



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/100FTG/CLR/P

Cod: MP01375115008

Données techniques

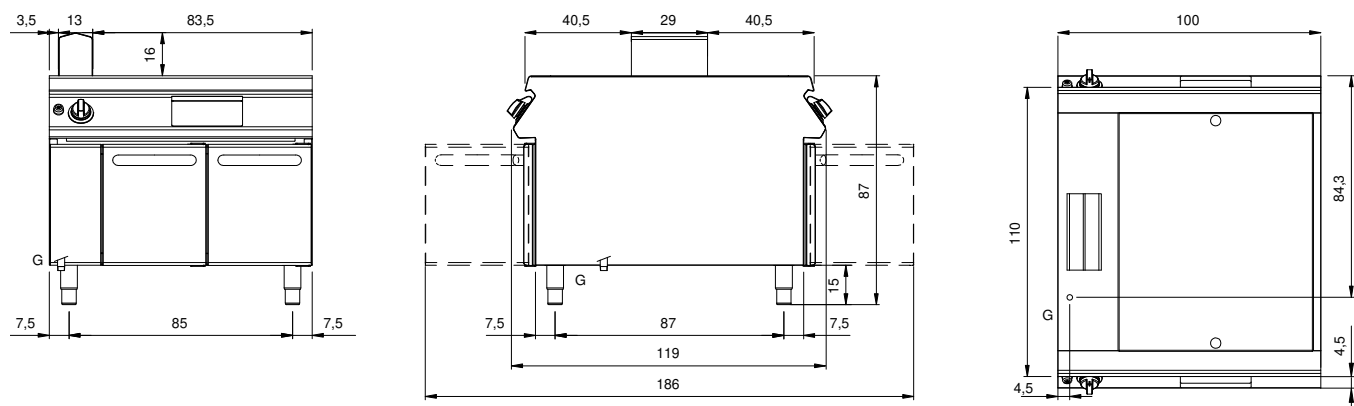
Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	1000x1100x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	18057
Total puissance gaz (kW):	21
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	734x900
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	212
Volumen brut (m3):	2,074

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry top gas 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 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.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"