



Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80FTE/LR/P Cód.: MP01374124021
Market: Países fuera de la Unión Europea

Datos técnicos

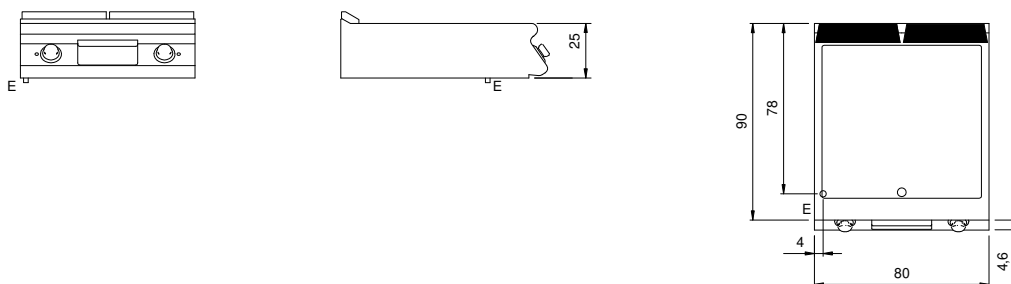
Modularidad:	Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):	800x900x870
Potencia eléctrica total (kW):	15
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x700
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	23
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	133,6
Volume brut (m3):	1,001

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Acero dulce
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Extraíble de hierro fundido
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	En acero dulce
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica