



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

## ROC 900

**Modelo:** R90/80FTG/LR/A **Cód.:** MP01374114020

**Market:** Países fuera de la Unión Europea

### Datos técnicos

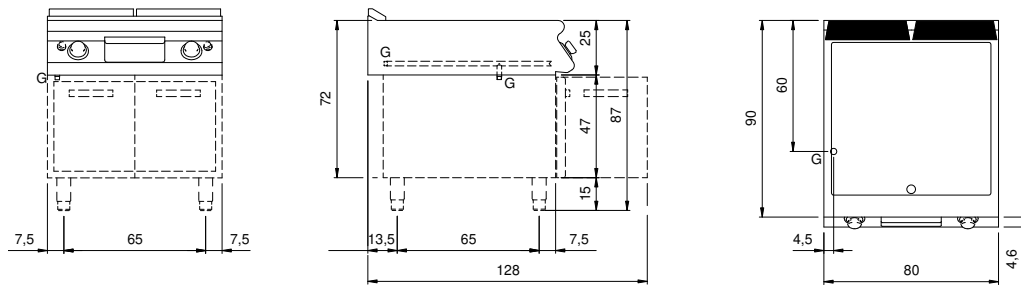
|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Modularidad:</b>                            | Sobre base abierta |
| <b>Dimensiones (mm):</b>                       | 800x900x870        |
| <b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>         | 12038              |
| <b>Potencia de gas total (kW):</b>             | 14                 |
| <b>Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):</b> | 735x700            |
| <b>Conexión de gas:</b>                        | 1/2"               |
| <b>Volumen neto (m3):</b>                      | 0,626              |
| <b>Dimensiones embalaje (mm):</b>              | 880x1026x1109      |
| <b>Peso Bruto (kg):</b>                        | 110                |
| <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>                            | Acero dulce  |
| <b>Pomos:</b>                                     | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5                            |
| <b>Chimenea:</b>                                  | Extraíble de hierro fundido  |
| <b>Cajón recoge líquidos:</b>                     | Desmontable y apto para lavavajillas   |
| <b>Placa:</b>                                     | En acero dulce   |
| <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 2/3 liscia 1/3 rigata su vano aperto. 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 satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

## Diseño técnico



**G:** Conexión de gas de 1/2 "