

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Modello:** R90/80GRLI/T

**Cod:** MP01454114014



### Dati Tecnici

---

<b>Modularità:</b>	Top
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	880x1026x1109
<b>Peso lordo (kg):</b>	95
<b>Volume lordo (m3):</b>	1,001

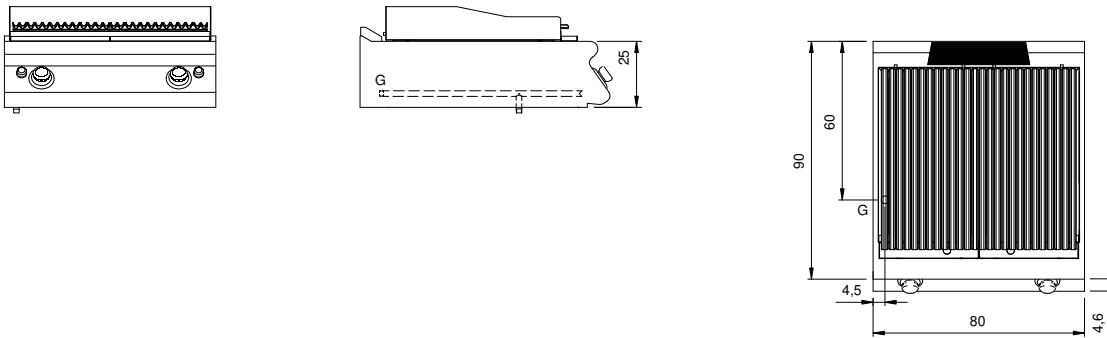
### Caratteristiche

---

<b>Griglie:</b>	In acciaio inox
<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
<b>Manopole:</b>	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
<b>Cassetto raccogli liquidi:</b>	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
<b>Alzatine paraspruzzi:</b>	Poste su tre lati
<b>Kit Gas:</b>	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

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. Due zone di cottura indipendenti. 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 piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 19 kW.

## Disegno tecnico



**G:** Connessione gas 1/2"