



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/40FRGL/1V17/P

Cod: MP01294113052

Données techniques

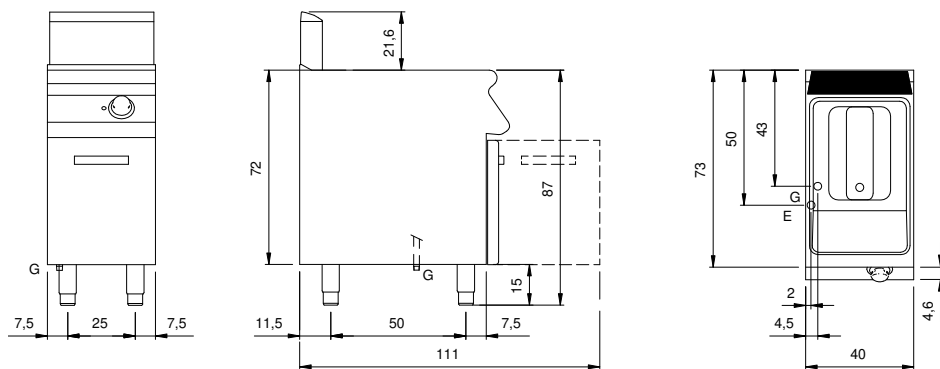
Modularité:	Sur placard avec porte
Dimension (mm):	400x730x870
Total puissance électrique (kW):	0,1
Total puissance gaz (Kcal/h):	13758
Total puissance gaz (kW):	16
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	17
Dimensions de cuve 1 (mm):	310x344x250
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	0,5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	480x856x1240
Poids brut (kg):	66,6
Volume brut (m3):	0,509

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Réchauffement:	Indirect
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Réchauffage:	Cuve libre
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Friteuse à gaz, 1 cuve libre capacité 17 litres sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuves de cuisson libre en acier inox AISI 304 dotées d'espace antérieur pour l'expansion de l'huile. Collecte de déchets par zone froide. Brûleurs externes à la cuve réalisée en acier inoxydable, à flamme verticale optimisée avec un brûleur pilote et allumage électrique. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 16,5 kW. Alimentation électrique VAC 230 1N 50÷60 Hz - 0,1 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique