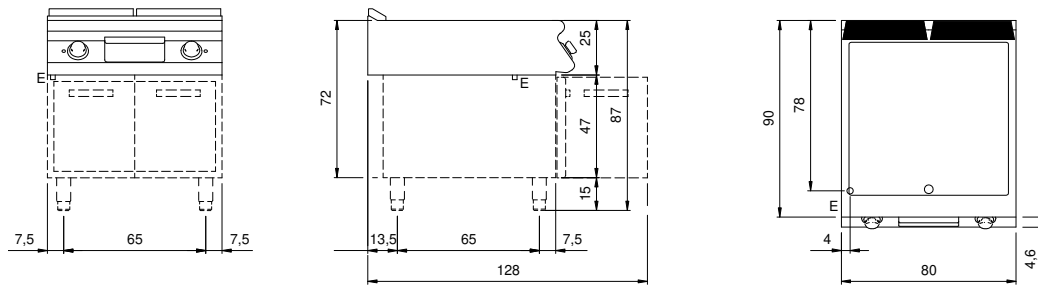
Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	800x900x870
Potenza elettrica totale (kW):	15
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 735x700 mm):	
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	23
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G4
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,626
Dimensioni imballo (mm):	880x1026x1109
Peso lordo (kg):	127,6
Volume lordo (m3):	1,001

### Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Acciaio dolce
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Amovibile realizzato in ghisa
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	In acciaio dolce
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)

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.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica