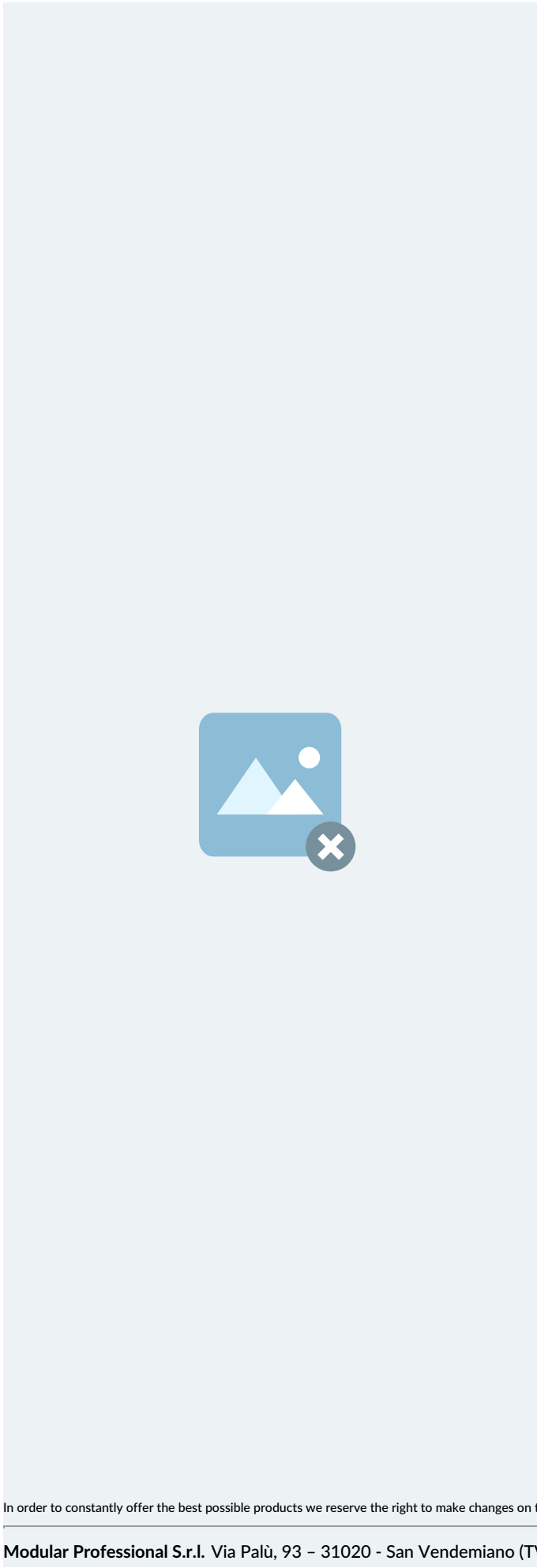




Client

Quantité

Projet

Position

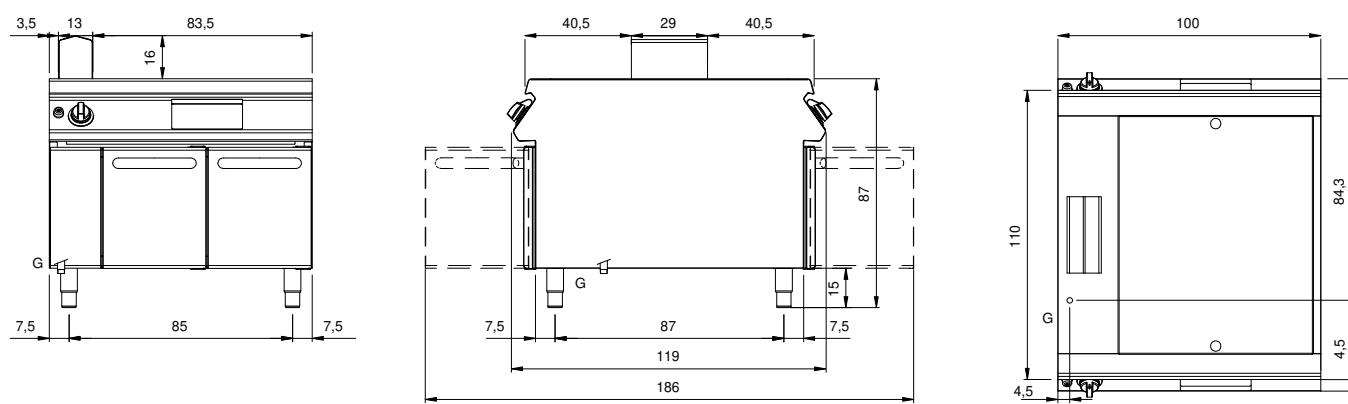
ROC 1100

Modèle: R110/100FTG/SLR/P

Cod: MP01375115012

Fry-top Gaz plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée 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 lateral en acier inox. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Température de cuisson contrôlée manuellement par le robinet de sécurité d'alimentation en gaz. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Sur placard avec portes. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 21 kW

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"