

Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/40FTG/R/T
 Market: Extra UE

Cod: MP01374114007



Technical data

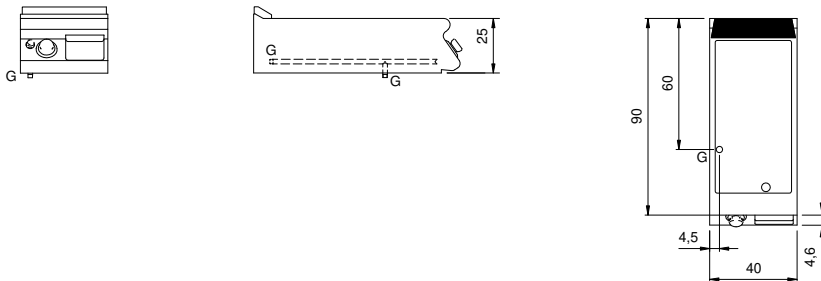
Modularity:	Top
Dimension (mm):	400x900x280
Total gas power (Kcal/h):	6019
Total gas power (kW):	7
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):	335x700
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,101
Packing dimensions (mm):	480x1026x475
Gross weight (kg):	49
Gross volume (m3):	0,234

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Material of plate:	Mild steel
Plate finish:	Ribbed
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Flue:	Removable made of cast iron
Liquid collection container:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plate:	In mild steel
Upright Splash guard:	On two sides (optional)
Kit Gas:	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Fry top gas piastra rigata 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 satinata 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 rubinetto di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata manualmente. 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 7 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"