modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## ROC 1100

**Modello:** R110/100FTG/CL/P **Cod:** MP01375115004

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Modularità:** | Su vano con porte |
| **Dimensioni (mm):** | 1000x1100x870 |
| **Potenza gas totale (Kcal/h):** | 18057 |
| **Potenza gas totale (kW):** | 21 |
| **Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):** | 734x900 |
| **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 :** | Cromo lucido |
| **Manopole:** | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| **Maniglie:** | Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico |
| **Camino:** | Realizzati in acciaio inox AISI 304 |
| **Cassetto raccogli liquidi:** | Estraibile e lavabile in lavastoviglie |
| **Piastra:** | Cromata lucida |
| **Alzatine paraspruzzi:** | Poste su due lati (optional) |
| **Kit Gas:** | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

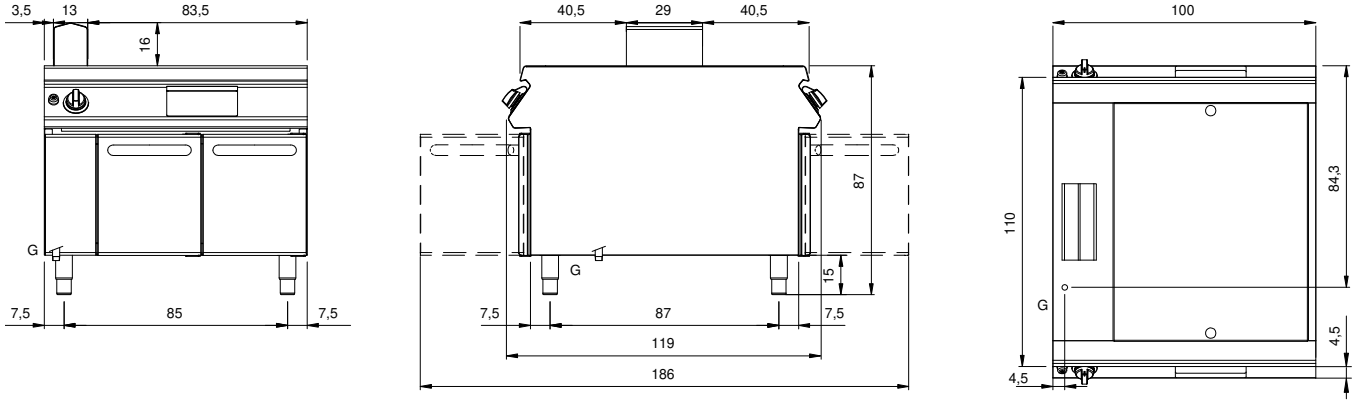
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, piastra liscia cromata lucida, su vano con porte

Fry top gas piastra liscia 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 ribassatta 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 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 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 IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 21 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 previosly or subsequently sold.