



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/80FTE/LR/A
Market: Hors UE

Cod: MP01374124020

Données techniques

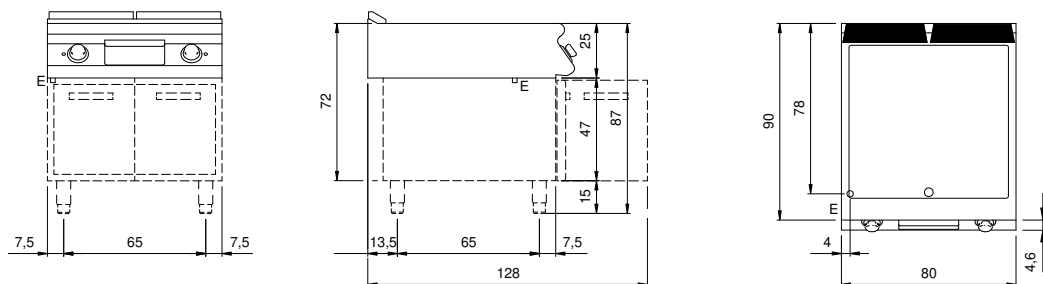
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	800x900x870
Total puissance électrique (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x700
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	23
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,626
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1109
Poids brut (kg):	127,6
Volume brut (m3):	1,001

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
Grille d'évacuation:	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 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. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson rainurée 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. 6 résistances blindées réglées par thermostat avec plage d'utilisation allant de 50 à 300° C. Thermostat de sécurité et voyant lumineux de bon fonctionnement. 6 résistances x 2,5 kW. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Placard réalisé entièrement en acier inox. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 15 kW Alimentation électrique VAC 400 3N 50÷60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique