



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Modelo:** R90/40FTG/CR/P

**Cód.:** MP01374114012

### Datos técnicos

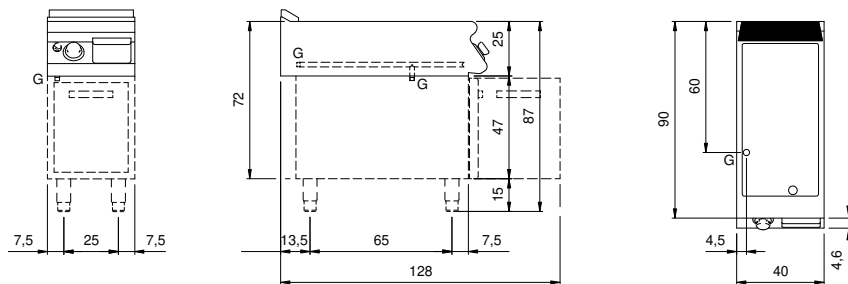
<b>Modularidad:</b>	Sobra base con puerta
<b>Dimensiones (mm):</b>	400x900x870
<b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>	9029
<b>Potencia de gas total (kW):</b>	10,5
<b>Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):</b>	335x700
<b>Conexión de gas:</b>	1/2"
<b>Volumen neto (m3):</b>	0,313
<b>Dimensiones embalaje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

### Características

<b>Top:</b>	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
<b>Material placa:</b>	Cromada pulida
<b>Acabados:</b>	Ranurada
<b>Pomos:</b>	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
<b>Tiradores:</b>	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
<b>Cajón recoge líquidos:</b>	Desmontable y apto para lavavajillas
<b>Placa:</b>	Placa cromada pulida
<b>Soporte de protección contra salpicaduras:</b>	Colocado en dos lados (opcional)
<b>Kit Gas:</b>	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Fry top gas piastra rigata 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 "