

Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_

Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Model:** R90/40FTG/CR/T

**Cod:** MP01374114010



### Technical data

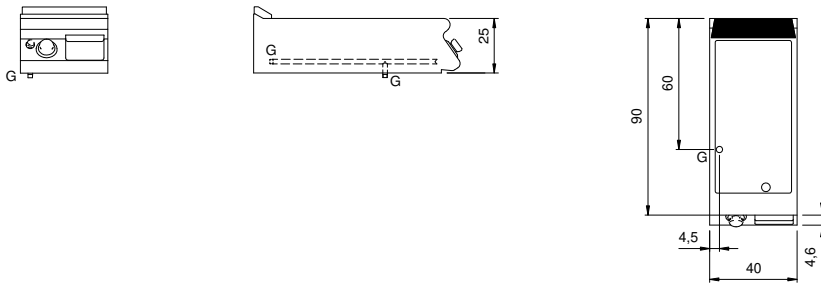
|  |              |
|--|--------------|
| <b>Modularity:</b>                         | Top          |
| <b>Dimension (mm):</b>                     | 400x900x280  |
| <b>Total gas power (Kcal/h):</b>           | 9029         |
| <b>Total gas power (kW):</b>               | 10,5         |
| <b>Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):</b> | 335x700      |
| <b>Gas connection:</b>                     | 1/2"         |
| <b>Net volume (m3):</b>                    | 0,101        |
| <b>Packing dimensions (mm):</b>            | 480x1026x475 |
| <b>Gross weight (kg):</b>                  | 49           |
| <b>Gross volume (m3):</b>                  | 0,234        |

### Features

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Working top:</b>                 | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm        |
| <b>Material of plate:</b>           | Polished chrome  |
| <b>Plate finish:</b>                | Ribbed   |
| <b>Knobs:</b>                       | Made of aluminum with IPX5 water protection                          |
| <b>Liquid collection container:</b> | Removable and dishwasher safe  |
| <b>Plate:</b>                       | Polished chromed plate   |
| <b>Upright Splash guard:</b>        | On two sides (optional)  |
| <b>Kit Gas:</b>                     | Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20) |

Fry top gas piastra rigata 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.

## Technical draw



G: Gas connection 1/2"