

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

**ROC 900**

Modèle: R90/40FTG/CL/T

Cod: MP01374114004

**Données techniques**

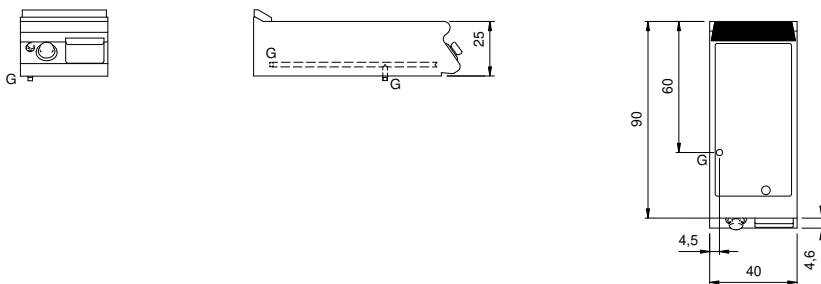
|   |              |
|---|--------------|
| Modularité:                               | Top          |
| Dimension (mm):                           | 400x900x280  |
| Total puissance gaz (Kcal/h):             | 9029         |
| Total puissance gaz (kW):                 | 10,5         |
| Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm): | 335x700      |
| Raccord gaz:                              | 1/2"         |
| Volume net (m3):                          | 0,101        |
| Dimensions emballage (mm):                | 480x1026x475 |
| Poids brut (kg):                          | 49           |
| Volume brut (m3):                         | 0,234        |

**Caractéristiques**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Plan de travail:                     | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm                                   |
| Matériau de la plaque:               | Chromée polie   |
| Finition plaque:                     | Lisse   |
| Boutons de commande:                 | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5                                       |
| Tiroir de collecte des liquides:     | Estraibile e lavabile in lavastoviglie  |
| Plaque:                              | Plaque chromée polie  |
| Protection contre les éclaboussures: | Placées sur deux côtés (option)   |
| Kit Gas:                             | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

Fry top gas piastra liscia cromata modello top. 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. 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. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 10,5 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"