modular



Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80FTG/CLR/A **Cód.:** MP01374114023

Datos técnicos

Modularidad:	Sobre base abierta
Dimensiones (mm):	800x900x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	18057
Potencia de gas total (kW):	21
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x700
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	110
Volumen bruto (m3):	1,001

Caracteristicas

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	2/3 lisa y 1/3 ranurada
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)
Kit Gas:	Equipo de conversiòn de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

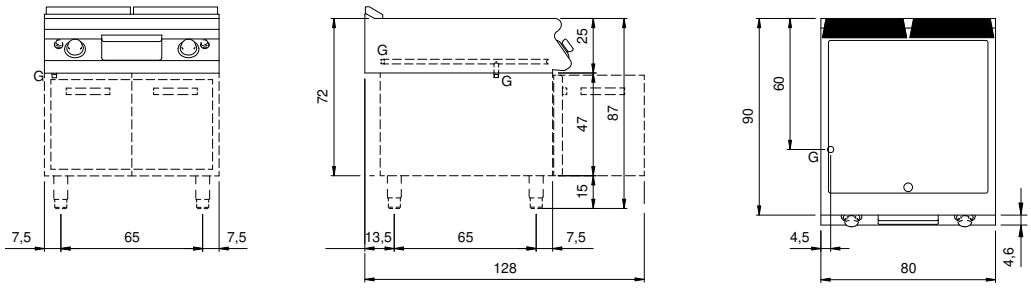
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada pulida, sobre base abierta

Fry top gas placa 2/3 lisa 1/3 estriada cromada sobre base abierta. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera y está soldada herméticamente. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. Dos zonas de cocción independientes. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. El gas se suministra mediante una válvula termostática. La temperatura de cocción se controla termostáticamente. Encendido mediante un encendedor piezoeléctrico situado en el panel y equipado con una tapa de goma de protección del agua. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX5. Alimentación a gas, potencia total 21 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 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.