



Cliente  
Cantidad  
Proyecto  
Posición

## ROC 1100

Modelo:  
R110/60FTE/CL/A  
Cód.:  
MP01375125003

### Datos técnicos

Modularidad:  
Sobre base abierta  
Dimensiones (mm):  
600x1100x870  
Potencia eléctrica total (kW):  
7,5  
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):  
734x900  
Carga (V):  
380-415  
Amperio (A):  
11,5  
Fases:  
3N  
Sección del cable (mmq):  
5G1,5  
Frecuencia (Hz):  
50-60  
Volumen neto (m3):  
0,574  
Dimensiones embalaje (mm):  
880x1272x1274  
Peso Bruto (kg):  
130  
Volumen bruto (m3):  
1,426

### Características

Top:  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor  
Material placa:  
Cromada pulida  
Acabados:  
Lisa  
Pomos:  
Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5  
Chimenea:  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304  
Calentamiento:

Resistencias blindadas

Cajón recoge líquidos:

Desmontable y apto para lavavajillas

Placa:

Placa cromada pulida

Soporte de protección contra salpicaduras:

Colocado en dos lados (opcional)

Kit Gas:

Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

**Modular Professional S.r.l.** Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268  
**modular@modular.it**

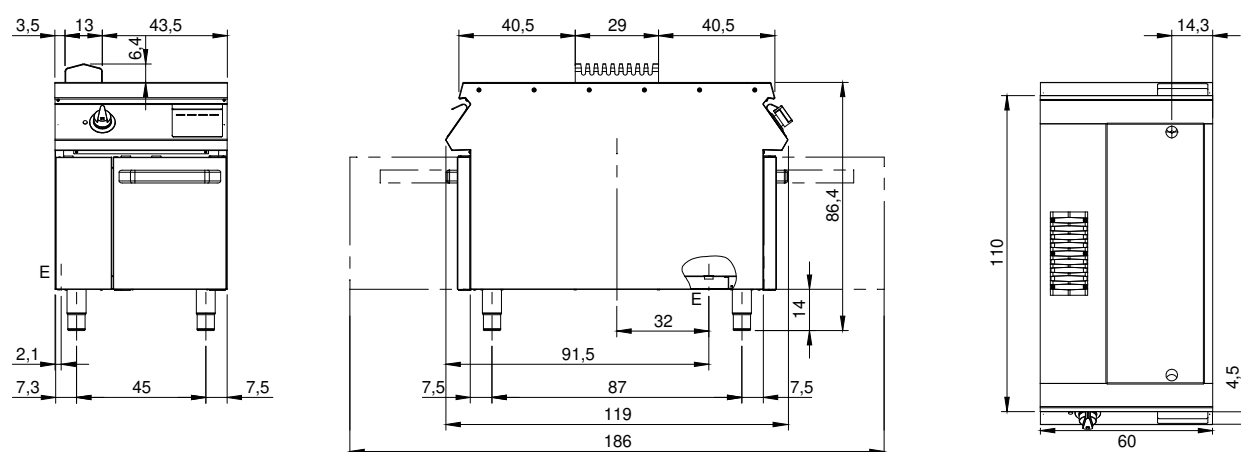
**modular.it** -

 **modular**

Fry top eléctrico, placa lisa cromada pulida, sobre base abierta

Fry top elettrico piastra liscia cromata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino laterale in acciaio inox. 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. 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 previste su entrambi i lati. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 7,5 kW.

## Diseño técnico



E:  
Alimentación eléctrica

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

**Modular Professional S.r.l.** Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268  
**modular@modular.it**

**modular.it** -