

Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/40FTG/CR/T

Cod: MP01374114010



Technical data

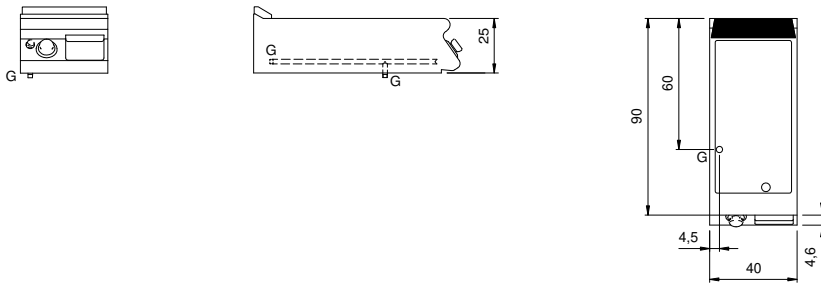
Modularity:	Top
Dimension (mm):	400x900x280
Total gas power (Kcal/h):	9029
Total gas power (kW):	10,5
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):	335x700
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,101
Packing dimensions (mm):	480x1026x475
Gross weight (kg):	49
Gross volume (m3):	0,234

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Material of plate:	Polished chrome
Plate finish:	Ribbed
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Liquid collection container:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plate:	Polished chromed plate
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 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"