



Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

ROC 1100

Model: R110/100FTE/CLR/P

Cod: MP01375125016

Technical data

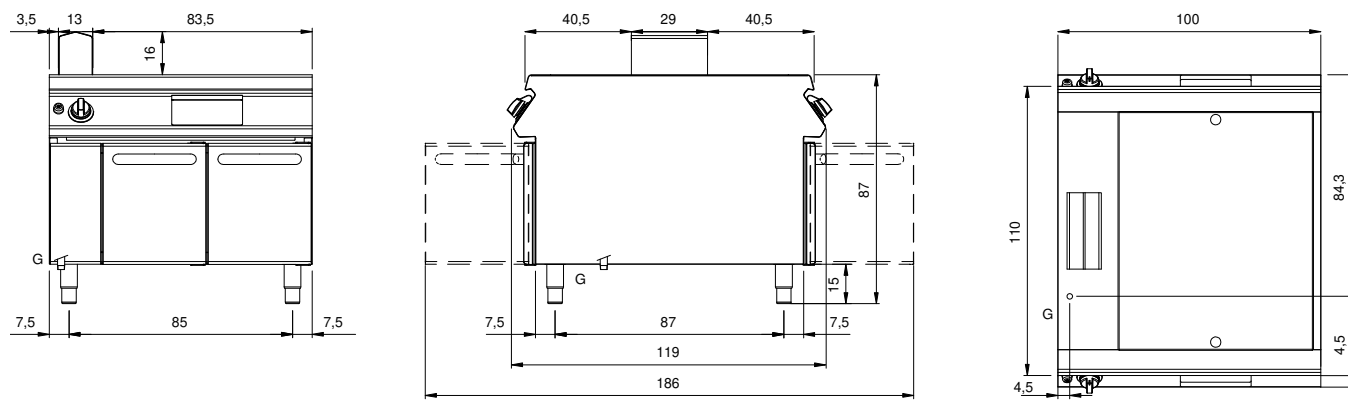
Modularity:	On cabinet with doors
Dimension (mm):	1000x1100x870
Total electric power (kW):	15
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):	734x900
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	23
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G4
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,957
Packing dimensions (mm):	1280x1272x1274
Gross weight (kg):	196
Gross volume (m3):	2,074

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 2 mm
Material of plate:	Polished chrome
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Handles:	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
Flue:	Made of AISI 304 stainless steel
Heating:	Armoured heating elements
Liquid collection container:	Removable and dishwasher safe
Plate:	Polished chromed plate
Upright Splash guard:	On two sides (optional)

Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino laterale in acciaio inox. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio 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 previste su entrambi i lati. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

Technical draw



E: Electric power