



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modelo: R90/40FTG/SL/P

Cód.: MP01374114028

### Datos técnicos

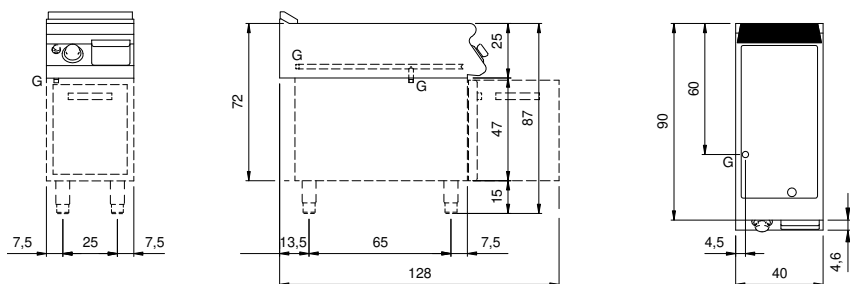
Modularidad:	Sobra base con puerta
Dimensiones (mm):	400x900x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	9029
Potencia de gas total (kW):	10,5
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	335x700
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,313
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	66,5
Volumen bruto (m3):	1,001

### Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada cepillada
Acabados:	Lisa
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Cajón recoge líquidos:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Placa:	Placa cromada cepillada
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 placa lisa cromada cepillada sobre base con puertas. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera y está soldada herméticamente. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. El gas se suministra mediante una válvula termostática. La temperatura de cocción se controla termostáticamente. Encendido mediante un encendedor piezoeléctrico situado en el panel y equipado con una tapa de goma de protección del agua. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Puerta con bisagra ranurada. Manija ergonómica. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX5. Alimentación a gas, potencia total 10,5 kW.

**Diseño técnico**



G: Conexión de gas de 1/2 "