



Client _____ Quantity _____

Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/80FTE/CL/P

Cod: MP01374124018

Technical data

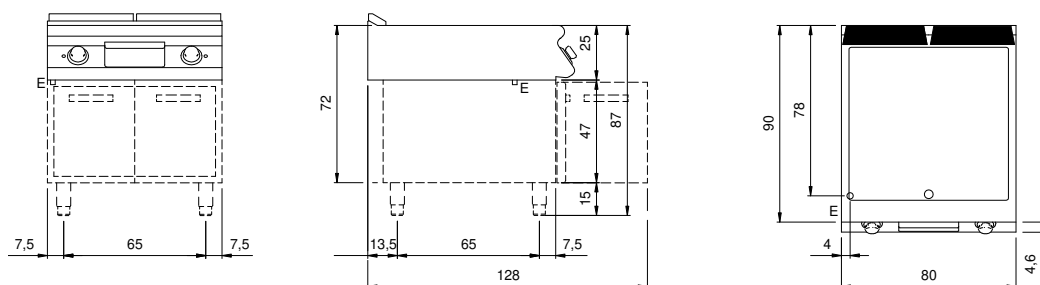
| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Modularity: | On cabinet with doors |
| Dimension (mm): | 800x900x870 |
| Total electric power (kW): | 15 |
| Cooking zone dimensions 1 (LxD mm): | 735x700 |
| Electric power (V): | 380-415 |
| Ampere (A): | 23 |
| Phases: | 3N |
| Cable section (mmq): | 5G4 |
| Frequency (Hz): | 50-60 |
| Net volume (m3): | 0,626 |
| Packing dimensions (mm): | 880x1026x1109 |
| Gross weight (kg): | 133,6 |
| Gross volume (m3): | 1,001 |

Features

| | |
|------------------------------|--|
| Working top: | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm |
| Material of plate: | Polished chrome |
| Plate finish: | Smooth |
| Knobs: | Made of aluminum with IPX5 water protection |
| Handles: | The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines |
| Flue: | Removable made of cast iron |
| Liquid collection container: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie |
| Plate: | Polished chromed plate |
| Upright Splash guard: | On two sides (optional) |

Fry top elettrico piastra liscia cromata su vano con porte. 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 rivestita in cromo duro lucido a specchio 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

Technical draw



E: Electric power