



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 1100

Modelo: R110/100FTG/CLR/P Cód.: MP01375115008

Datos técnicos

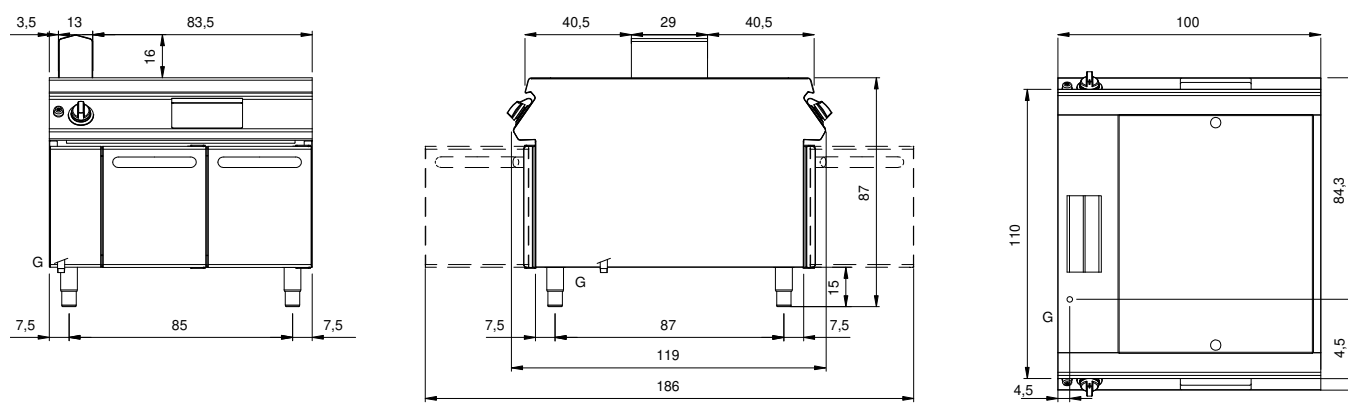
Modularidad:	Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):	1000x1100x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	18057
Potencia de gas total (kW):	21
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	734x900
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,957
Dimensiones embalaje (mm):	1280x1272x1274
Peso Bruto (kg):	212
Volume brut (m3):	2,074

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino laterale in acciaio inox. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta 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 valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. 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 previste su entrambi i lati. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 21 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "