



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modelo: R70/40AGEI

Cód.: MP01494123003

### Datos técnicos

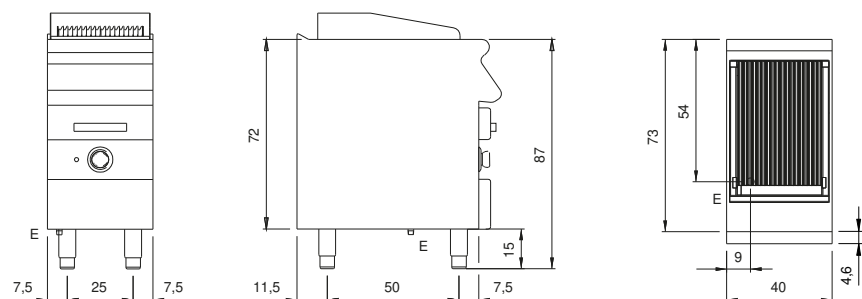
Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	400x730x870
Potencia eléctrica total (kW):	6
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	n°2 681.083.00 (161x
Carga (V):	380-415
Volumen neto (m3):	0,254
Dimensiones embalaje (mm):	480x856x1240
Peso Bruto (kg):	59,6
Volumen bruto (m3):	0,509

### Características

Parrillas:	En acero inoxidable
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Cajón recoge líquidos:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados

Griglia elettrica ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in tondino inox. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate Incoloy ubicate sotto la griglia. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di termostato. 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

## Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica