



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modello: R110/100FTG/SLR/A

Cod: MP01375115011

### Dati Tecnici

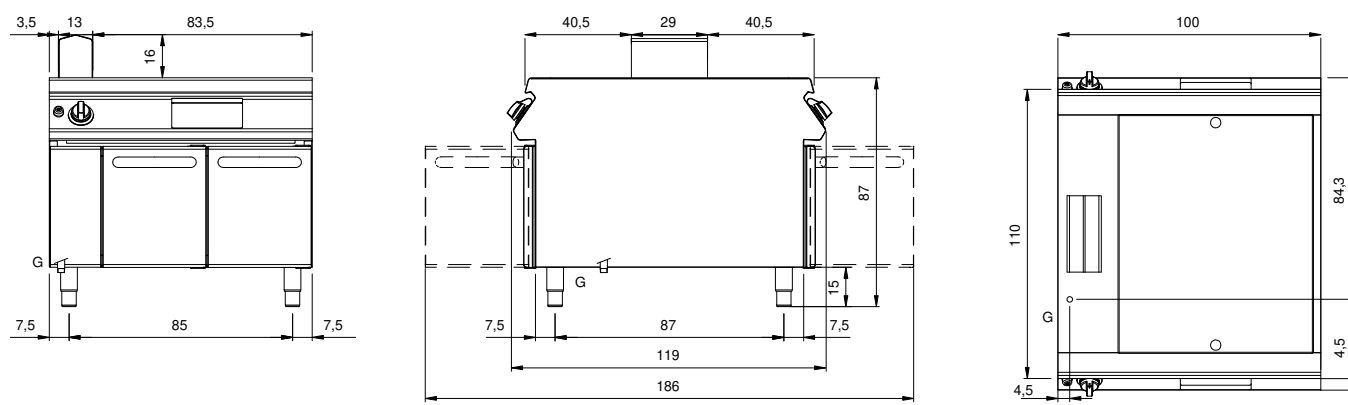
|  |                |
|--|----------------|
| Modularità:                                    | Su vano aperto |
| Dimensioni (mm):                               | 1000x1100x870  |
| Potenza gas totale (Kcal/h):                   | 18057          |
| Potenza gas totale (kW):                       | 21             |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 734x900 mm): |                |
| Connessione gas:                               | 1/2"           |
| Volume netto (m3):                             | 0,957          |
| Dimensioni imballo (mm):                       | 1280x1272x1274 |
| Peso lordo (kg):                               | 212            |
| Volume lordo (m3):                             | 2,074          |

### Caratteristiche

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Piano:                     | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm                       |
| Materiale piastra :        | Cromo satinato  |
| Manopole:                  | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5                   |
| Camino:                    | Realizzati in acciaio inox AISI 304                                     |
| Cassetto raccogli liquidi: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie                                  |
| Piastra:                   | Cromata satinata  |
| Alzatine paraspruzzi:      | Poste su due lati (optional)  |
| Kit Gas:                   | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata satinata su vano aperto. 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 di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. 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 bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. 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 a gas potenza totale 21 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"