



Cliente  
Cantidad  
Proyecto  
Posición

## ROC 1100

Modelo:  
R110/100FTE/CL/P  
Cód.:  
MP01375125012

### Datos técnicos

Modularidad:  
Sobra base con puertas  
Dimensiones (mm):  
1000x1100x870  
Potencia eléctrica total (kW):  
15  
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):  
734x900  
Carga (V):  
380-415  
Amperio (A):  
23  
Fases:  
3N  
Sección del cable (mmq):  
5G4  
Frecuencia (Hz):  
50-60  
Volumen neto (m3):  
0,957  
Dimensiones embalaje (mm):  
1280x1272x1274  
Peso Bruto (kg):  
190  
Volume brut (m3):  
2,074

### 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  
Tiradores:  
Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas  
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)

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**

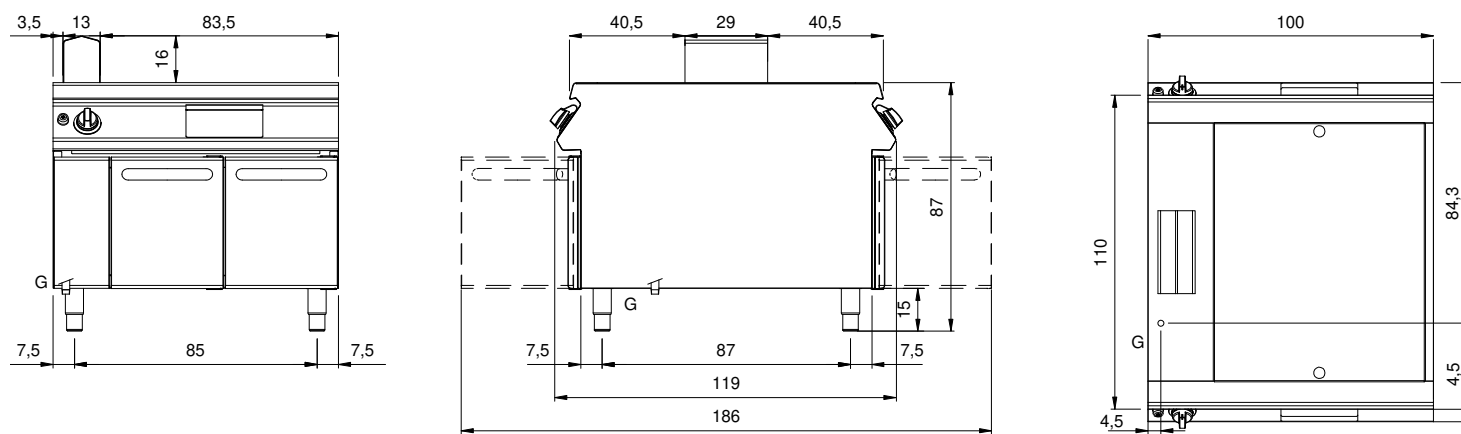
**modular.it** -

 **modular**

Fry top eléctrico, placa lisa cromada pulida, sobre base con puertas

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 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. 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 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 - 15 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** -