

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 1100

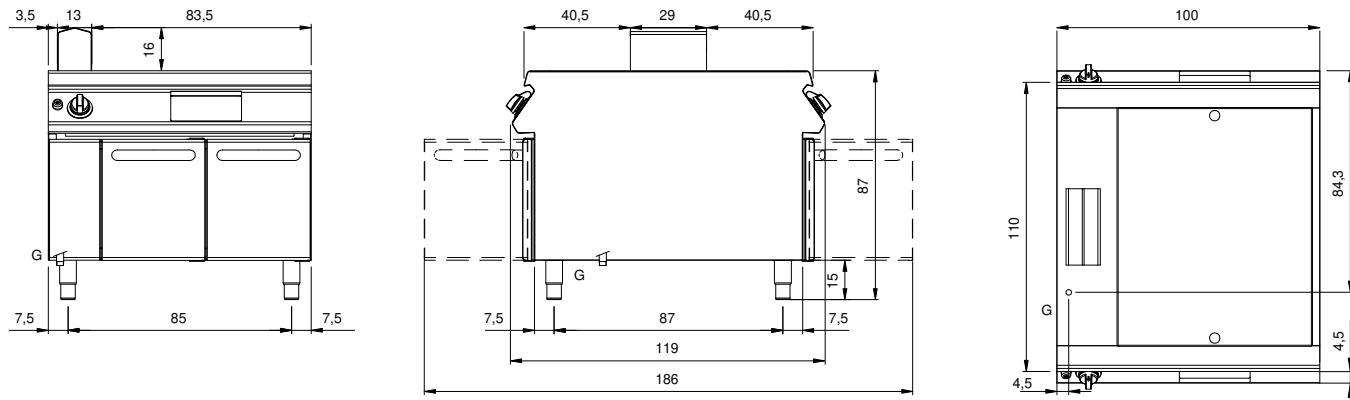
Modèle: R110/100FTG/CLR/P Cod: MP01375115008



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 Gaz plaque 2/3 lisse 1/3 nervuree chrome 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 lateral en acier inox. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Température de cuisson contrôlée manuellement par le robinet de sécurité d'alimentation en gaz. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Sur placard avec portes. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Puissance totale 21 kW

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"