

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80FTG/LR/P **Cod:** MP01374113021
Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

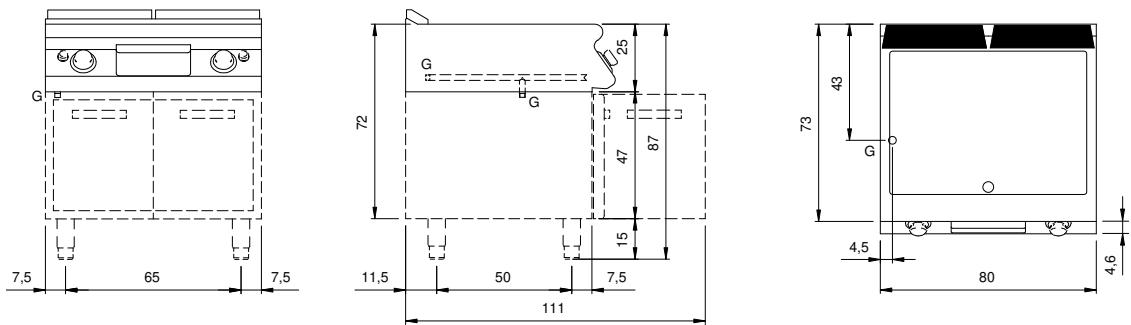


In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

Fry top gas, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce, su vano con porte

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata 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. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie satinata 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 rubinetto di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata manualmente. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 12 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"