

| Client | Quantité |
|--------|----------|
| Proiet | Position |

## **ROC 900**

Modèle: R90/40FTG/L/T

Cod: MP01374114001

Market: Hors UE

## Données techniques

| Тор          |
|--------------|
| 400x900x280  |
| 6019         |
| 7            |
| 335x700      |
| 1/2"         |
| 0,101        |
| 480x1026x475 |
| 49           |
| 0.234        |
|              |

## Caractéristiques

| Plan de travail:                     | Réalisés en acier inoxydable AISI<br>304 d'une épaisseur de 20/10 mm                                      |
|--------------------------------------|---|
| Matériau de la plaque:               | Acier doux  |
| Finition plaque:                     | Lisse   |
| Boutons de commande:                 | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5   |
| Grille d'évacuation:                 | Amovible en fonte   |
| Tiroir de collecte des liquides:     | Extractibles et lavables en lave-<br>vaisselle  |
| Plaque:                              | En acier souple   |
| Protection contre les éclaboussures: | Placées sur deux côtés (option)   |
| Kit Gas:                             | Kit de conversion au gaz naturel<br>30/50 m/bar (procédure d'essai de<br>l'appareil avec gaz naturel G20) |

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.



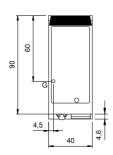
Fry-top gaz, plaque lisse acier souple, top

Fry-top à gaz, plaque lisse version top. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz par robinet de sécurité. La température de cuisson est réglée manuellement. Allumage piézo-électrique placé sur le tableau de commande et doté de capuchon en caoutchouc à protection de l'eau. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz puissance totale 7 kW.

## Déssin technique







G: Raccord gaz 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.