



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/40FRGL/1V21/P Cod: MP01294114054

Données techniques

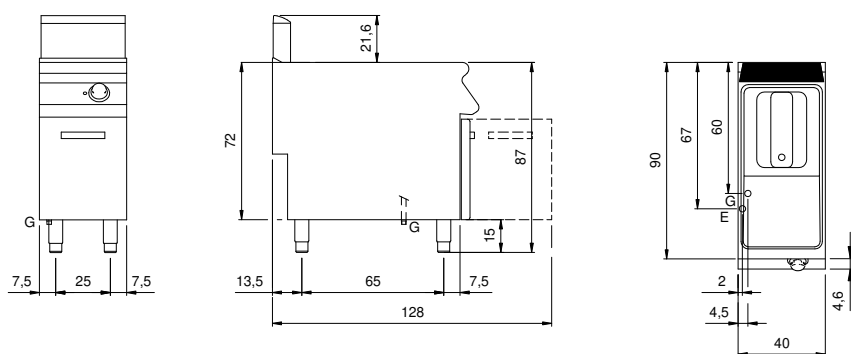
Modularité:	Sur placard avec porte
Dimension (mm):	400x900x870
Total puissance électrique (kW):	0,1
Total puissance gaz (Kcal/h):	16338
Total puissance gaz (kW):	19
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	21
Dimensions de cuve 1 (mm):	310x440x250
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	0,5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50
Volume net (m3):	0,313
Dimensions emballage (mm):	480x1026x1240
Poids brut (kg):	76,1
Volume brut (m3):	0,611

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Réchauffement:	Indirect
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Réchauffage:	Cuve libre
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Friteuse à gaz, 1 cuve libre capacité 13 litres 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 postérieure en fonte émaillée. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuves de cuisson libre en acier inox AISI 304 dotées d'espace antérieur pour l'expansion de l'huile. Collecte de déchets par zone froide. Bruleurs esternes à la cuve realisee en acier inoxydable, a flame vertical optimisee avec un bruleur pilote et allumage eletrique. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 19 kW. Alimentation électrique VAC 230 1N 50÷60 Hz - 0,1 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique