

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/80FTE/CL/T

Cód.: MP01374123016



Datos técnicos

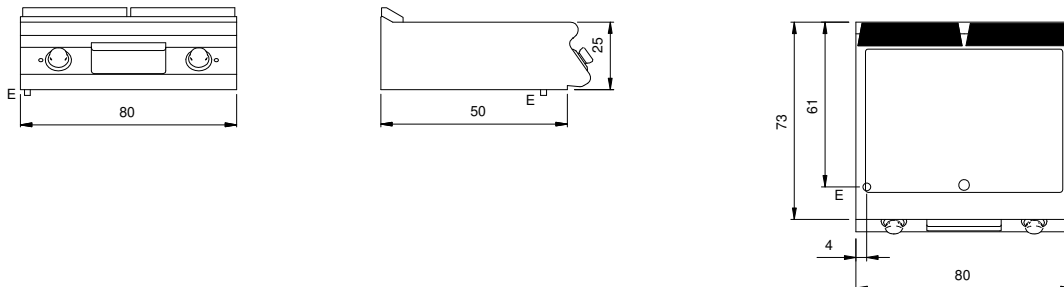
Modularidad:	Top
Dimensiones (mm):	800x730x280
Potencia eléctrica total (kW):	10,8
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x530
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	16,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G2,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,164
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x509
Peso Bruto (kg):	85,3
Volumen bruto (m3):	0,383

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	Lisa
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Chimenea:	Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)

Fry top eléctrico placa lisa cromada modelo top. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera, inclinada y soldada herméticamente a la placa. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. Dos zonas de cocción independientes. El calentamiento se realiza mediante resistencias blindadas en Incoloy. Control de temperatura mediante termostato. Termostato de seguridad. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Equipo equipado con cuatro patas regulables en altura para su colocación en plano. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica