



Cliente
Cantidad
Proyecto
Posición

ROC 1100

Modelo:
R110/100FTG/L/P
Cód.:
MP01375115002
Market:
Países fuera de la Unión Europea

Datos técnicos

Modularidad:
Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):
1000x1100x870
Potencia de gas total (Kcal/h):
12038
Potencia de gas total (kW):
14
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):
734x900
Conexión de gas:
1/2"
Volumen neto (m3):
0,957
Dimensiones embalaje (mm):
1280x1272x1274
Peso Bruto (kg):
212
Volume brut (m3):
2,074

Características

Top:
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor
Material placa:
Acero dulce
Acabados:
Lisa
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:
Fabricado en acero inoxidable AISI 304
Cajón recoge líquidos:
Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:

En acero dulce

Soporte de protección contra salpicaduras:

Colocado en dos lados (opcional)

Kit Gas:

Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

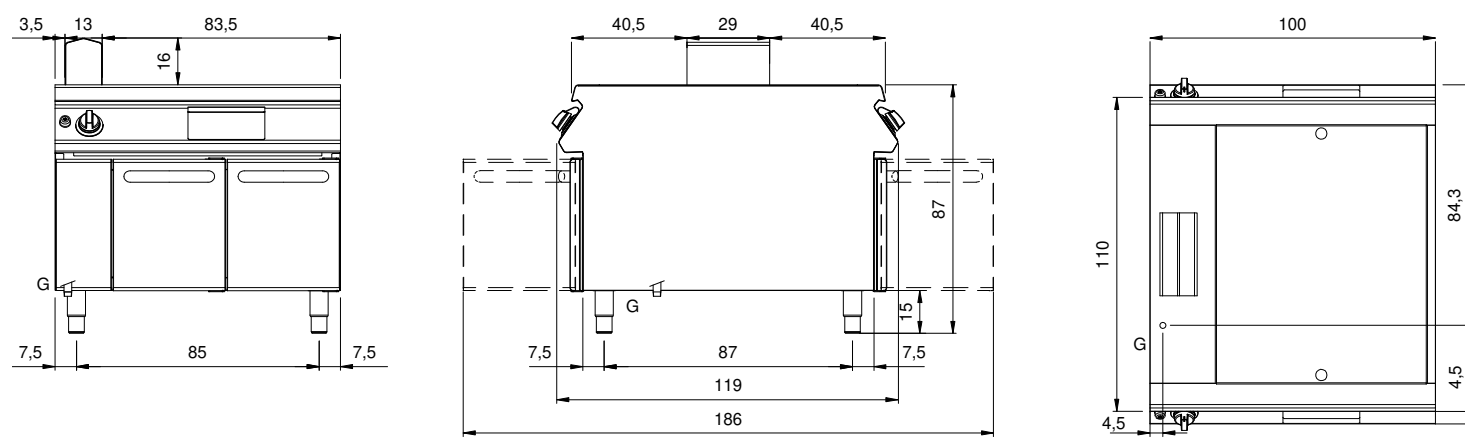
modular.it -

modular

Fry top gas, placa lisa acero dulce, sobre base con puertas

Fry top gas piastra liscia 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 di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie 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 bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di rubinetto di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata manualmente. 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 14 kW.

Diseño técnico



G:
Conexión de gas de 1/2 "

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

modular.it -