



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modèle: R70/80FTE/LR/P  
Market: Hors UE

Cod: MP01374123021

### Données techniques

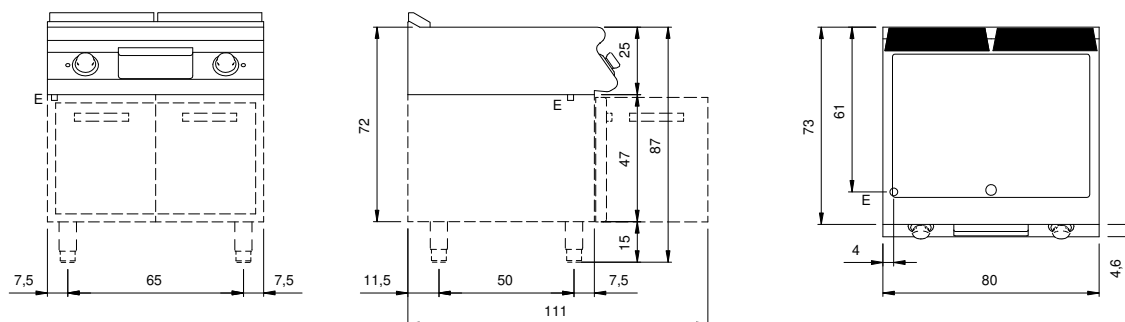
|                                           |                         |
|-------------------------------------------|-------------------------|
| Modularité:                               | Sur placard avec portes |
| Dimension (mm):                           | 800x730x870             |
| Total puissance électrique (kW):          | 10,8                    |
| Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm): | 735x530                 |
| Alimentation électrique (V):              | 380-415                 |
| Ampère (A):                               | 16,5                    |
| Phases:                                   | 3N                      |
| Section du câble (mmq):                   | 5G2,5                   |
| Fréquence (Hz):                           | 50-60                   |
| Volume net (m3):                          | 0,508                   |
| Dimensions emballage (mm):                | 880x856x1109            |
| Poids brut (kg):                          | 109                     |
| Volume brut (m3):                         | 0,835                   |

### Caractéristiques

|                                      |                                                                                                |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plan de travail:                     | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm                              |
| Matériau de la plaque:               | Acier doux                                                                                     |
| Boutons de commande:                 | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5                                  |
| Poignées:                            | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques |
| Grille d'évacuation:                 | Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte                                                |
| Tiroir de collecte des liquides:     | Extractibles et lavables en lave-vaisselle                                                     |
| Plaque:                              | En acier souple                                                                                |
| Protection contre les éclaboussures: | Placées sur deux côtés (option)                                                                |

Fry-top électrique plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en acier inox. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Equipée avec résistances blindées réglées par thermostat avec plage d'utilisation allant de 50 à 300° C. Thermostat de sécurité et voyant lumineux de bon fonctionnement. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Sur placard avec portes avec poignées tubulaires en acier inox. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 10,8 kW  
Alimentation électrique VAC 400+3N

## Dessin technique



E: Alimentation électrique