



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/40FTG/CL/P

Cód.: MP01374114006

Datos técnicos

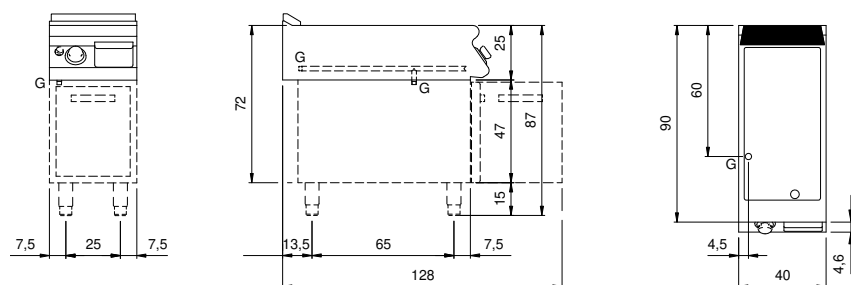
Modularidad:	Sobra base con puerta
Dimensiones (mm):	400x900x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	9029
Potencia de gas total (kW):	10,5
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	335x700
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,313
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	66,5
Volumen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

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
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 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 liscia cromata su vano con porta. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 10,5 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "