

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/40GRLI/T

Cod: MP01454114011



Données techniques

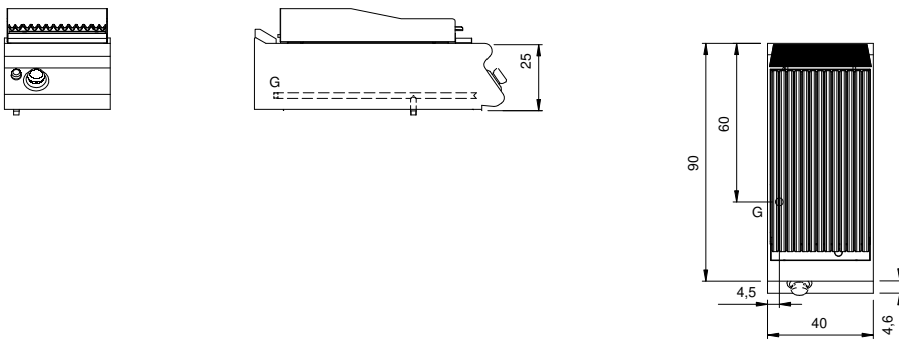
Modularité:	Top
Dimensions emballage (mm):	480x1026x1075
Poids brut (kg):	58
Volumen bruto (m3):	0,529

Caractéristiques

Grilles:	En acier inox
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur trois côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Griglia gas a pietra lavica modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Supporto per la pietra lavica in rete stirata in acciaio inox AISI 304. Griglia di cottura con profili a "V" in ghisa. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi estraibile. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Dotata di un sistema di sollevamento della griglia a mezzo leverismi per distanziare la griglia dal braciere, manovrabile con una sola mano. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi 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 9,5 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"