modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## ROC 900

**Modello:** R90/80FTG/L/T **Cod:** MP01374114013

**Market:** Prodotto destinato al mercato extra Europa

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Modularità:** | Top |
| **Dimensioni (mm):** | 800x900x280 |
| **Potenza gas totale (Kcal/h):** | 12038 |
| **Potenza gas totale (kW):** | 14 |
| **Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):** | 735x700 |
| **Connessione gas:** | 1/2" |
| **Volume netto (m3):** | 0,202 |
| **Dimensioni imballo (mm):** | 880x1026x509 |
| **Peso lordo (kg):** | 90 |
| **Volume lordo (m3):** | 0,460 |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Piano:** | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| **Materiale piastra :** | Acciaio dolce |
| **Manopole:** | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| **Camino:** | Amovibile realizzato in ghisa |
| **Cassetto raccogli liquidi:** | Estraibile e lavabile in lavastoviglie |
| **Piastra:** | In acciaio dolce |
| **Alzatine paraspruzzi:** | Poste su due lati (optional) |
| **Kit Gas:** | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

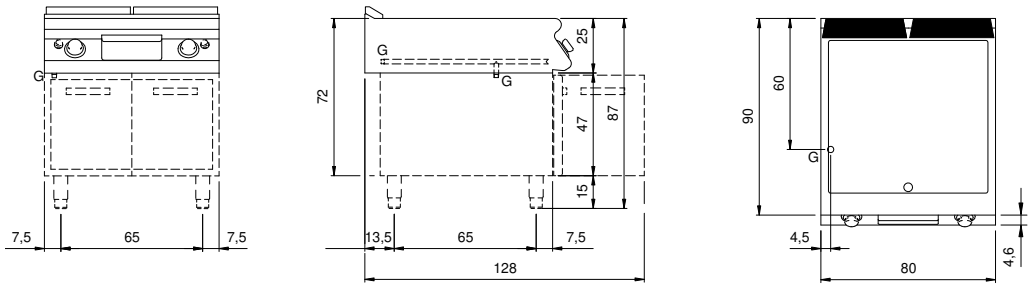
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, piastra liscia in acciaio dolce, top

Fry top gas piastra liscia modello top. 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 ribassatta 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 racolta 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. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

## Disegno tecnico




**G:** Connessione gas 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 previosly or subsequently sold.