



Client _____

Quantité _____

Projet _____

Position _____

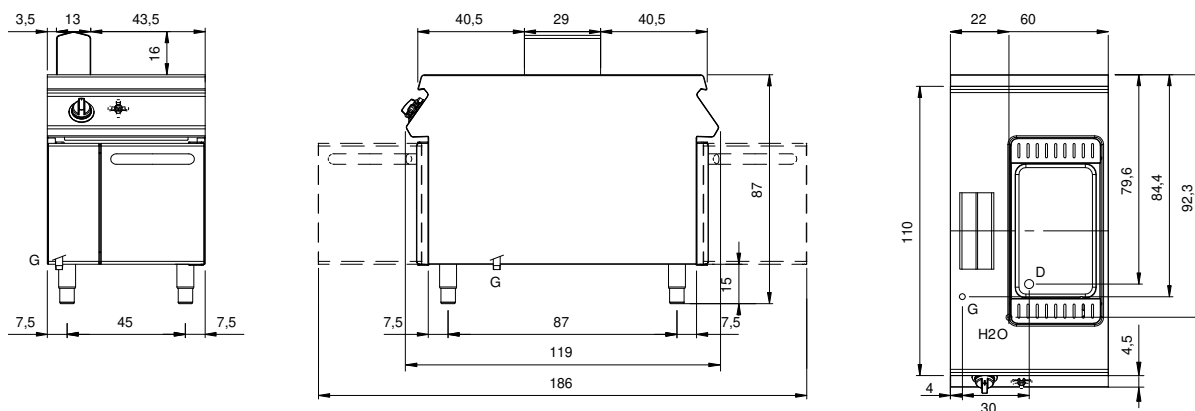
ROC 1100

Modèle: R110/60CPG/1V40

Cod: MP01215115001

Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve capacité 40 L. Le plan est réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cheminée lateral en acier inox. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Cuve de cuisson en acier inox AISI 316. Remplissage d'eau via le robinet sur le tableau de bord avant. Chauffage par brûleurs à torche à haut rendement en acier inox qui ont été installés à l'exterior de la cuve. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage piézo- électrique. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Évacuation de l'eau par un robinet situé à l'intérieur de la base ci-dessous. Placard réalisé entièrement en acier inox. Porte à battant. Poigné ergonomique. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 1,8 Kw

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"