



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80FTG/SLR/P

Cód.: MP01374114036

Datos técnicos

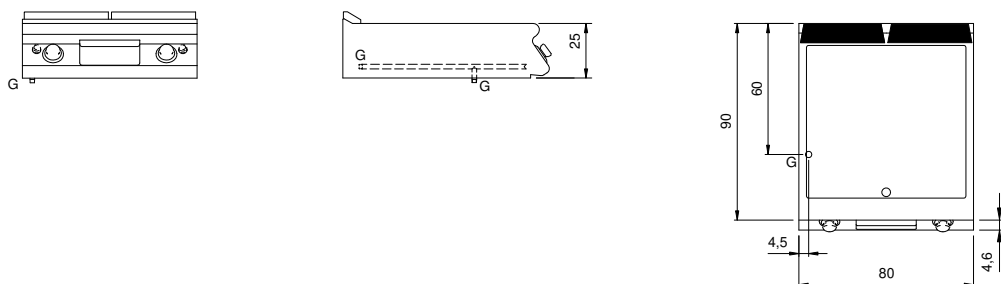
Modularidad:	Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):	800x900x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	18057
Potencia de gas total (kW):	21
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x700
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	116
Volumen bruto (m3):	1,001

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada cepillada
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 piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata satinata 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 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. 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 21 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "