



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/40FTE/CR/A

Cod: MP01374124011

Données techniques

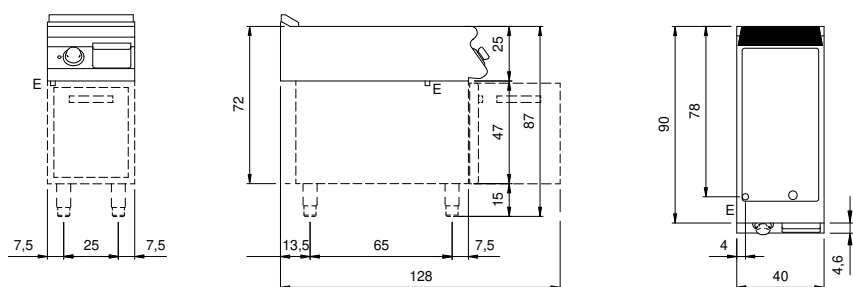
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x900x870
Total puissance électrique (kW):	7,5
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x700
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	11,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,313
Dimensions emballage (mm):	480x1026x1075
Poids brut (kg):	75,1
Volume brut (m3):	0,529

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Nervurée
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)

Fry-top électrique plaque nervurée chromée mod. sur placard ouverte. 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. 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. Placard réalisé entièrement en acier inox. Sur placard ouverte. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 7,5 kW Alimentation électrique VAC 400+3N

Dessin technique



E: Alimentation électrique