



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modèle: R110/40FRGV/1V22/P Cod: MP01295115003

### Données techniques

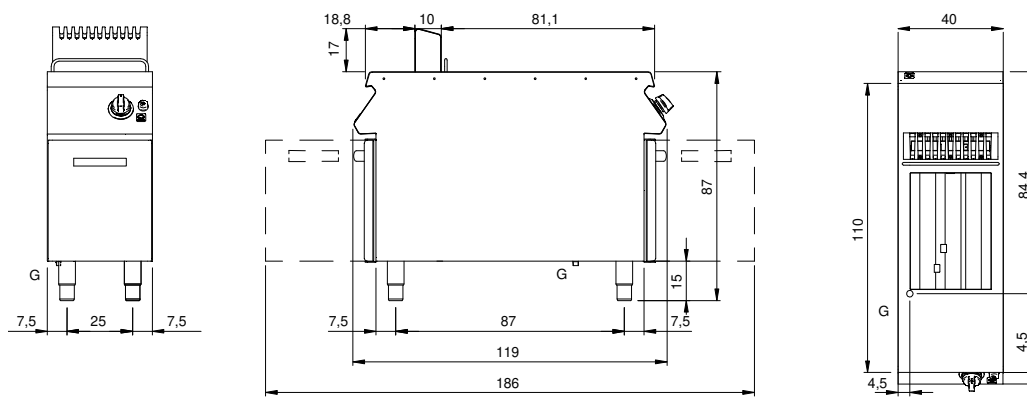
Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	400x1100x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	17197
Total puissance gaz (kW):	20
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	22
Dimensions de cuve 1 (mm):	309x442x318
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,383
Dimensions emballage (mm):	480x1272x1240
Poids brut (kg):	97
Volume brut (m3):	0,757

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Réchauffement:	Direct
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Réchauffage:	Brûleurs dans cuve
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 capacité 22 litres sur placard avec porte. 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. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuves de cuisson en acier inox AISI 304 dotées d'espace antérieur pour l'expansion de l'huile. Collecte de déchets par zone froide. Chauffage par brûleurs à torche à haut rendement en acier inox qui ont été installés à l'intérieur de la cuve. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage piézo- électrique. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Portes avec poignée tubulaire en acier inox. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 20 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"