



Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80FRGL/2V13/P

Cod: MP01294113051

Dati Tecnici

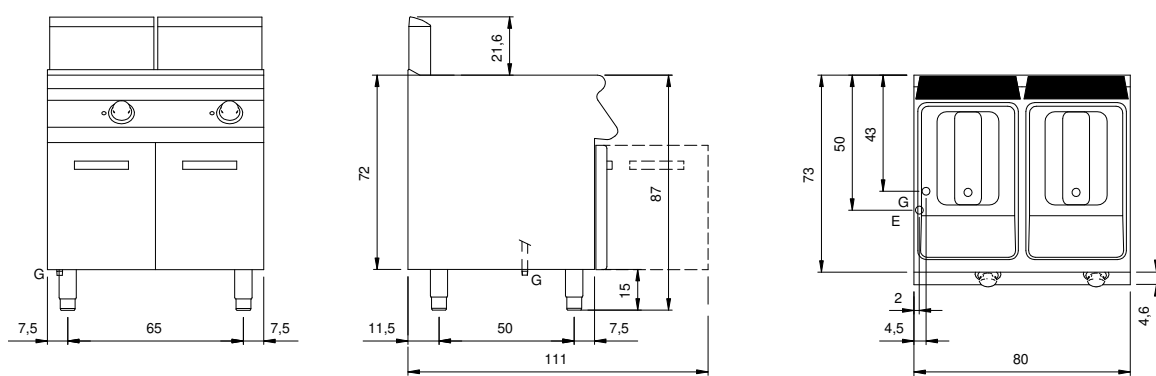
Modularità:	Su vano con porte
Dimensioni (mm):	800x730x870
Potenza elettrica totale (kW):	0,2
Potenza gas totale (Kcal/h):	20637
Potenza gas totale (kW):	24
Numero vasche:	2
Litri vasca 1:	13
Litri vasca 2:	13
Dimensione vasca 1 (mm):	227x344x250
Dimensione vasca 2 (mm):	227x344x250
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	220-240
Elettricità (A):	1
Fasi:	1
Sezione cavo (mmq):	3G1
Frequenza (Hz):	50
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1274
Peso lordo (kg):	112,1
Volume lordo (m3):	0,960

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Tipologia riscaldamento:	Indiretto
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa
Elementi riscaldanti:	Vasca libera
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Friggitrice gas 2 vasche 13+13 litri su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Vasche di cottura in acciaio inox AISI 304 dotate di invaso anteriore per l'espansione dell'olio. Raccolta residui tramite zona fredda. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio inox a torcia ad alto rendimento posti interiormente alla vasca. Il riscaldamento è regolato per mezzo di valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. In dotazione 1 cestello da 1/1 e 2 da 1/2 in filo d'acciaio cromato e maniglia in plastica. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 24 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica