

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## **ROC 1100**

Modello: R110/100FTG/L/A Cod: MP01375115001

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

## Dati Tecnici

	_	
Modularità:	Su vano aperto	
Dimensioni (mm):	1000x1100x870	
Potenza gas totale (Kcal/h):	12038	
Potenza gas totale (kW):	14	
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 :	Acciaio dolce
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:	In acciaio dolce
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

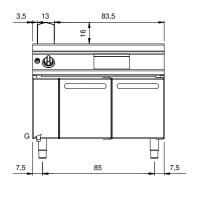
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

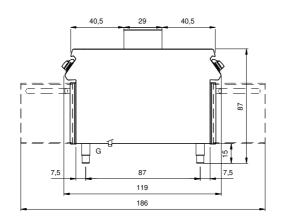


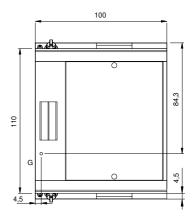
Fry top gas, piastra liscia in acciaio dolce, su vano aperto

Fry top gas piastra liscia 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 ribassatta 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 racolta 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. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

## Disegno tecnico







G: Connessione gas 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.